



事業内容 お米を雪蔵にて保管・精米を行う雪温精法を確立し、卸販売を中心に全国の消費者へ販売、また副産物の糠より抽出された搾油式こめ油を展開予定。

会社情報 949-6436 新潟県南魚沼市中203番地1

上越線塩沢駅より車5分

<http://kichorak.com/>

## 基礎データ

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	
1998年	16人	36.6歳	7.8年	(役員) 33.3%	(管理職) 25.0%

## 働き方データ

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)	
14.5日	13.5時間	男性: 0名	女性: 100.0%

## 募集・定着状況

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

## 会社からのメッセージ

### 先輩社員から

私は昨年入社した新卒二年目です。私達の会社は新潟県産のお米を中心に扱う会社です。私は入社当初、右も左もわからず緊張していて、不安な気持ちを抱えていました。ですが頼りになる先輩方に支えられ、現在営業として2年目ですが、日々目標ややりがいをもって働いています。社風としては自由度が高く、営業としてやりたいことがあれば「とにかくやってみる」と後押しを頂きます。もちろん自分の行動に対する責任感はもちろん必要ですが、その分結果を生み出した時の達成感もありますし、自分自身の成長にも繋がります。はじめは覚えることが多く大変かもしれませんが、失敗をして人は成長していくので一緒に色々なことにトライしましょう。

### 社長から

創業26年の比較的新しいお米の会社です。新潟県南魚沼市の豊富な資源である「雪」を活用し、代表的米産地にて貯蔵・精米を行っております。米穀の販売だけでなく、こめ油の抽出など「雪」を利用した食の可能性を求める企業です。環境にやさしいのは勿論、食の美味しさを追及してまいります。

### 求める人材像

自分が何が出来るのかを柔軟な思考と広い視野で考え、実行する方

## 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	なし	なし	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<sup>4</sup>

新米繁忙期(秋の集荷・出荷)に短期雇用雇入あり

## 備考・補足情報

2023/03新工場設立にて冷暖房完備の快適な環境のもとで仕事をしております。新商品・新企画の商品も加え、一緒に今後の販路を構築しませんか。

## 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