

# 企業ガイドブックやまなし2027.3（高卒版）

（ふりがな）

かぶしがいいしやふじぶっさん  
株式会社富士物産

ホームページ  
（URL）

（従業員数） 124 名 （平均年齢） 44 歳

（募集職種） 食品製造加工及び衛生管理

（求める人材像）

コミュニケーション力のある方、継続力のある方、  
ホスピタリティのある方、探求心のある方

（企業PR）

業界内でもトップレベルの地位に立つお客様が多く、我々も「美味しさ、安全性、品質」が高いレベルで求められます。その期待に全力で応え、それにより技術を高め、ノウハウを蓄積してきたことで、一流シェフ達の信頼をこれまで勝ち得てきました。料理人の情熱と感性、技術を存分に味わえる美味しい製品づくり。それが富士物産のモノづくりです。2026年3月第30回優良外食産業表彰の新規サービス提供部門において農林水産大臣賞を受賞。

〒 401 - 0310  
山梨県南都留郡富士河口湖町勝山2833-1

（事業内容）

ホテル、レストラン向け業務用食品製造加工

（福利厚生）

退職金制度・業務上災害見舞金制度・会員制ホテル優待利用・社員割引・産休/育休制度（取得実績あり）・子の看護休暇、介護休暇制度（所定内賃金の80%支給）・結婚・出産・成人祝い金・各種セミナー、勉強会・社内イベント（BBQ、新年会）など

（先輩からのメッセージ）

一流ホテルと同じレベルの製品づくり  
（2016年採用 女性）  
一流ホテルと同じレベルの製品に携われる仕事です。休日休暇は決まっているのでプライベートの予定も組みやすいです。  
お客様の感動を創造したい（2010年採用 男性）  
年に一回、社内料理コンテストを行っております。お客様の感動できるような料理を創造する過程は、喜びややりがいを感じることができると思います

（フリースペース）



## 家庭で本格フレンチを

ホテルやレストランの味を自宅でも楽しんでもらおうと、2020年12月にEC事業を立ち上げネット販売を展開している。スタートして間もない事業だからこそ、新たなサービスを創り出す楽しさを感じながら働いている。



## 一流の料理人を裏から支える

機械は使わず、手作りにこだわった多彩な料理を開発して提供することで、忙しいホテルの厨房をサポートしている。味わう人に感動を届けられるよう、常に新しい発想と高い品質を大切にしている。



株式会社 富士物産

## 世界中のシェフを支えるオンリーワン企業

「ハレの日」を彩るパーティー料理をホテルなどに提供  
オーダーメイドで一つずつ手作りし、クリエイティブな料理で人々に感動を届ける  
自然豊かな富士の麓で、「食」に携わりながら仲間と成長する

