

株式会社 551 蓬莱

551
HORAI
ENJOY THE REAL TASTE OF GOOD EATING.

募集職種

工場内食品製造（551 蓬莱の工場）
27030-327348



【企業概要】

所在地 〒556-0022 大阪府大阪市浪速区桜川4丁目2-5
就業場所 同上（本社兼セントラルキッチン）
設立 平成19年
従業員数 268名
年間休日数 112日（※2026年には年間休日5日増加予定）
育児休業取得実績 有
企業ホームページ <https://www.551horai.co.jp/recruit/>



事業内容、特徴・社風など

関西お土産 NO.1 人気 551 の『豚まん』を中心に、
食品の製造販売及び中華レストランの経営を行っています！
創業 79 年 関西人なら誰もが知っている強力なブランド力を持った企業で、
2024 年 9 月期決算では過去最高売上を達成！関西の皆さんに愛され続けています。
セントラルキッチンは大阪市浪速区に 1 か所のみ。
年間休日 112 日、残業時間月 10 時間以内 自分の時間を大切にできる環境です！

募集職種の仕事内容について

〈工場内食品製造〉

安心安全と鮮度最優先をモットーに、551 を縁の下で支える大切なお仕事です。桜川にあるセントラルキッチンで、551HORAI の商品の製造を一手に担っています。豚まん生地・カヤク・焼売・餃子・アイスクャンデー・麺・中華総菜等の製造ラインがあります。通信販売用の豚まんも店舗と同じく、一つ一つ手包みしています

求める人物像について

〈工場内食品製造〉

「食品業界に興味がある」や「コツコツ丁寧な作業が得意」そんなあなたには 551HORAI の食の安心安全を守るセントラルキッチンがぴったり工場ではチームワークを大切にする職場ですので、協調性が必要です。

研修制度について

新入社員の皆さんは 4 月 1 日より 1 週間ほど、入社時研修を実施します。入社後 1 年間は 2 か月に一度、フォローアップ研修を受けてもらいます。工場内食品製造スタッフの場合は、入社時研修を終えた後、豚まん包みをまず習得！それから各部署を 2 週間ずつ体験する期間を設け、秋には本配属が決まります。

福利厚生について

各種保険制度完備（雇用・労災・健康・厚生年金）
退職一時金制度、団体型医療保障保険制度
産前・産後休暇、育児・介護休暇、時短勤務制度、
レクリエーション（日帰り旅行等）、各種サークルあり
エキスパート資格認定制度（社内検定）

選考方法について

- ・選考方法：就職面接会合格者には
→ 人事面接→ 部門面接（レポート課題）→ 役員面接→ 内定
- ・応募書類：履歴書、ハローワーク紹介状
- ・選考場所：就職面接会：大阪新卒応援ハローワーク
人事面接以降：本社（浪速区桜川 4-2-5）
- ・レポート課題：二次面接時に、郵送またはメールで本社人事課まで送って下さい！
「まだ行ったことのない 551HORAI の店舗」を訪問し、その上で相違点や共通点として気づいたことをまとめてもらい、提出をお願いいたします。

【人事課 山本より】

選考の多さを気にされる方も多いと思います。ただ、弊社としては選考を通じて 551HORAI について、働き方、雰囲気等を知っていただき、ギャップのない就職にしていいただきたいと考えています。ぜひご応募お待ちしております！