

三陸気仙沼。ここでしか作れない味がある。



波座
なぐら



人気No.1昔ながらの濃厚熟成塩辛



日本初！いか塩辛自動販売機

波に座ると書いて波座(なぐら)物産です！独自の“長期熟成製法”により、濃厚な味わいの塩辛を製造しています♪こだわりと美味しさがいっぱい詰まった弊社の塩辛は、全国に多くのファンがおります。日本初の【いか塩辛自動販売機】を気仙沼工場に設置し、たくさんの方々に購入いただくなど、新しいことにチャレンジし続ける会社です♪ECサイトお取り寄せ塩辛日本一を本気で目指しています。ぜひ一緒に実現しましょう！

24



太陽と海

株式会社 波座物産 気仙沼工場

企業概要

所在地：988-0817 宮城県気仙沼市西八幡前 100-1

設立年：1970年

従業員数：20名

電話番号：0226-24-3050

WEB：https://www.nagura-bussan.co.jp/

Instagram：https://www.instagram.com/nagura_bussan/



WEB



Instagram

Step Up 入社後のイメージ

入社後



社会人としての基礎知識や、製造作業における安全・衛生管理等の講習を行います。

1ヶ月後



工場内の現場作業を、ひとつずつ体験してもらい、まずは工場内でのどのような事を行っているのか？をすべての作業を行ってもらいます。

6ヶ月後



現場に少しずつ慣れてきたところで、ローテーションしながら複数のポジションでの作業を行ってもらいます。

1年後



工場内の一連の流れを把握してもらい、1つの商品に関して製造作業を1人で出来る様にしてもらいます。その後商品開発等の打ち合わせにも参加してもらいます。

先輩社員の声



震災前に入社し、12年目を迎えます。新しい工場になってから今年で丸10年、常に前向きに新しい事にチャレンジする会社です。「いか塩辛自動販売機」の設置には驚きましたね(^^)どの会社に入るにも、最初はみんなゼロからのスタート！最初のきっかけは「食」に対する興味があったからです。今では「お取り寄せ塩辛日本一」に向けて、みんなでいろいろ考えて実現に向けて日々働いています。塩辛だけでなく、「食」のあらゆる舞台裏が知れるのは面白いですよ！

★★★★ おすすめポイント ★★★★★

「昔ながらの濃厚熟成塩辛」を気仙沼ブランドとして、ECサイト「お取り寄せ塩辛日本一」を目指しています。ワクワクするサイトの作成&発信をし、さらに日々発信するSNS情報から、お客様の生の声を商品化していきます。一緒に日本一を目指しましょう！毎月、会社よりお弁当の支給をしています。今月はどこのお弁当かなあ〜？とみなさん楽しみにしていますよ。



会社の業務内容

- 製造部門 いか塩辛製造、運搬、梱包、出荷
- 品質管理 工場内衛生管理、商品品質管理
- EC部門 通販ページ作成、注文対応、商品企画
- 総務部門 総務、経理

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