

株式会社川石水産



ホタテ、カキ、ウニ、イクラ、アワビ、ほたてグラタン等の加工品製造

企業情報

所在地	山田町川向町168
他事業所	千葉支店(千葉県茂原市)
代表者	川石 睦
従業員数	19名(男性4名・女性15名)
資本金	100万円
URL	http://www.kawaishi-suisan.com/
TEL	0193-77-5701
メール	kawaishisuisan@topaz.ocn.ne.jp
昇給	年1回(7月)
賞与	年2回(6月・12月)
勤務時間	6:00~15:00(休憩90分含む) 8:30~17:00(休憩60分含む)
休日・休暇	1年単位の変形労働制採用 毎週土曜日、その他会社カレンダーによる
福利厚生	通勤手当あり(山田町以外の方対象)、 作業着・制服支給
採用状況	
令和2年度	男性1名・女性0名
令和3年度	男性0名・女性0名
令和4年度	男性2名・女性1名
採用予定職種	水産加工、加熱製品加工



業務内容

当社は、三陸沿岸で水揚げされたホタテを中央市場に出荷することを主とした会社です。水揚げされた日に殻付きのまま、箱詰めしたり、殻を剥き、貝柱をパック詰めして出荷します。その他、ウニやイクラ、アワビ、ナマコ、鮮魚などの加工もしています。第2工場では、加工品(ほたてグラタン、クラムチャウダー、焼きうになど)の製造をしています。

職場紹介

年に1回、新年会や親睦会などの社員同士の交流を深める機会を設けています。

会社からのメッセージ

三陸には海産物をはじめ、誇れる資源がたくさんあります。当社で出荷するホタテは主に飲食店の食材として一般の消費者の方へ届きます。お客様の喜びの声を聞くことで自信につながり、もっと良い商品を、喜ばれる商品を製造したいという気持ちが湧いてきます。

お客様が何を望んでいるか、必要としているかを考えるためには、学校生活の中でのコミュニケーションを大切にしてほしいと思います。