

地元就職応援シート

事業所名 米都らいす ミヤタ株式会社

〒 861 — 0561
所在地 熊本県山鹿市鹿央町岩原1449-2

企業HP <https://www.comet.ne.jp/>

自社の強み（こんな会社です）

県北の山鹿市から、熊本県内だけでなく、日本全国にお米を届けています。お米の選別、精米、製品化、包装、管理、配送を一貫して手掛け、安心・安全なお米をお客様にお届けします。『五ツ星お米マイスター』等の有資格者が常駐し、プロの目線で誇りをもって製造を管理しています。機械や従業員の作業環境の定期的なメンテナンス・見直しもおこない、現状に満足せず、常に上を目指す会社です。



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）

小さいころからお米を食べるのが好きで、たまたま地元で精米工場があったので、近くて通いやすいと思って選びました。入社後の印象ですが、築三年である本社工場はとてもきれいで、工場は20～30代の先輩を中心に活気があり、皆楽しく勤務しています。新人時代からの指導はもちろん、現在でも分からないことがあれば気軽に聞きやすい環境で、入社してよかったなと思います。



働きやすい職場づくりへの取組

- ・大規模なエアコンシステム、スポットクーラー等の導入
- ・男女別の休憩室、ロッカールーム完備
- ・先輩、上司との定期的な面談
- ・高い有給取得率（初年度から20日支給！）
- ・お米の購入の社員価格、年1回の社員旅行など♪

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



精米に必要な各工程（入出庫、張込、精米、払い出し、ピッキング）について、それぞれ数週間～数か月にわたり、基礎的な部分から学びます。全ての工程を経験していただき、本人の適性等を考慮し、受け持ちの場所を決めていきます。必要に応じて、フォークリフト免許も取得していただきます（会社負担）。

5 年後



数年の経験を積み、現在では全部の工程をオールマイティにこなせる方がほとんどです。中には、各工程のリーダーとして現場で指揮をとりながら働かれる方も出てきます。経験を積んでくると、玄米の時点でお米の良し悪しもわかってきます。農産物検査員の資格や、お米マイスターの資格取得などに挑戦し、さらなるステップアップを目指す方もいらっしゃいます。

15 年後

現場のリーダーとして長年の経験を積み、やがて役職者となる方も出てきます。部長課長職、工場長・副工場長になり計画を立て、現場を管理し、指導に回っていただきます。また、精米HACCP等精米に必要な大事な認定を継続して受けるために、工場全体の5S「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「躰（指導）」を中心となって行っていただき、安心・安全なお米を消費者様に届けるために日々の業務効率の向上、安全性の向上、従業員のモラルの向上を図っていただければと思います。

