

ブランド「鶏」「うまかハーブ鶏」「肥後のうまか赤鶏」の処理加工

主な製品・商品

- 「うまかハーブ鶏」 ●「肥後のうまか赤鶏」

『笑胃』を共通スローガンに山鹿市で創業40年を迎える会社です。

自社ブランド鶏『うまかハーブ鶏』『肥後のうまか赤鶏』の処理加工を主業としており、2021年には『うまかハーブ鶏』を加工した『奇跡の鶏漬け』（日本一鶏肉研究所販売）が“食べるJAPAN美味アワード2022”に認定されました。

部署紹介

- 製造部



先輩からのメッセージ

求めている人材像

- 笑顔を絶やさず何事にも前向きに取り組むつづける人



製造部所属

熊本商工高等学校卒 入社10年目

製造部の目的は、安全で高品質な鶏肉を時代の変化や環境に対応しながら製造することは勿論、お客さまへ『美味しいお肉』と共に『笑顔』を届けることです。初めての仕事でもお客さまへ『美味しいお肉』と『笑顔』を届けるその一歩から親切、丁寧に教えますので安心してください。

キャリアアップ

- 成長を促進する人事制度の導入
- 各種研修費用(全額会社負担)



福利厚生など

- 年間休日97日 ● 年末年始・夏季休暇有
- 高卒初任給170,000円
- 昇給年1回(6月)
- 賞与年2回(7月・12月)
- 決算賞与(業績に応じ)
- その他各種手当、退職金、社会保険あり

株式会社 熊本チキン

熊本県山鹿市鹿本町石淵1103-2
TEL: 0968-46-3196

創 業 1982年(昭和57年)1月
資 本 金 1,000万円
社 員 数 従業員数 158名
主な取引先 山内飼料、日本一鶏肉研究所

<https://ownedmaker.com/top/kumamotochicken/>



©2010 熊本県くまモン

