

File No.
24File No.
24

〈 企業概要 〉

【事業内容】

無菌包装米飯(パックごはん)の製造
白米、発芽玄米ごはん

【職 種】

生産管理課
(製造作業、生産管理、原料・資材調達、機械整備)、品質管理室、営業課、総務課(総務、経理、人事他)

【住 所】

〈本社〉〒981-4221
宮城県加美郡加美町四日市場字中荒井245-2

〈東北工場〉〒981-4122

宮城県加美郡色麻町四竈大原283-2

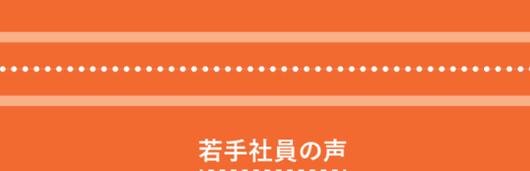
☎ 0229-63-5911 [受付時間] 8:30~17:00

[定休日] 土(隔週)、日、祝日

🌐 <http://www.jaradfa.jp>

ラドファ 🔍

製品紹介

パックごはん
おいしいを身近に

▲製造しているパックごはんの商品

私たちは、無菌包装米飯(パックごはん)を製造している会社です。「白飯」、「発芽玄米ごはん」を主に製造しています。米どころ宮城を中心に、全国の美味しいお米を、こだわりの製法でパックごはん仕上げ、新鮮なまま、便利にいつでも食べられるようお届けしています。

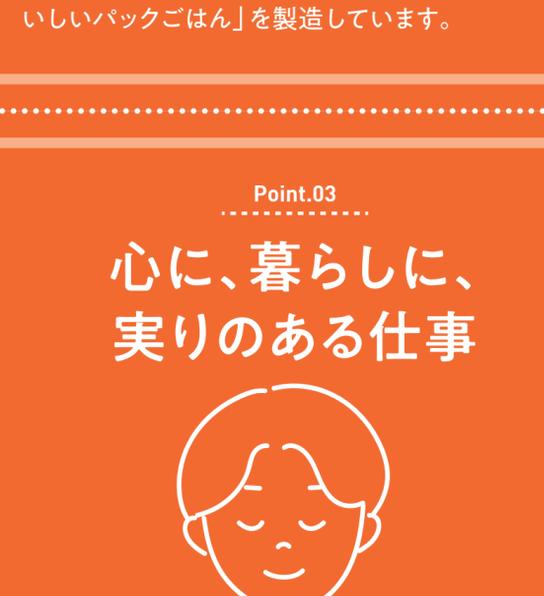
若手社員の声

成長し、調和する



JAグループならではの、充実した研修制度もあり、しっかりと基礎を学ぶことができます。また、10代から70代まで、みんなで意見交換をしながら、より良い商品づくりに励んでいます。とても風通しの良い職場です。

Point.01

つながる、届ける、
おいしい理由

原料のこだわり(国産米のみ使用)、ガス直火炊き、シャリ切り製法、品質管理の徹底、保存料不使用など、おいしい理由がたくさんあります。JA全農グループの組織力を活かし、北海道から鹿児島まで、全国からお米を調達。そして、全国の食卓へ送り届けています。

Point.02

パックごはんという
懸け橋

単に「商品を作って、売る」ではなく、JA全農グループの理念である「生産者と消費者を安心して結ぶ懸け橋」となることを目指して、品質重視の「おいしいパックごはん」を製造しています。

Point.03

心に、暮らしに、
実りのある仕事

月の残業時間が少なく、ワークライフバランスを大切に働くことができます。また、スキルアップのための各種研修制度も充実。社員の頑張りをしっかりと還元する年3回のボーナスなど、一人ひとりがいきいきと働ける職場づくりを行なっています。

Point.04

その一言に、
満たされる

お客様から「おいしいね!」と言って頂ける瞬間が最高です。おいしさにこだわった製法でつくっているパックごはん。便利さだけでなく、その味わいを評価していただいたとき、強い喜びを感じます。