



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～

サンフロンティア佐渡 株式会社

情報作成日 令和7年12月10日

職種（求人番号）

水産加工工場長（サンフロンティア佐渡 水産加工場）
(15130-1823951)

第29号

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！ お答えします
<ul style="list-style-type: none"> ● 仕事内容を教えてください。 ● 作業の流れを教えてください。 ● 必要な経験を教えてください。 ● 求める人物像は？ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ふるさと納税返礼品や島内ホテル等での活用を目指し、水産加工品の製造・開発・品質管理を行います。 ● 原材料の仕入れ、下処理、加工を行います。まず市場から仕入れた魚を洗浄やヒレ取り、切り身にカットすることで加工できる状態に整えます。加工については商品に応じて醤油や味噌などの調味料を使い分け、加熱調理（焼く、蒸すなど）をします。調理が完了したら保存ができるように真空加工、急速冷凍を行い、出荷の際は金属探知機による検品作業、包装作業を行います。将来的には1日400食～500食の製造を行う予定です。 ● 工場長として商品開発に携わるため、水産加工経験もしくは調理経験が必要です。魚についてはサケやブリなど時季に応じたものを使用し、醤油や味噌などの調味料の配合を調整することで、食べたときの味の広がり方などを確認します。 ● 商品に対して自分なりの意見を持てる方の応募を歓迎します。佐渡の水産物の魅力を発信するために、マーケティング担当と協力をしながら商品開発に取り組むこととなります。商品に自信を持ち、佐渡の味を発信したい多くの方の応募をお待ちしております。

下処理 → 調理 → 保存 の順に作業を行う（作業場風景）

調理器具（数百食の調理が可能）



調味料の配合等を調整して試作を行う



二次元コードから現在
有効中の求人を確認
できます。

