

(ふりがな) ふじしょくひんこうぎょうかぶしがいいしゃ
富士食品工業株式会社

ホームページ (URL) <https://fujisyoku.co.jp/>

(従業員数) 136 名 (平均年齢) 38.2 歳

(募集職種) 製造

(求める人材像)

- ・コミュニケーションを積極的にとれる人
- ・意欲的に取り組める人

(企業PR)

当社は1958年以来、アイスクリームと中華饅頭の製造しています。作り続けて66年、変わりゆくアイスクリームに対応し、ノウハウを蓄積してきました。国内の大手メーカー様の商品を受託製造をしていますが、ここ山梨の自然豊かな土地の美味しいお水にこだわりつつ、よりお客様に「安心して喜んでいただける製品」の提供を目指し、2011年8月に全国の乳製品業界で初となるFSSC22000を取得しました。最近商品も多様化し、季節や年代を問わず好まれるようになり、海外への輸出も増えています。当社でも新製品へのチャレンジ、海外へのチャレンジもしています。

〒 405 - 0013

山梨県山梨市鴨居寺170番地

(事業内容)

食品製造業(アイスクリーム・中華まんじゅう)

(福利厚生)

各種社会保険完備(雇用・労災・健康・厚生年金)、
 交通費一部支給、住宅手当、家族手当、退職金制度、
 産休・育児制度、傷害保険、永年勤続者表彰 他

(先輩からのメッセージ)

元々、食べる事が好きで趣味でお菓子作りをしている私は、食品会社に興味をもち入社しました。工場での仕事はアイスの検品や箱詰め等、一見するとつまらない作業のように見えますが、些細なトラブルから購入くださるお客様に怪我をさせてしまったり、健康に関わるようなことにつながってしまう事もある為、手を抜かない大切な仕事です。アイスというものは老若男女を問わず手に取ってもらえる製品ということもあり、「美味しかった、ありがとう」の声が届くと嬉しくやがいを感じます。最初は、機械の速さについていけず、苦勞しましたが諦めずにチャレンジし続けていくうちに出来るようになりました。また先輩方もアドバイスをくれたり、手助けをしてくれたので頑張ることができました。

【取引先】

ロッテ様、協同乳業様
 森永乳業様、赤城乳業様
 他9社

工場の様子



種類別 **アイスクリーム** 無脂乳固分7.1% 乳脂肪分8.4% 卵脂肪分1.1%
 原材料名:乳製品、チョコレート、キャラメル、カラメル、カラメルソース(水あめ、キャラメルペースト、砂糖、乳製品、加糖卵黄(卵を含む)、その他、砂糖、異性化液糖、卵黄、水あめ、バニラビーンズシード、安定剤(ゼラチン、増粘多糖類)、乳化剤(大豆由来)、トレハロース、香料、着色料(カラメル、クチナシ、パプリカ色素、カロチン)、pH調整剤、乳酸Ca
 内容量:85ml
 販売者:株式会社 **ロッテ** 〒160-0023 東京都新宿区西新宿3-20-1
 製造所:富士食品工業株式会社 山梨県山梨市鴨居寺170

製造した商品は全国に出荷！
 携わった商品が見てわかるのも
やりがいの一つ

食に興味がある方、モノづくりに
 興味がある方、アイスが好きな方
 大歓迎！！