

地元就職応援シート

事業所名 株式会社 加茂川元舗

〒 862 — 0976
所在地 熊本県熊本市中央区九品寺5丁目5-31

企業HP <https://www.kamogawagenpo.co.jp/>

自社の強み（こんな会社です）

創業明治14年の歴史と実績を持つ当社は、地域の飲食店やホテル、病院、学校給食などへ食肉を供給し、地域の食文化や食生活に貢献しています。長年培った信頼関係と安定した経営基盤が当社の強みです。肉の部位や特徴、調理方法、品質管理など、他業界では得られない専門知識を習得できます。



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）

職場見学で皆さんのチームワークがよかったのがきっかけで入社しました。先輩方が丁寧に教えてくれたので安心して仕事を覚えることができました。食肉の知識はもちろん、お客様との接し方や仕事の進め方など、多くのことを学ぶことができます。社員同士の距離が近く、困った時は気軽に相談できる温かい職場です。



働きやすい職場づくりへの取組

当社では、社員一人ひとりが安心して長く働ける職場づくりを目指しています。社員同士のコミュニケーションを大切にし、相談しやすい職場環境づくりに取り組んでいます。安全衛生教育を定期的 to 実施し、安心して働ける職場環境を整え、また有給休暇の取得を推進し、仕事とプライベートの両立を支援しています。

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



(5)年後



(10)年後

精肉加工業：食肉の加工・包装・計量・仕分けなどの基礎業務を担当します。食肉の部位や特徴、衛生管理の知識を学びながら、包丁技術や加工技術を身につけます。
営業：商品管理、倉庫作業、配送業務などを通じて、食肉の知識や取扱方法、お客様対応の基礎を身につけます。先輩社員の指導のもと、安全・衛生管理についても学びます。

精肉加工業：お客様の要望に応じた加工や商品づくりを担当し、品質管理や在庫管理にも携わります。また、後輩社員やパートスタッフの指導を行い、現場のリーダーとして活躍します。
営業：担当業務を持ち、飲食店やホテルなどのお客様への提案や営業活動、仕入れ・在庫管理など幅広い業務に携わります。後輩社員の指導や育成も担当し、営業部の中心メンバーとして活躍します。

精肉加工業：責任者として、人員配置や生産計画、品質管理、原価管理などを担当します。長年培った技術と知識を活かし、会社の中核人材として活躍していただきます。
営業：売上管理や人材育成、事業運営に携わり、会社の中核人材として活躍していただきます。
経験や年齢に関わらず、意欲や成果を評価しながらキャリアアップできる環境を整えています。

