

有効中の求人はこちら



TOJIRO 藤次郎 株式会社

燕市物流センター1丁目13番地

<http://tojiro.net>



事業内容

包丁・調理用品の製造販売

事業所からのメッセージ

当社は日本を代表する刃物産地・燕三条で、伝統と革新を融合させた刃物を製造しています。一貫生産で「最高の切れ味」のもう一步先にある「最高の道具を手にした満足感」を実感していただくため、常に技術と心を磨き、藤次郎製品をつくり続けています。燕三条から始まり、今では海外の方々からも愛用いただいております。そんな誇れる製品を製造している当社と一緒に働いてみませんか。ご応募お待ちしております。

福利厚生の内容

- 燕西蒲勤労者福祉サービスセンター「タンポポ」加入で充実（慶弔給付金・人間ドック補助・インフルエンザ予防接種補助・飲食店やレジャー施設の割引等）
- 各種表彰制度（年間優秀社員表彰）

研修制度

- 社内研修 ● 健康セミナー研修開催



ものづくりに興味のある方
ご応募お待ちしております



藤次郎ナイフギャラリー&藤次郎オープンファクトリー

吉田工場

<p>① 型抜き・レーザー</p> <p>鋼材から包丁の形を切り抜きます</p>	<p>② 焼き入れ</p> <p>高温で熱し、冷却することで硬度と粘りを与えます</p>	<p>③ 研削</p> <p>回転する砥石で断面をくさび形に削ります</p>	<p>④ 溶接</p> <p>刀身とハンドルの金属部分を溶接します</p>	<p>⑤ 口元研磨</p> <p>刀身とハンドルの溶接部分を研磨します</p>	<p>⑥ 刀身研磨</p> <p>刀身部分の研磨を行っています</p>	<p>⑦ 目通し</p> <p>刀身の表面に細かい線（ヘアライン）を入れます</p>	<p>⑧ 洗浄</p> <p>全自動洗浄乾燥機を使用して洗い落とします</p>
<p>⑨ マーク入れ</p> <p>レーザーや腐蝕で名入れします</p>	<p>⑩ 柄入れ</p> <p>木の柄を両側から挟んで、ねじを入れプレスします</p>	<p>⑪ 柄磨き</p> <p>ハンドルの金属が出ている部分を研削します</p>	<p>⑫ 刃付け</p> <p>回転している砥石に充てて刃部分を作ります</p>	<p>検品・包装</p>	<p>運搬</p> <p>ハイエース使用</p>	<p>健康経営優良法人</p>	<p>ワークライフバランスを大切にしています</p>
<p>⑬ 男性育休取得実績</p>	<p>⑭ 男女ともに活躍</p>	<p>事業所番号: 1511-300016-0</p>					