Oki Brand since1923
[　米沢＋東京　]

RECRUIT GUIDE

Good！

米沢牛黄木は沢山のチャンネルが存在する会社。だから
新しい自分が見つかる！育つ！

At the stage of OKI

先輩が選んだ理由

先輩社員の「会社が好き！」という理由がここにあります

There are many possibilities

新卒採用サイト

米沢牛 Love

米沢牛黄木
おおき

企業理念

私たちは「おおきな喜び」を ひとつひとつ叶えていきます

私たちの「おおきな喜び」とは、
お客様、ここに働く人、お取引先、地域社会、株主が、
私たちの商品・サービス・活動によって充たされ、
その笑顔と感動をともに分かち合い、
日本の食卓を笑顔一杯にします。

米沢牛黄木は「日本一立派な食肉会社」を目指します

日本一とは、売上、社員数等の規模のことではなく、経営の品質のことで日本の食肉会社の中で、一番お客様から喜ばれ、感謝される会社、社会貢献している会社、社員満足度が高い会社という意味です。米沢牛黄木に集う人たちが「この会社に入ってよかった！」「この仕事についてよかった！」と言える会社にしたい。

日々努力を重ねて一緒に仕事ができる縁の不思議さに感謝し、明るく元気な職場で、自分の夢の実現に向かって一人一人が輝いている会社を目指して頑張って行きます。

Challenge×Progress

5年後には 黄木を米沢牛の トップブランドに

Top Massage

米沢牛黄木
代表取締役社長 **黄木 修太郎**

三年～五年後には、米沢牛を扱う他社の追随を許さないレベルのトップブランドにしたいと考えています。自他共に認めるトップ。これを目指しています。

これから採用する学生さん達には、このトップブランドの会社の幹部候補になってほしいという思いもあります。三年で3グループ（次期課長候補）まで上がってほしいなと考えています。

当社は高卒の子も採用していますが、五年で3グループに上がった実績を持つ社員もいます。大卒だと早くて三年。ずっとA評価を取り続ければ最短二年ですかね。みんな素直に、真面目に働いてくれるので優秀な子たちばかりです。

早く上がってもらってお店の店長とか、レストランのマネジメントをやってほしいです。

当社で新卒に求めることは、基本的には「素直で明るく元気な子」ということだけです。

それだけあれば一緒に仕事をやっていけますから、少しでもいいかもしれないと思ったらまずは会社に来てもらえたら嬉しいです。

“日本の食卓に笑顔があふれますように”

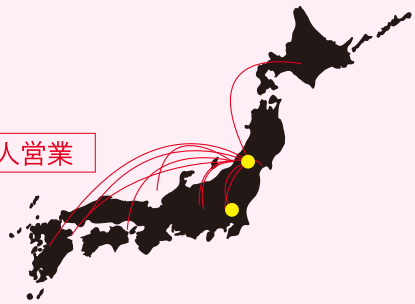
米沢牛黄木は、年間仕入れ頭数500頭以上！米沢市内の小売店としてはNo.1の実績！社長自らが一頭単位で枝肉市場から仕入れを行います。自分が目で見て触れて、納得した物だけをセリ落とします。美味しくて安全な米沢牛をお届けする事が、当社を信頼してご購入頂くお客様との破る事は許されない約束でもあります。何よりもお客様の食卓に笑顔があふれ喜んで頂きたい思いからです。

何を見つけよう　何をしよう

AT THE STAGE OF OKI

私たちは仕入れから販売まで 一貫した管理体制のもとで
米沢牛の美味しさを日本全国へお届けしています
全てのステージで挑戦と学びと喜びを共有し、大きな目標に向かって力を合わせて進んでいます

THE STAGE
01 通販事業部 法人営業



時代の変動の中でお客様の
ニーズを先取りし
黄木の米沢牛の美味しさを日本全国へ

取引先様への商品提案、訪問を行い、カタログや企画等に採用いただく為営業を行っています。全国のお客様に沢牛黄木のファンになって頂くのが私たちの仕事です。

THE STAGE
02 料飲部

黄木の米沢牛の美味しさを
心から楽しんでいただくために

米沢牛のお料理を通して、日常では味わえない特別な時間をご提供しています。城下町米沢で幅広いお客様にご利用頂いています。

THE STAGE

03 精肉事業部 製造

安心安全な衛生管理でお客様の信頼を獲得

お客様へお届けする商品を選定・カッティング。ISO22000 認証を取得した徹底した品質管理のもと、優れた技術でお客様へ最高の米沢牛をお届けしています。

ISO22000 認証取得

THE STAGE

04 直販事業部 本店小売 通信販売

黄木の米沢牛の美味しさを日本全国へ発信

創業の地、米沢でお客様と地域貢献を大切に、ギフト商品の米沢牛や精肉販売、加工品・お総菜の販売を行っています。また、インターネットや自社カタログをご覧になられたお客様からの受注業務を行い、日本全国のお客様へ「黄木の米沢牛」をお届けしています。

ISO22000 認証取得

銀座店

東京駅店

THE STAGE

05 東京事業部

銀座5丁目と東京駅のレストランで本店産地直送の米沢牛をご提供

日本人のお客様だけでなく世界各国のお客様へ米沢牛をご提供しています。笑顔とおもてなしの心は世界共通です。

THE STAGE

06 畜産事業部

自社牧場「黄木畜産工房」を米沢に有し、約 200 頭の米沢牛「黄木牛」を育てています

約1,000日以上という長期肥育を行い、自社ブランド「黄木牛」を肥育しています。自社管理ならではの安心で良質な味わいをお届けします。

The Voice
活躍中の先輩の
生の「声」をご紹介

多くの社員が「会社が楽しい!!」と答える理由。ここにあります。

教えて先輩！

Q.1
米沢牛黄木を志望した理由は何ですか？

Q.2
今はどのような仕事をしていますか？

Q.3
仕事におけるやりがいは何ですか？

Q.4
あなたが思う米沢牛黄木の魅力とは?

Q.5
就職活動中の学生へメッセージ、アドバイスをお願いします。

Question & Anser

Takase Hiroyoshi

高世　浩由

■上武大学
ビジネス情報学部　スポーツマネージメント学科卒

人生において最も大切にしていることは？

何事も楽しむ。笑顔は無料でも、無限の価値がある。

It is important to enjoy everything. Smiles are free,There is endless value.

A-1 地元米沢で仕事がしたい！就職活動を行っていたところ、企業説明会で米沢牛黄木の説明を聞き、地元の名産品であり、日本でも有名な米沢牛の美味しさをもっと沢山のお客様に知ってほしいと思い志望しました。

A-2 レストラン金剛閣のフロントでお客様案内と電話での予約対応とお客様のもとにお伺いし宴会などの訪問営業をしています。お客様からのお問い合わせはもちろん、ご予約を頂いた際はレストラン全体の予約状況を把握した上でご案内するなど、レストランの窓口を担う仕事です。

▲職場での楽しい飲み会

▲部署毎の研修会の一コマ

A-3 「美味しかったよ」「またよろしくね！」と笑顔でお帰りになられるのをお見送りする瞬間、やってよかったなと感じます。お料理だけでなくお客様の思い出に残るような時間を提供することも仕事の一つだと思いますので、お客様が笑顔でお帰りになられると達成感を感じます。

A-4 黄木は東京駅や銀座にもレストランがあり米沢だけでなく、全国でも知名度があることが魅力の1つだと思います。そしてなにより”お客様から愛されていること”は当社の自慢であり1番の魅力だと感じています。全国に沢山いらっしゃる米沢牛黄木のファンの方々から、社員である私たちでも知り得なかった当社の魅力を日々教えて頂いてます。

Enjoy

A-5 米沢牛黄木はサービス業、製造業、営業と様々な職種があり、自分にあった仕事を見つけることができます。会社内のコミュニケーションもよく会社全体が仲の良い会社です。米沢牛黄木で一緒に仕事しませんか。

Sato Ryousuke

佐藤　良亮

■山形大学
地域教育文化学部卒

A-1 山形県内での就職を考えており、企業説明会やその後のインターンの中で自分の仕事に誇りとやりがいを感じている先輩や上司の姿を見て、この会社で仕事をしていけば自分も成長できると思い入社致しました。

A-2 米沢牛黄木の米沢牛を郵便局様や全国の百貨店様のカタログギフト等で取り扱って頂く為に営業を行う通販事業部で、お取引先様からの注文対応等を行いながら日々商品について学んでいます。先輩、上司の方々は日本全国へ営業を行っており、お取引先様と顔を合わせて行う商談を大切にしています。私も商談など営業活動ができるようになることが今の目標です。

A-3 お取引先様からの注文対応をする際に米沢牛の注文が日本全国から頂いている事を実感する時や、自分が確認作業等を行ったカタログが完成した時、商品がキレイに載っているのを見るとやりがいを感じます。

BEST

A-4 懇親会なども多く上司や先輩とコミュニケーションをとる機会がたくさんあるところが良いところだと思います。営業としては、有名銘柄和牛である米沢牛を大正12年創業の黄木が扱うという「米沢牛黄木の米沢牛」という商品は魅力的な商材なので、これを扱えることが米沢牛黄木のいいところだと思います。

A-5 就職活動は自分の将来、なりたい自分をイメージしてみるいい機会になります。希望をもって就職活動を頑張ってみましょう。また、就職活動に限らず、学生の間は様々なことに挑戦できるいい機会です。やってみたこと一つ一つが「話のタネ」になります。「話のタネ」は社会人になるととても役に立ちます。いろいろなことをやってみましょう。

人生において最も大切にしていることは？

誠実に生きていくこと。
常に誠実に仕事やお客様に向き合っていきたいです。

It's important to be living sincerely. They're sincere in work and a customer. I'd like to be confronted.

Question & Anser

Goto Yuki

後藤　有貴

■東北学院大学
文学部歴史学科卒

同僚とイベント参加▶

人生において最も大切にしていることは？

謙虚に真面目に、
且つ力みすぎないこと。

Humble and serious about things, And not too hard.

A-1 私は直接仕事に結び付くような資格や経験はありませんでしたが、米沢牛黄木の充実した教育制度が社会人になる不安を払拭する魅力に感じたので志望しました。

A-2 精肉事業部製造包装チームに所属し、主に製品の管理や出荷を行っています。注文を受け、製造していただいた精肉商品やハンバーグなどの加工品を、安心・安全な品質が保てる包装形態で、かつ、お客様に喜ばれるような状態にして発送するのが仕事です。

A-3 出来なかったことが出来るようになったり業務段取りがスムーズに出来たりした際に、自身のスキルアップと成長を感じられることです。初めは自分に現場仕事ができるのか不安もありましたが、先輩社員に仕事を教えて頂き、またマニュアルを見ながら仕事を覚え、できる仕事が一つ一つ増えていくことがとても楽しかったのを覚えています。

A-4 いろんな職種に挑戦できる会社なので自分の可能性が広がることが大きな魅力だと思います。サービス、販売、営業、事務など多種多様な職種が1つの会社の中にあるので、1つの職種に縛られず自分のやってみたい仕事にいつでも挑戦できます。

A-5 少しでも興味をひかれる企業があれば積極的に説明会などに足を運んでみてください。いろんな出会いがあると思います。大変なことが多いと思いますが、自分を見つめ直す良い機会と捉えて前向きに頑張ってください！

福利厚生

経営計画発表会
今後１年間の会社の方針を社長から共有する会を実施します。

社員表彰
年に一度の経営計画発表会で、その年頑張った社員さんを表彰します。

地域ボランティア
上杉家のお墓の草むしりなどを地域貢献活動の一環として行います。

10年目以降は
10万円の
海外旅行を**贈呈**
(妻帯者は20万円)

永年勤続表彰
5 年 10 年 20 年 30 年の年にそれぞれ表彰します。

飲みニケーション
社内のコミュニケーションを円滑に図る仕組みが整えられています。

社内イベント
若手社員を中心に企画され、ボーリング大会や芋煮会など多彩なイベントを行います。

福利厚生＆数字で見ると？

What's OKI?

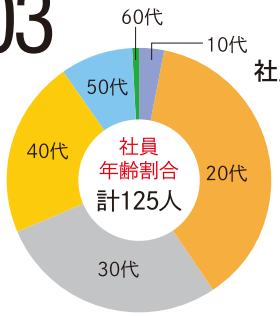
Point. 01
株式会社米沢牛黄木は
創業1923年(大正12年)です
2020年で97年目となります

創業 **97年**

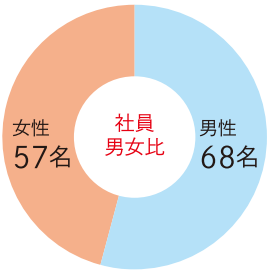
Point. 02
年間社員教育費
1,100万円
※2018年度実績

社員が成長し続けられる
環境づくり

Point. 03
黄木の人達



社員平均年齢：**35歳**

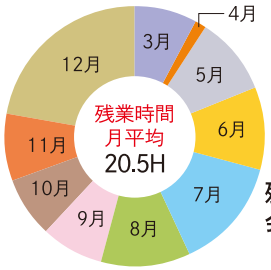


女性幹部活躍中!

Point. 04
新卒離職人数

	入社時人数	2年目の離職者数	3年目の離職者数
2017年	4	1	0
2018年	8	1	0
2019年	5	0	

Point. 05
産休取得率
100%



残業時間削減を目標に
会社全体で取り組んでいます

Education

入社後
育成制度

どこに行っても恥ずかしくない、しっかりとした社会人を育てます

- ■新入社員研修
- ■交通安全研修
- ■夕方勉強会
- ■実行計画アセスメント
- ■ビジネスマナー研修
- ■給与体系勉強会
- ■経営計画発表会
- ■お世話係制度

内定者研修で社会人への
フライングスタートも応援！

CORPORATE GUIDE

企業概要

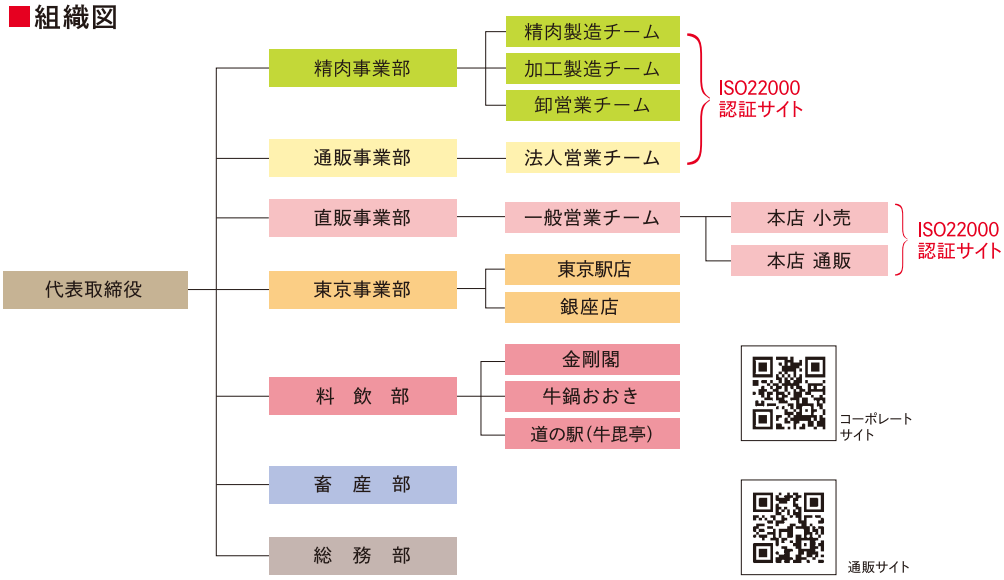
■会社概要

社 名	株式会社 米沢牛黄木
本社所在地	〒992-0017 山形県米沢市桜木町3-41
代表者	代表取締役 黄木 修太郎
電話番号	(0238)22-2241
FAX番号	(0238)26-1129
URL	https://www.o-ki.co.jp
営業内容	・食肉販売業 ・食肉処理業 ・食肉製品製造業 ・惣菜製造業 ・飲食店営業
創 業	大正12年
会社設立	昭和46年5月4日
従業員数	社員:116名 パート・アルバイト:59名
資本金	2,000万円
決算	年1回 2月
取引銀行	きらやか銀行、山形銀行、日本政策金融公庫、 商工組合中央金庫、米沢信用金庫、三菱UFJ銀行、ゆうちょ銀行
店 舗	米沢牛黄木 本店 米沢市桜木町
飲食店	レストラン 金剛閣 米沢市桜木町
	米沢牛黄木 東京駅店 東京駅八重洲北口B1F
	銀座 米沢牛黄木 東京都中央区銀座5丁目
	牛鍋おおき 米沢市駅前
	ステーキ 牛毘亭 米沢市大字川井(道の駅米沢)
黄木 米沢牛工房	精肉事業部 米沢市万世町片子
	通販事業部 米沢市万世町片子
牛 舎	黄木 畜産工房 米沢市万世町梓山

■会社沿革

1923年(大正12年)	精肉店創業
1950年(昭和25年)	「すみれ漬」の販売を開始
1971年(昭和46年)	レストラン肉の黄木(現レストラン金剛閣)スタート
1994年(平成6年)	レストラン金剛閣リニューアルオープン 社名を「株式会社米沢牛黄木」に変更 精肉本店リニューアルオープン
1998年(平成10年)	四代目 黄木修太郎 社長就任 黄木ブランド牛の肥育を始める
2003年(平成15年)	トレーサビリティ導入
2007年(平成19年)	「黄木精肉工房」と「黄木畜産工房」を竣工
2008年(平成20年)	「黄木手づくり工房」を竣工
2011年(平成23年)	「黄木精肉工房」、「黄木手づくり工房」では 国際規格の「食品安全マネジメントシステム」 ISO22000を認証取得
2013年(平成25年)	東京駅八重洲北口黒塀横丁に 「レストラン米沢牛黄木東京店」をオープン
2014年(平成26年)	ISO22000「本店」認証取得
2016年(平成28年)	黄木畜産工房を増築 約200頭の米沢牛を肥育
2018年(平成30年)	「ステーキ牛毘亭」「牛鍋おおき」を米沢にオープン
2019年(平成31年)	HACCP認定工場「黄木 米沢牛工房」を竣工
(令和元年)	「レストラン 銀座 米沢牛黄木」を東京銀座にオープン

■組織図



国際規格の
食品安全マネジメントシステム
ISO22000を認証取得しています。

- ■衛生管理の徹底
- ■温度管理の徹底
- ■細菌検査による安全の確認
- ■社員教育
- ■内部及び外部監査

米沢牛黄木(おおき)

◆新卒採用サイト
https://recruit.o-ki.co.jp/

株式会社米沢牛黄木
〒992-0017 山形県米沢市桜木町3-41
TEL.0238-22-2241
FAX.0238-26-1129
E-mail info-honten@o-ki.co.jp
受付時間/9:00〜17:00
定休日/毎週火曜日

■採用に関するお問合せは
TEL.0238-22-2241
お電話受付時間/9:00〜17:00
定休日/毎週火曜日
E-mail info-honten@o-ki.co.jp
担当/伊藤 または 佐竹 まで

新卒採用サイト