

麺で世の中に感動を与え、麺から日本を元気にしたい。

それが私たちの想いです。



クリタ食品株式会社

事業所番号：1006-500480-8

【会社概要】

所在地 群馬県館林市近藤町631-3
事業内容 生麺・茹麺・蒸麺・冷凍麺・皮類の製造販売
従業員数 64名 (社員：男性26名・女性8名、パート：男性20名・女性10名)
定着状況 2～3年で離職する社員はいなく、10～20年在職がほとんど



クリタ食品は昭和28年に「麺」の製造販売を開始以来多くの感動を提供してまいりました。そこで培われた専門的知識と卓越した職人技は最新の設備というツールとともに百人百色の要望にお応えする多彩な麺を創り出します。

安心・安全の麺づくり
 ニーズに対応した麺づくり
 新しい提案の麺づくり



【安全への取り組み】

当社では安全な商品を安心してお客様にお届けするために、HACCP（安全な食の提供を目指した衛生管理法）を遵守し、信頼と健康面への配慮を更に追求していきます。

腐敗を防ぐ

製造工程（各プロセス）
 製品の温度管理
 定期菌数検査
 定期検便

商品の管理

商品管理
 賞味期限のチェック

異物混入を防ぐ

従業員の衛生教育と管理
 防虫・防そ
 エアシャワー
 毛髪除去（ロール）

【募集職種】

- ・製造職（正社員）
- ・製造補助（パート）
- ・営業職（正社員）
- ・コンテナ清掃（パート）など

※求人情報は随時更新していますのでその都度確認をお願いします。

【求める人材】

未経験者歓迎！
 素直で思いやりがあり、謙譲心・挑戦心・向上心がある人歓迎！

【ハローワークからの紹介】

最近では、製造の男性社員（入社3年目、31歳）
 パートタイムで60～65歳の高齢者を複数採用

【従業員の声】

私は製造部に所属しています。クリタ食品（株）には多種多様な製品があり、その中の製麺の製造業務を主に行っています。入社前は食品製造の経験などはなく素人ではありましたが麺類が好きだからという単純な志望動機のもと業務をスタートしました。単純な業務と思われがちですが、製麺に関する知識・技術の習得と多くの経験を積み重ねることは、とても変化に富んだ仕事だと感じています。食す側から作る側に立場が変わりましたが、安心安全をモットーにやりがいを持っておいしい製品を提供できるように取り組んでいます。

【入社後のみちすじ】

麺作りの基礎を習得	知識・技術をより高める	スキルアップをしながら確実な戦力に	意見を出し合いながらより良い製品を追求していく
入社	6ヶ月	1～2年	3～4年



【この仕事のここがおもしろい！】

小麦粉を主体に、穀類及びでんぷんを材料とする多種多様な麺

試行錯誤しながらお客様の要望に応える麺づくり

実際に自分の作った商品が飲食店やスーパーなどの店頭で販売される実感

事業所見学をしたハロー館林職員の声

社内の雰囲気はとてもフレンドリーで、社長と従業員の方々が業務の面については真剣に、その他の場面では和気あいあいとコミュニケーションをとっていることが印象的でした。だからこそ自由に意見を出し合い良い製品ができあがるのだと思います。また、一人前になるまでのステップアップの道筋がしっかりしており、従業員の方が安心して働ける環境が整っているなど感じました。