

| | | | |
|-----------------|-----------------------|----------------|---------------|
| 事業所名 (フリガナ) | | カブシキガイシャ ヒユウガヤ | |
| 株式会社 日向屋 | | | |
| 所在地 | 宮崎県東臼杵郡門川町庵川西6丁目180番地 | | |
| 勤務地 (予定を含む) | 本社 (門川町) | | |
| 電話 | 0982-63-7250 | 従業員数 (女性) | 85名 (51名) |
| 勤務時間 | 8:00~ | 休日等 | 土日、GW、夏季、年末年始 |

事業内容

◇レトルト食品の企画・開発・製造・販売

ブランドスローガン

◇『美味しさひとすじ日向屋』

日向屋のこだわり

- ◇品質を約束できる国産原料のみを使用すること
- ◇独自の製造方法やオリジナル調味料を開発し続けること
- ◇保存料や着色料など余計なものを使わないこと

商品の企画・開発を行い、ほぼN B (ナショナルブランド) として、現在、国内の主要な食品専門の会社を含め、卸業者・小売業者等全国200社以上の企業様とお取引頂いており、全国のスーパー、コンビニ、通販、ドラッグストア等でお取り扱い頂いています。

キャリアパス



S 1-①~M 3-⑤まで 6 5 段階の給与体系
仕事のレベルアップ・資格取得により更に手当がアップ

『人事考課制度』
部署毎に「求められる仕事のレベル」を設定し、上司、部下が共通認識を持ったうえで業務に取り組みます。
上司は部下の業務に対する取組姿勢・能力等を把握し、適切な指導・助言を行うことで、コミュニケーションの円滑化を図り、従業員一人ひとりの人財育成・能力開発に繋げていくことを目的としています。

会社PRなど

【社 是】：信頼と協力
【経営理念】：安心・安全で美味しさを極めた商品をつくる
【経営目標】：10倍規模の企業力

2007年の設立以来、増収・増員を継続しており、会社の成長はもちろん、働いている全ての社員の待遇を充実できるよう経営努力を続け、令和3年8月に「宮崎県成長期待企業」に認定されました。

集合写真



本社事務所



《先輩の声》
自分の考えに基づいて判断、決定して物事を処理する仕事を任せてもらえることによって、経験を積み、成長できています。

web説明会・Web面接等にも対応しています。

採用計画

| 応募資格 | 職種 | 仕事内容 |
|--------|----------------|--|
| 大学卒業程度 | 営業 | 既存顧客対応、新規顧客開拓 新商品の提案、見積書・商品カルテ作成等 |
| 高校卒業程度 | 製造、修理、保全、検査、印刷 | レトルト食品製造工程ラインに関わる業務 (原料管理・処理、焼成原料のパッキングライン、商品梱包発送等) |
| 一般 | 製造、修理、保全、検査、印刷 | レトルト食品製造工程ラインに関わる業務 (原料管理・処理、焼成原料のパッキングライン、商品梱包発送等) |