

佐渡・プラス企業情報

～求人票以上のプラスアルファ情報を集めました～

シーサイドファクトリー 株式会社

情報作成日 令和7年8月21日

第14号

職種（求人番号）

食料品製造・水産物加工（15130-1346551）

採用担当者の方から直接話をお聞きしました。

求人票だけでは分からない詳細な情報となります。



教えて！担当者さん	はい！ 答えします
●どのような仕事内容ですか？	●当社は、佐渡の新鮮な魚介類を自社工場（稲鯨・二見）で加工し国内外へ販売しております。今回の募集は、稲鯨工場での魚の加工（魚の生ハム、干物）や梱包作業を担当します。
●1日のスケジュールを教えてください。	●工場内は機械化が進んでおり、漁場から運ばれてくる魚を自動的に①の機械で鱗を取り、②の機械で魚の頭部を切り落とし、③の機械で三枚おろしにします。マグロ、シイラ、ヒラメ、フグ、タイ、サケ、ブリなど季節ごとに取扱う魚の種類が変わるため、加工内容も違います。加工された魚をカットし、ライン上で異物混入の確認や真空パックを行い、できあがった商品を箱詰めし出荷します。また、二見工場の応援業務もあり、ナガモ、タコ、ナマコ、アワビ、サザエの塩漬けや干物、燻製品を製造します。30kg程度の魚貝の運搬作業もあるので体力も必要です。繁忙期は、お中元・お歳暮の時期で、取引先は主に東京方面のデパート（高島屋、伊勢丹、三越）をはじめ、日本航空、関越自動車道（上里SA）、東京湾アクアライン（海ほたるPA）、国外では中国、台湾、韓国です。
●未経験の方も応募可能でしょうか？	●未経験でも大丈夫です。現在は20代～40代がメインとなり8名（男5女3）のスタッフが仲良く頑張っています。資格がなくても自身のスキルアップのため調理師の資格取得の希望があればサポートします。
●求める人物像は？	●商品開発から製造・販売に至るまですべて自分達で考え、誇りをもって仕事をしています。魚に興味がある方、向上心のある方、長く勤めていただける方を希望します。UIターン歓迎です。ぜひ応募をお待ちしています！！

① 鱗取り



② 魚の頭部切り
落とし



③ 三枚おろし



加工作業の様子



下記の二次元コードから現在有効中の求人を確認できます。

