



気仙沼は年間を通じてかつお、さんま、かじき、まぐろ、さめ等多くの種類の魚を水揚げする日本有数の水産都市です。中でもさめを原料としたふかひれは質、量ともに日本一を誇ります。弊社は気仙沼港に水揚げされる新鮮な海産物を材料に、品質にこだわった缶詰類製造会社として創業70周年を迎え、地元気仙沼の味を守り続けています。

気仙沼ほてい株式会社

13

企業概要

所在地：988-0003 宮城県気仙沼市本浜町一丁目 43-1
 設立年：1984年
 従業員数：131名
 電話番号：0226-22-5300
 WEB：https://www.kesenumahotei.co.jp/
 LINE：https://liff.line.me/1645278921-kWRPP32q/?accountId=869xyjpt



WEB



LINE

Step Up 入社後のイメージ

入社後



新入社員研修、福利厚生の説明・安全教育の後、現場実習となります。

1ヶ月後



上司や先輩社員と作業を行い現場作業に必要な技術を習得します。

3ヶ月後



研修期間が終わります。適性により配属が決定します。

1年後



先輩社員指導の元、各部署での作業を一通り経験し独り立ちの準備をします。

先輩社員の声

Y.Sさん
(入社1年目)



食べる事が好きで食品について学んでいたため食品企業を希望していました。地元の食材に拘り食品製造を行っていた事と、会社に最終面接で訪れた際の人の良さに惹かれ入社しました。現在は上司の指導のもと品質管理業務を行い、日々勉強中です。従業員の方はとても優しく、休み時間にはお菓子をくれたりします。また、食品についての資格を取得する際は会社が費用を負担してくれるので、自己研鑽しながら働くことができます。

会社の業務内容

- 生産部
常温加工品の製造(缶詰、レトルトパウチ)
品質管理商品開発、製造仕様の作成
- 生鮮営業部
生鮮加工品製造(かつおのたたき等)
- チルド加工部
冷凍・冷蔵加工品の製造
- 販売部
商社、問屋、販売店等に対する営業活動
- 総務部
経理事務、庶務

会社見学

- 受入可/詳細(人数・日時等)は要相談

インターンシップ

- 受入可/詳細(人数・日時等)は要相談

★★★★おすすめポイント★★★★

自分が望めば何事にもチャレンジさせてくれる社風があり、上司・先輩方はそれぞれ後輩の適性を良く観察していて可能性を見出そうとしてくれます。その過程で仕事の一部を任せたり、資格取得を勧められ、一人前の社員として自信が付くまで面倒を見てくれます。

