

# 地元就職応援シート

令和5年度

事業所名 池田屋醸造合名会社

〒 860 — 0078  
所在地 熊本市中央区京町1-10-21

企業HP <https://www.ikedayamiso.com>

## 自社の強み（こんな会社です）

創業寛政四年（1792年）創業で230年続く熊本で2番目の老舗味噌醤油製造業です。お客様に「ありがとう」といってもらえる仕事を第一に心がけている会社です。近年の発酵ブームも相まって主力の麹関連の売上比率が6割、家庭での味噌作りの普及推進を進めております。また新たな試みとして熊本の野菜を使用した生ドレッシング製造、全国に販売しており、売上比率が2割と第2の柱に成長しています。インターネット売上比率が6割、リヒート顧客数年間4万人、BtoBも50社以上と顧客基盤が分散しており、連鎖倒産の恐れがありません。また不動産賃貸事業も行っているため経営の安定性は高く現在6期連続黒字となっております。安全安心な製品づくりを第一にしながら今後は海外輸出も模索します。



会社店舗の外観

（築145年・地震後リニューアル済）

## 先輩からのメッセージ（この会社を選んだきっかけ、入社後の印象など）

私は中途採用で入社したのですが、こんな私にも一から丁寧に教えてくれる先輩ばかりでした。仕事は、きついと思う時もありますが自分が作った商品が美味しいと思ってもらえるように頑張っています。（入社7年目・吉井良平）



工場の様子

## 働きやすい職場づくりへの取組

- 古い醸造業ということもあり工場の老朽化が進んでいるため、従業員の安全性、快適性向上の為、計画的にリニューアル、新・増設を行う方針です。
- 残業時間削減、年間休日数増に向けて、省力化投資を進めるとともに若年層を中心に人員の増強を行います。

## 未来図（標準的なキャリアパス ～企業での業務経験や異動等について～）

入社直後



入社初期では麹づくりの前後工程を中心に、製品の充填・包装、味噌、醤油づくりの基礎など食品製造について共通の幅広いマニュアルに従ったスキルを実地に身につけます。

（3）年後



自分で考え臨機応変に対応できるスキル、業務を改良、改善できる能力を身につけます。またみそ製造技能士2級の資格を取得します。

（5）年後

順調にいけば主任に昇進します。ゼロから1を創造する能力を学んでいきます。このころ適性に応じて将来の進むべき方向について見直します。