

手作りの味届けます

2020年1月には、2017年秋から稼働した三沢工場でも東北工場に続き、国際品質規格のISO22000を取得し、厳選された良質な原料と八甲田山系の良質な水を使い、更に安全・品質管理を徹底し、味・色味にも妥協をせず、おいしさをたくさんの方々へお届けできるよう製造しています。

私たちは食品メーカーや外食産業、ホテルや高級レストランの本格的なメニューに利用できる、エキス、グイオン、ラーメンベース、フォン・ド・ヴォー、ソースなどを、炊き出しから包装まで一貫生産にて製造しております。インスタントラーメンのスープや、ファミリレストラン、大手チェーン店や有名ホテルなどで、きっと皆さんも一度は弊社の製品をお口にしていただくと思います。

製品ができるまでの工程を大きく分けると、「抽出・炊き出し」「ろ過」「濃縮」「配合」「粉体」となりますが、おいしさを作るという大きな意味では「厨房を工業化した」と言えます。

四季により気温・湿度、そして原料の状態が違っているので、常に安定したおいしさを届けるためには非常に繊細な注意が必要です。まさに扱っている製品自体が「生き物」と同じなので、一切気を抜かず真剣勝負。そのためには、しっかりと技術が必要となってきます。

厳選された良質な原料と八甲田山系の良質な水を使い、全国へおいしさを届けています

仕入先との綿密な電話対応

電子天秤による計量

過去3年間の採用実績

2020年4月1日～2022年4月1日まで

採用職種	総合職、一般職(製造職・事務職)
主な採用実績校	東京農業大学、駒沢大学、八戸学院大学、八戸工業大学、十和田工業高等学校、七戸高等学校、六戸高等学校、野辺地高等学校
勤務先	東北町、三沢市
休日・勤務時間	会社カレンダーによる土、日等 8:00～17:30(配属部署によりシフト制あり)
初任給(基本給)	[高卒] 168,000円 [短大卒] 180,200円 [大卒] 204,200円
必要な資格等	普通自動車免許(AT可)
諸手当	皆勤手当(4,000円)、通勤手当(上限30,000円)
福利厚生	雇用保険、労災保険、健康保険、厚生年金、退職金制度、育児介護休暇制度、制服貸与
教育制度	フォークリフト、食品衛生管理者

株式会社司食品工業

株式会社司食品工業

天然調味料の製造・販売(東北町)

手持屈折計によるBrix確認



自分の得意とすること、自由な発想で挑戦し、仕事を通じて夢を実現できるよう、フィールドを提供していきます。

東北工場副工場長 成田 雅彦



業務部長 堤名 亮(勤続11年目)

初めは現場の「配合」という部署にて現場経験を積み、その後品質保証室を経験の後、現在の業務部に配属。工場での頭脳として対外的な電話対応もこなし、日夜プレッシャーの中頑張っています。

企業情報

[東北工場]
〒039-2402
上北郡東北町大字大浦字道ノ下22-4
[三沢工場]
〒033-0022
三沢市大字三沢字淋代平116-3188
tel ▶ [東北工場] 0176-56-5588
mail ▶ Jinji@tsukasa-food.co.jp
[操業開始年月] 1996年10月
[従業員数] 105人
(男性59人、女性36人)
(2022年6月現在)

本社情報

[本社] 株式会社司食品工業
〒160-0023 東京都新宿区西新宿5-20-7
(設立年月: 1979年4月)