



食を通じて「美味しい」という幸せと感動を共に創り出しませんか

事業内容 醤油、みそ、たれ等の発酵調味料の製造 醤油、みその県内トップブランドであり、「豊かで健康的な食生活への貢献」を使命として、安全、安心そして何よりも『美味しい』を追求する発酵調味料の総合メーカーです。

会社情報 947-0004 新潟県小千谷市東栄3丁目7番4号

J R 小千谷駅より徒歩 5 分

<http://www.echigojishi.co.jp>

会社概要

創業	従業員数	平均年齢	平均勤続年	役員・管理職の女性割合	
1940 年	37 人	41.4 歳	14.9 年	(役員) 0.0 %	(管理職) 0.0 %

雇用管理の状況

有給休暇の平均取得実績	月平均所定外労働時間	育児休業取得状況 (直近3事業年度)	
18.0 日	5.7 時間	男性: 1 名	女性: 100.0 %

採用・定着状況

		2022年度	2021年度	2020年度
募集状況	新卒者等 ¹	-	-	-
	新卒者等以外 ²	-	-	-
採用者数 (うち女性)	新卒者等	- 名(- 名)	- 名(- 名)	- 名(- 名)
	新卒者等以外	4 名(2 名)	1 名(1 名)	- 名(- 名)
離職者数 ³	新卒者等	- 名	- 名	- 名
	新卒者等以外	0 名	1 名	- 名

会社からのメッセージ

先輩社員から

こんなことをやってみたくて希望をいうと、若手社員にはやりたいことを積極的にやらせようという組織風土があって、先輩や上司がむしる協力的にフォローしてくれます。またスキルアップにも理解が高く、社外研修や資格取得など積極的な支援をしてくれ、自分次第でキャリア形成ができる学びの環境が整っています。就業環境としては、ノー残業デーもあり、有給休暇もほぼ自由に取れ、オフの時間を大切にすることができます。社員の距離感が近く、ソフトボール、ゴルフ、食事会などのレク活動を通じて、社員間の良好な人間関係を築けます。安心して働ける会社です。

社長から

当社は昭和15年の創業から、今年83年を数えます。醸造という、日本の伝統文化を大切に守りながらも、時代の環境変化に柔軟に即応してきたからこそ、存続し成長を重ねることができました。現在も消費者の豊かで健康的そして美味しい食生活への貢献を企業の使命として、醸造発酵食品の可能性を追求した製品の企画・開発を積極的に進めています。当社が100年、120年と存続し、企業として更に飛躍して、これからの「ヤマザキ」の新しい歴史を共に創造する人材を求めています。行動力に溢れ、向上心とチャレンジ精神を持った若い力に大いに期待しています。

求める人材像

求める人物像 1. 積極的に行動し、人との調和を図れる人。
2. 自分で目標を設定できて、その目標を達成しようと頑張れる人。
3. 新しいことへの取組みに、果敢にチャレンジできる人。 選考基準 特別な資格、知識、技能を有しているか否かは問わず、「求める人物像」に照らして、人物本位で採用を行います。

人材育成のための制度

研修制度	自己啓発支援制度	社内検定	メンター制度	キャリアコン制度
あり	あり	あり	あり	なし

見学等受入れ

インターン	職場見学
あり	あり

非正規雇用の職場情報⁴

新卒者を対象とした非正規労働者の採用はおこなっていません。

備考・補足情報

採用情報

事業所番号:

ハローワークインターネットサービスもしくは最寄りのハローワークをご利用ください。

1 直近3事業年度において正社員として採用した新規学校卒業者、及び新規学校卒業者と同等の処遇を行う既卒者
2 1以外の者で、直近3事業年度において正社員として採用した35歳未満の者
3 当該年度に採用した者のうち、直近3事業年度に離職した者の数
4 非正規雇用労働者の採用状況、有給休暇取得状況、所定外労働時間実績についての自由記述欄