

株式会社 マルサ嵯峨商店久慈工場 (水産加工業)

会社紹介

水産物取扱業として、50年あまりの歴史を持ち、鮮度の良い岩手県産魚介類の販売をはじめ冷凍加工品の製造を手がけています。また、今では直接東京築地市場など全国の市場に出荷するとともに、いくらを中心とした三陸の魚介類を活用した各種加工品の開発販売にも力を入れています。

会社の良いところ (会社PR)

県北地域の魚市場においてトップクラスの買い付けを誇り、特にも日中漁獲される「昼イカ」の流通ルートの開拓やいくらの加工技術の開発、久慈東高校生との共同開発による秋鮭を原料にした「ちくわ」を生産するなど、地場産品を活用した加工技術の開発にも努めています。

求める人材像

いつでも新たなことに興味を持ち、何事にも前向きに挑戦する人。

働いている年齢層

20代	30代	40代	50代	60代	合計
3名	2名	2名	7名	3名	17名

勤務時間 午前8時00分～午後4時45分 (休憩60分、9月から12月頃の盛漁期の終業時間は午後5時)

休日休暇 日曜・祝日 当社業務カレンダーによる (盛漁期には変動あり)

初任給 140,000円

昇給 年1回 (1～3%のアップ)

賞与 平成26年度実績 2回 (業績による)

社内行事 新年会、忘年会

採用実績 平成26年度卒：2名、平成24年度卒：1名、平成20年度卒：2名

採用実績校 久慈工業高等学校、久慈東高等学校、大野高等学校

一言メッセージ 「『喜びの種まき』を行い、社会に貢献する」を企業コンセプトとして、従業員一人ひとりが仕事を通して人間的な成長を目指し、自己研鑽に努めるよう取り組んでいます。



(株)マルサ嵯峨商店久慈工場 外観



【会社概要】

会社名 株式会社マルサ嵯峨商店
 久慈工場
 代表者 代表取締役 嵯峨 政嘉
 所在地 久慈市長内町40-113-2
 TEL 0194-52-3221
 FAX 0194-53-2583
 設立 昭和31年
 資本金 3,150万円
 従業員数 17人
 事業内容 海産物卸業、海産物小売業冷凍加工業、鮮魚出荷業



えんどう まりえ
遠藤 真利恵

プロフィール

出身地：久慈市

出身校：久慈東高等学校
(卒業後、市内のホテルに勤務ののち、現在の会社
に就職)

担当業務：主に鮮魚等の出荷や在庫管理などの事務を担当

入社：平成23年9月



～ 一日の流れ ～

5:30	睡眠
8:00	起床・朝食・準備 出勤
12:00	出荷業務
13:00	休憩・昼食
17:00	在庫管理 請求書発行 伝票整理 パソコン入力
23:00	帰宅 夕食 育児 入浴等
	睡眠

仕事の内容

午前中は主に、東京中央卸売市場への鮮魚及び鮭、いくらなどの加工品の出荷や、一般のお客様からの注文に応じた商品などの発送管理などを行っています。

また、午後からは工場の在庫管理やその日の伝票記入、パソコンへのデータ入力などを行う事務を担当しています。



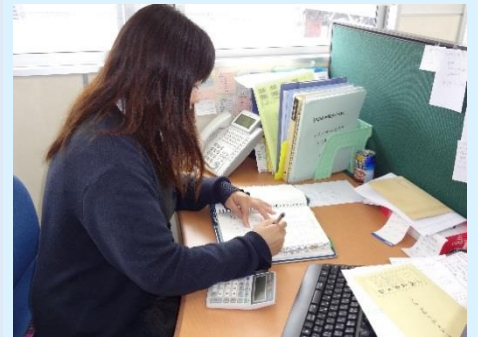
▲ 出荷伝票を確認

先輩の情報(入社のきっかけ、スキルアップのため頑張っていること、休日の過ごし方、など)

結婚し出産したのを機に子育てと両立できる職場を探していたところ、終業時間どおりに帰宅できる仕事だったので入社しました。

また、高校時代に取得した簿記やパソコンの資格を生かせる仕事でもあり有意義に働いています。

休日の過ごし方としては、もっぱら家事や育児等に専念しています。



▲ 伝票を帳簿に転記

困難をどう乗り越えているか

魚の種類の多さとともに箱入りの魚の単位や、業界独特の用語になれるのが大変でしたが、先輩からいろいろ教わりながら乗り越えてきました。

うれしかったこと

個人から直接の注文もあり、「新鮮でおいしかったのでまた食べてみたい」と言われた時はお客様に認められたと感じ、うれしく思います。



仕事のやりがい

海産物の卸し、水産加工業の業界は、季節的に忙しい時期もありますが、商品の出荷が伸びているときはやりがいを感じております。



高校生へのメッセージ

高校生の時しか時間がとれないので、取得できる資格は高校生のうちに取っておいた方が自信にもなりますし、将来役に立ちます。皆さん頑張ってください。