

会社概要 Company Profile

| | |
|---------------|---|
| ■ 代表者 | 取締役 森 正明 |
| ■ 所在地 | 〒421-0212 静岡県焼津市利右衛門 2639-16 |
| ■ 問合せ | T E L 054-622-6910 F A X 054-622-6904 |
| ■ E - m a i l | kyoko_arigaya@sbfoods.co.jp |
| ■ U R L | https://www.sbfoods.co.jp |
| ■ 設立 | 1989年（平成元年）7月 |
| ■ 資本金 | 1,000万円 |
| ■ 売上高 | 5,514,000千円 （2023年実績） |
| ■ 従業員数 | 計142人（男79人/女63人） （2024年12月現在） |
| ■ 採用実績 | 9人（男4人/女5人） （2024年度） |
| ■ インターシップ | 有 |

企業理念 Corporate Philosophy

エスビー食品の一員として、共有の理念である『食卓に、自然としあわせを。』を企業理念として事業活動を行います。

時代の変化に対応して、レトルト食品の生産活動を通じ社会に貢献し、企業の社会的責任をはたします。

事業内容 Business Content

レトルトカレーなどの製造

～製造の流れ～

原資材の入荷→原料計量→カレーソースの調合
→レトルトパウチへの充填→レトルト殺菌→箱詰
→出荷

企業の

魅力・特色 Charm/Characteristics

会社設立から30年となる2019年秋、新工場稼働を開始し、エスビー食品グループ最大のレトルト主力工場となっています。

レトルト食品は「高齢化や共働き世帯の増加に伴い、個食化が進む時代の背景」や「災害時の備え」として需要が高まっています。

自分が製造に携わった製品が店頭に並び消費者の手に届く・・・大きなやりがいを実感できる仕事です。

社内におけるきめ細やかなOJT教育のほか、通信教育や外部研修への参加など教育プログラムが充実しています。

また業務上必要な免許・資格の取得は全て会社負担です。

国際規格である『FSSC22000』の認証を取得しており、食品衛生・衛生管理を学べる環境を整備しています。



求人情報①

| | | | |
|---------|---|------|----|
| 求人職種・区分 | 生産設備オペレーター(食料品等) | 雇用形態 | 正規 |
| 雇用期間 | 雇用期間の定めなし | | |
| 勤務地 | 本社(静岡県焼津市利右衛門2639-16) 新工場(静岡県焼津市利右衛門1439-11) ◆転勤: なし | | |
| 勤務時間 | ◆就業時間帯:変形時間労働制(1年単位) 早番 5時30分～14時45分(8時間/日) 常勤 7時45分～17時00分(8時間/日) 遅番 12時00分～21時00分(8時間/日) ◆残業時間:あり(不定期) ※平均残業時間 25時間/月 ◆フレックスタイム制: なし ◆時短勤務: あり ◆テレワーク勤務: なし | | |
| 給与・賞与 | ◆給与(月給制) 月額 200,000円～ ※固定残業を含まない。 ◆賞与: あり(前年度実績 4.0か月分) ◆昇給: あり | | |
| 福利厚生 | ◆法定福利厚生 健康保険・厚生年金・雇用保険・労災 ◆法定外福利厚生 ・特別休暇(バースデー休暇) ・慶弔支援(慶弔特別休暇) ・資格取得支援(資格取得費用会社全額負担) ・介護支援(介護休暇、時短勤務) ・子育て支援(子の看護休暇、時短勤務) | | |
| 休日 | 年間休日数 119日 土・日・祝日・週休二日制 その他(会社カレンダーによる) | | |
| 求める資格 | ◆必要な経験・知識・技能等: なし | | |
| 業務内容 | レトルトカレーなどの製造に関わる業務・機械オペレーター | | |