



自社製品で作った丼ぶり！



HACCP認定工場

バンドソーによる冷凍マグロのカット風景

皇和水産は、創業123年。地元のみなさまに愛され支えられて成長してきた企業です。
「冷凍鮪工場」は平成26年からHACCP認定を受けた工場で、徹底した品質管理のもと、安心・安全で高品質な生食用のマグロ製品(マグロタキ、切り落とし等)を製造し、全国に発送しています。

皇和水産 株式会社

25

企業概要

所在地：988-0164 宮城県気仙沼市赤岩四十二 20
 設立年：1971年
 従業員数：31名
 電話番号：0226-23-0055
 W E B：http://www.hatawasuisan.co.jp/



WEB

Step Up 入社後のイメージ

入社後



テキストを使用して、食品工場で働くための研修を行います。先輩社員のサポートのもと、簡単な作業から始めます。

1ヶ月後

スキルの習得状況に応じて、さまざまな作業工程の仕事を経験してもらいます。

6ヶ月後



フォークリフト技能検定等の、必要な資格を取得してもらいます。(費用面など会社がサポートします。)

1年後

先輩社員が入るので、先輩社員に対するサポートや仕事を教えてあげる事によって、自分自身がさらに知識と技術のステップアップを目指します。

3年後



HACCP講習等の受講をして、食品衛生知識を習得してもらいます。

先輩社員の声

佐藤 秀紀さん
 (入社1年目)
 気仙沼高等技術
 専門学校出身



水産関係の仕事で働きたいと思い、会社見学をしたところ、職場の雰囲気がとても良く、ここで働きたいと思いました。

会社の業務内容

- 製造部 製造に伴う様々な仕事
- 品質管理課 製品の検査等
- 営業部 仕入・販売等
- 事務 受注・請求業務、経理、総務、労務管理

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

☆☆☆おすすめポイント☆☆☆

入社時は何もわからなくて、とても不安でしたが、先輩方が優しく教えてくれたり、サポートをしてくれるので、今は安心して働いています。最近では徐々にいろいろな仕事を任せられ、責任感をもって取り組んでいます。今後はフォークリフトの資格を取得して、フォークリフトを使った仕事も覚えていきたいと思っています。

