



お刺身用えび三種盛合わせ



朝獲りホヤのむき身



四反田工場および事務所

気仙沼市場で水揚げ日本一の鮮カツオやマダコなどの活魚を買付し全国の市場へ販売しています。また加工工場では、お刺身用のえび(甘えび・赤えび・ボタンえびなど)・ホヤなどを加工し、ホテルなどへ納品しています。

20

花

# 株式会社 千葉喜商店

企業概要

所在地：988-0063 宮城県気仙沼市四反田 80-4  
 設立年：1969年  
 従業員数：20名  
 電話番号：0226-22-0607  
 WEB：https://chibaki-shoten.com



WEB

## Step Up 入社後のイメージ

入社後



社会人としてのマナー・衛生管理の基本を学び、加工工場でお刺身用えびの殻むき作業に従事していただきます。(別の作業も有)

1～6ヶ月後



むき身作業に慣れてきたら、今度はパックへの並べなどの他の作業にもチャレンジしていただきます。

1年後～



仲買・営業などの仕事をサポートすることもあります。(展示会参加など)



水産の仕事に興味があり、製造工程が機械よりも人の手で行っていたことに興味を持ちました。仕事してみると、確かに機械ではできない内容が多く覚えることも多いですが、やりがいを感じています。また、未経験でも先輩従業員が丁寧に教えてくれるのも安心して働けるといった点です。



### 会社の業務内容

- 製造部門(加工) 四反田工場  
お刺身用えびの加工など
- 営業・総務部門(経理) 四反田工場(2F)  
注文の受注など、事務全般を担当
- 鮮魚部門(仲買) 潮見町工場  
市場買付、出荷作業など

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 ★★★★★

未経験でも担当の先輩従業員が一から教えてくれます。不安・心配なことがあれば、都度相談にのってくれますし、ひとつひとつ問題を解決しながら一步一步成長できます。自分たちで仕事の効率化や職場環境を考え、社長に要望が言えるのも良いところだと思います。