

株式会社 カネセ関根商店 (水産加工業)



会社紹介

弊社は、昭和30年創業以来、自信を持ってすすめられる製品づくりを目指し、地元三陸産の海産物をこだわりの製法で丁寧に製造し、お客様にも喜ばれています。主に、サケ、サバの切り身、塩蔵わかめ、いくらなどの加工品を製造販売しているほか、鮮魚の販売も行っています。

東日本大震災による壊滅的被害から、関係機関のご支援により復旧復興し、今では売上も震災前の1割減にまで回復しました。

会社の良いところ (会社PR)

若い世代より50代、60代の社員が多いですが、その分仕事のことで日常的なことでも、若い人の相談に対して温かくアドバイスしています。

求める人材像

何事にも熱心な人

働いている年齢層

20代	30代	40代	50代	60代	合計
1名	3名	2名	8名	4名	18名

勤務時間 午前8時00分～午後5時00分 (休憩時間 午前15分、お昼60分、午後15分)

休日休暇 日曜、祝祭日及び会社の指定する日

初任給 160,000円 (別途：交通費3,000円～5,000円)

昇給 年1回

賞与 年1回 12月

採用実績 平成24年度卒：1名

採用実績校 久慈拓陽支援学校



▲全国に出荷される主な製品



▲ 株式会社カネセ関根商店 外観



【会社概要】

会社名 株式会社カネセ関根商店
所在地 岩手県九戸郡野田町種市 1-147-5
TEL 0194-67-3111
FAX 0194-67-3457
代表者 代表取締役 関根 篤志
創業 昭和30年
資本金 1,500万円
従業員数 18名
事業内容 水産加工業

秋鮭フィレー製造作業風景

※「フィレー」とは、魚を3枚におろし、中骨を抜き食べやすくした切り身のこと



①魚市場から仕入れた新鮮な鮭を使って加工を始めます。



②頭、内臓を落とし、水洗いをしてから殺菌処理をします。



③機械を使って3枚おろしにしたフィレーの小骨を取り除きます。



④箱詰め前に商品を検査します。



⑤鮮度を保つため、出荷用の魚箱に氷を詰めます。



⑥梱包して、東京築地市場などに出荷します。