

求人番号

受付年月日 平成26年3月12日

事業所番号



24080 - 6448

## 求人票 (大卒等)



2408 - 861 - 2

## 1 会社の情報

大学院 大学 短大 高専 専修学校 能開校 留学生 (1/2)

=留学生採用実績、外国人雇用状況届出実績あり

事業所名	オワセブッサン カブシキガイシャ 尾鷲物産 株式会社	従業員数	企業全体 204人	就業場所 4人	(うち男性) 4人	(うち女性) 0人
所在地	〒519-3612 三重県尾鷲市林町1番33号 三重交通 フリーハローワーク 徒歩 1分	設立 昭和47年	資本金 5,100万円	年商	電話 0597-22-2323 FAX 0597-23-0456	Eメール info@owasebussan.co.jp
代表者名	代表取締役 小野博行	ホームページ	http://www.owasebussan.co.jp			
事業内容	養殖魚(ブリ・ハマチ・カンパチ・タイ)の加工生産、活魚出荷及びサーモン加工・酢サバの生産等、スーパーマーケット・外食産業・市場荷受への卸売	会社の特長	SQF/HACCPシステム認証工場での食品衛生レベル向上を図り、また「ブリ」「サーモン」の加工においては、トレーサビリティの明確な原料魚を使用し、安全で安心な商品を提供。			

## 2 仕事の情報

雇用形態	正社員	職種	営業	求人数	3人
仕事の内容	自社の加工製品を、スーパーマーケット、外食産業、市場荷受等への提案及び販売 「若者応援企業」・・・PRシートあり			学歴(履修科目)	必要な免許・資格 普通自動車免許
雇用期間	なし ~				
就業場所	主な勤務先 (1) 〒456-0072 愛知県名古屋市中区熱田区川並町2-23竹市ビル4F名古屋営業所 ( ) 下車徒歩( )分	その他勤務先 (2) 三重県尾鷲市林町1-33 尾鷲物産株式会社 本社 (3)	(4)		
就業時間	(1) 8時30分 ~ 17時30分 (2) ~ (3) ~	その他特定曜日	曜日	時間外 あり 月平均 30時間	休憩時間 80分

## 3 労働条件等

区分\学歴	大学院	大学	短大	高専	専修学校	能開校
賃金形態		月給				
基本給	円	141,000円	円	円	円	円
都市手当	円	20,000円	円	円	円	円
営業外勤務手当	円	30,000円	円	円	円	円
手当	円	円	円	円	円	円
手当	円	円	円	円	円	円
手当	円	円	円	円	円	円
計(税込)	円	191,000円	円	円	円	円
賃金締切日	毎月 20日	その他 [ ]	賃金支払日	毎月 30日 当月払い	その他 [ ]	



24080 - 6448

## 求人票 (大卒等)



2408 - 861 - 2

(2/2)

## 3 労働条件等(つづき)

通勤手当	実費(上限あり) マイカー通勤可 月額 30,000円まで 日額 円まで	賞与 あり (新規学卒者の前年度実績) 年2回 計 月分 又は 万円 昇給 あり (新規学卒者のベースアップ込みの前年度実績) 年1回 円/月 又は %
休日等	休日 他 週休二日制 その他 年間休日数 96日 シフト制・月8回	有給休暇 入社時 0日 6ヶ月経過後 10日 最大 20日 休業等取得実績 育児休業 あり 介護休業 あり 看護休暇 あり 就業規則 フルタイム あり パートタイム あり
福利厚生等	加入保険等 雇用 労災 健康 厚生 財形 確定給付年金 退職金共済 退職金制度 あり (勤続2年以上)	入居可能住宅 単身用 なし 世帯用 なし 借上社宅(賃貸住宅)使用料 15,000円 35歳未満まで 労働組合 なし 定年制 あり 一律 60歳 再雇用 あり 65歳まで 勤務延長 あり 65歳まで

## 4 選考

受付期間	~ 4月1日 以降随時	受付方法	郵送 電話 FAX モバイル ホームページ その他 [ ]
説明会	日時・場所		
選考方法	面接 適性検査 筆記試験(専門 常識 英語 作文 その他 [簡単な計算]) その他 [ ]		
書類提出先	事業所所在地 応募書類等	履歴書 卒業見込証明書 成績証明書 その他選考時持ち物	応募書類の返戻 あり
選考日	別途通知	選考場所	三重県尾鷲市林町1-33 尾鷲物産株式会社 本社
既卒者の応募	可 卒業後概ね 3年以内	既卒者の入社日	随時 その他 [ ]
担当者	課係名 役職名 総務部・課長 氏名 せこ きんじ 世古 錦司	電話番号 0597-22-2323 FAX 0597-23-0456 Eメール seko@owasebussan.co.jp	内線 [ ]

## 5 補足事項・特記事項

補足事項	尾鷲湾の美しい海、恵まれた環境を活かしたブリの養殖を営み、最新の知見・技術を取り入れながら、稚魚から製品まで目の届く一貫生産に取り組み、SQF/HACCPシステム取得、工場での食品衛生レベルの向上を図り、トレーサビリティの明確な養殖魚を使用し、最新鋭の機械と、教育されたスタッフの手により、フィーレ(三枚卸)から、寿司のネタ、刺身、アラまで、あらゆる加工の要望に答え、食の『安心・安全』に加え、『高品質』な商品を約束し、皆様(消費者)にお届けいたします。	求人条件にかかる特記事項 賞与・昇給は会社の業績により変動します。 年度\区分 採用者数 離職者数 平成23年度 1人 0人 平成24年度 2人 0人 平成25年度 0人 0人
インターネットによる求人情報の公開 可		

産業分類 092 水産食品製造業

就業場所住所 愛知県名古屋市中区

職業分類 341-01