

企業ガイドブックやまなし2024.3 (高卒版)

(ふりがな) 株式会社サン・フーズ		〒 404 - 0036 山梨県甲州市塩山熊野1205-1	
ホームページ (URL)		(事業内容) 酒類・調味料製造販売	
(従業員数) 96 名	(平均年齢) 40.3 歳	(福利厚生) 社会保険完備、退職金制度、クラブ活動、海外研修旅行、納涼会、新年会、ヴァンフォーレ甲府ホームゲームチケット配布	
(募集職種) 製造・加工 (求人番号) 19030-3339		(企業PR) 海外(タイ、ベトナム)グループ会社と協力してウイスキー、焼酎、みりんなどの酒類と調味料を主に海外で開発したものを輸入して充填・販売を行っています。販売は日本を始めとして世界各国に販売しています。飲む酒(ウイスキー、果実酒、リキュールなど)と食べる酒(みりん、料理酒、醗酵調味料など)を顧客のニーズに合わせて幅広く製造をしています。	
(求める人材像) ・元氣よくあいさつができる人・考えて行動に移せる人		(先輩からのメッセージ) 私が担当している仕事は仕込み液や製造した製品サンプルが規格に適合しているか製品の検査を行っています。スーパーなどで自分が携わった自社の製品が置いてあるととてもやりがいのある仕事だと感じます。また2年に1度グループ会社があるタイ・ベトナムの海外研修旅行、クラブ活動、納涼会など他部署の方と係る機会もたくさんあるので仲良く仕事ができます。ぜひ一緒に働いてみませんか？	

(フリースペース)

山梨から世界へ美味しいを贈ります (Oishii)

安全安心への配慮、高い倫理観とプロ意識を背景に、業界や社会の常識に常に疑問を持ちながら挑戦を続けることで、世界中のお各様の満足と幸福に資する商品の日常的な創造と改善を実現します。楽しい仕事と健康で豊かな生活の調和をめざし、従業員のやりがいや目標達成の後押しを通じて、常に夢と若さを保つ人が活躍します。山梨県が育んだ常に時代を先取りする創造性を背景に、日本の食文化を支える業界の牽引者として、責任ある商品をメイドイン山梨の体面で作っています。

<p>HON MIRIN 本みりん</p>  <p>天然素材と採得の技術を生かしてじっくり熟成させた本みりん</p>	<p>WHISKY ウイスキー</p>  <p>モルトのみでブレンドされたピュアな味わい</p>	<p>WINE ワイン</p>  <p>サクアワードゴールド受賞の本醸熟成ワイン</p>	<p>SHOCHU 焼酎</p>  <p>精製アリン後ゼロ、またみでつくらない味わいの本醸焼酎</p>	<p>SEASONING 発酵調味料</p>  <p>特別に醸造した、コクと旨味のある発酵調味料</p>
--	--	--	---	--



□本 社 山梨県甲州市塩山熊野1205-1 TEL 0553-32-3343 / FAX 0553-32-1483
 □塩崎工場 山梨県塩崎市鹽岡町下條南側 640 TEL 0551-22-6654 / FAX 0551-22-9468

グループ会社 ● 有限会社田中屋 ■ SUN FOODS CO.,LTD. ■ ASAN SERVICE CO.,LTD. ■ TANAKA CO.,LTD.

https://www.sanfoods.jp