

ハサミ焼成機による菓子製造

主な製品・商品

●アイス用モナカ

日頃、私達が口にしているアイスモナカは、どこか脇役の存在。けれども、実は完成するまでには想像以上の手間と時間を掛けなければあの味をあげよう事は出来ないのです。大量の生地を斑なく練り上げるには男性の手で、その後、大きな焼成機に生地を流し込み、ゆっくり焼き上げ出来上がったモナカを手に取り、良品か不良品かを見極めるのはほとんどが女性。機敏な動きの中にも、繊細なモナカを優しく扱わなければ直ぐに壊れてしまうのです。設立から15年経過した今、私たちは西日本一ではなく、日本一のモナカ工場を目指し次なるステップを踏んでいます。



求めている人材像

- 現状に満足せず、常に向上心を持っている人

キャリアアップ

- 資格取得制度(勤続年数により会社全額負担)

部署紹介

- 工場管理部
- 生産品質管理部
- 営業
- 事務



先輩からのメッセージ

事務所属
菊池高等学校商業科卒 入社5年目

入社5年目で、まだまだ日々学ぶ事が多い食品工場です。何気なく、おやつに食べているアイスモナカが、自動化が進んでいる時代に人の手・目でなければ作るのが不可能な物だとは、この会社へ入社しなければ知る由もなく、改めて「ものづくり」の奥深さを実感させられています。また、商品開発などに携わる事が出来る楽しさもあります。

福利厚生など

- 健康診断オプション分、会社一部補助
- 季節毎に、弁当・スイーツの配布あり
- 勤続年数により、キャリア手当あり
- 子育て全面協力の環境が整っております(5人の子育てをしながら勤務の社員もいます)

株式会社イワシタ イワシタフーズ山鹿工場

熊本県山鹿市鹿本町下高橋626
TEL: 0968-46-6033

創業 2006年(平成18年)9月
資本金 8,300万円
社員数 正社員 21名 契約社員・パート 5名
主な取引先 L様、S様(※大手の為、社名公表不可の為)

<https://www.iwashita-foods.co.jp>

