

企業名⇒

ウオクニ株式会社

ひとことPR⇒

あたたかい食で、あたたかい社会をつくる。



ウオクニ株式会社

ホーム 企業情報 事業紹介 採用情報 お問い合わせ

豊かな食文化の担い手として
ウオクニは、食環境をトータルにコーディネートします。



①事業所PR

■食で、社会と未来を創る。
学校・病院・企業など、多様な食の現場で 地域に密着し、安心と感動を提供します。
■毎日の「おいしい」を支える。
給食からレストランまで挑戦できる総合 フードサービス企業で、あなたも成長できます。

②企業概要

本社所在地：兵庫県神戸市灘区船寺通4-5-16

設立：1964年
従業員数：2766名
平均年齢：50.1歳

③事業内容

【ウオクニ株式会社の事業内容】
当社は1964年創業以来、給食事業を経営の核に据え、食を通じた人々の豊かな生活を支援しています。全国約750箇所で、オフィス、工場、寮、学校、病院・福祉施設などの集団給食を提供。単なる食事提供に留まらず、管理栄養士による専門的な献立作成、徹底した衛生管理、健康に配慮したメニュー提案を行っています。また、レストランや喫茶・売店運営、施設管理など、食と関連する幅広いサービスを展開する総合フードサービス企業です。長年培ったノウハウと堅実な経営基盤で、お客様の多様なニーズにお応えし続けています。

④我が社の目指すビジョン

神戸に本社を置く伝統あるウオクニは、**「食を通じて社会に貢献する」**という使命のもと、次の半世紀を創ります。
目指すのは、女性男性が分け隔てなく能力を最大限に発揮でき、世代を超えて連携する風通しの良い組織です。
現在の基盤を活かし、10年後には40代が中心となり会社を牽引する未来へ。
ベテランの知恵と若手の挑戦を融合させ、変化を恐れず成長し続ける企業を目指します。

⑤こんな先輩が活躍しています

A.T.(40歳・新卒入社・営業開発職)
新卒から挑戦し続け、現在4人家族を支える大黒柱。「60年と伝統のある弊社。多岐にわたる事業が成長の土台。次世代ウオクニを創る仲間を待っています！」
Y.S.(38歳・中途入社・営業管理室)
中途の経験を活かし、組織を裏から支える管理部門の要。「安定した環境で長くキャリアを築ける。多様な視点で一緒に会社を良くしていきましょう。」

⑥これがあるから働きやすい

社員の健康を本気でサポート！
栄養士監修の彩り豊かなお弁当を毎日支給！
飽きの来ないバラエティ豊富なメニューで心身ともに健康的に働けます。

⑦採用担当者からみなさんへ

現在、弊社は組織の活性化と世代交代を目標に、若手社員の採用を強化しています。平均年齢は高めですが、裏を返せば、経験豊富なベテランから直接学べる機会があるということです。私たちと共に新しいウオクニを創り出す熱意ある方を求めています。仕事には必ず、成長を伴う**「乗り越えるべき課題」**があります。その時期を集中して乗り越え、自分のペースを掴んだ時、必ず新たなキャリアの道が見えてくるはず。課題に挑み、未来を共に切り拓くあなたの参画を心からお待ちしております！

連絡先
(担当者)

〒657-0842
神戸市灘区船寺通4-5-16

☎ 078-801-9563
担当：黒川さき

企業ホームページURL：
<https://www.uokuni.co.jp/>

認定制度
：健康経営優良法人
：



INTRODUCE / 会社紹介



会社名	ウオクニ株式会社
所在地	兵庫県神戸市船寺通4丁目5-16 ウオクニ本社ビル
事業所数	678ヶ所（2025.4時点）
資本金	5,000万円
設立	1964年1月1日
従業員数	3188名（2025.4月時点）



THE TWO STRENGTHS

ウオクニ株式会社のふたつの強み



EMPLOYEE CAFETERIA

社員食堂



LUNCH BOX

お弁当

夏野菜の免疫力アップ弁当

かぼちゃやにんじんに含まれているβ-カロテンは皮膚や粘膜を丈夫にし、また、パプリカ、かぼちゃに含まれているビタミンCは白血球の働きを強化し、ともに免疫力を高める効果が期待できます。



- 鶏肉のタンドリーチキン風
- なすのバター醤油炒め
- オクラ（塩ゆで）
- 南瓜サラダ
- ピクルス
- ひじきの煮物
- 玉子ロール
- 人参の金平

あたたかい食で、
あたたかい社会をつくる。



PURPOSE

PURPOSE STATEMENT

当社にとって、食とは。
単におなかを満たすための、作業ではない。
心を満たすための、情緒なのだ。

一緒に食べる人。料理を作ってくれた人。届けてくれた人。
人とのふれあいが、つながりを生み出す
互いの顔が見えるからこそ、健康や好みを想った提供ができる
互いの顔が見えるからこそ、安心していただくことができる。

個食の時代でも、人の手でつくられた料理のぬくもりを。
デジタルの時代でも、集まって一緒に食べる喜びを。