

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

① 型抜き・レーザー

鋼材から包丁の形を切り抜きます



② 焼き入れ

高温で熱し、冷却することで高度と粘りを与えます



③ 研削

回転する砥石で断面をくさび形に削ります



④ 溶接

刀身とハンドルの金属部分を溶接し接合します



⑤ 口元研磨

刀身とハンドルの溶接部分を研磨します



⑥ 刀身研磨

刀身部分の研磨を行います



⑦ 目通し

刀身の表面に細かい線（ヘアライン）を入れます



⑧ 洗浄

全自動洗浄乾燥機を使用して洗剤落としします



⑨ マーク入れ

レーザーや腐蝕で名入れします



⑩ 柄入れ

木の柄を両側から挟んで、ねじを入れプレスします



⑪ 柄磨き

ハンドルの金属が出ている部分を丁寧に研磨します



⑫ 刃付け

回転している砥石に充てて刃部分を作ります



検品・包装



運搬

ハイエース使用



健康経営優良法人



ワークライフバランスを大切にしています



男性育休取得実績



男女ともに活躍

