

製造業(食品)



大平食品株式会社

住所

南島原市布津町乙1275番地

代表者名

大平 國泰

白いご飯がもっとおいしくなるお漬物！



2023年に創業102年を迎えました。「めし泥棒」、「茄子の宝漬」、「ごはん高菜」、「リンゴ酢大豆」など製造販売しています。特にたかな漬は全量長崎県産の物で自社で加工しさまざまな味つけでバラエティ豊かです。今後は個人通販や輸出の方面にも注力していきます。販売先は九州、関西、関東の他、少しずつですがオーストラリア、台湾、シンガポール、イギリスなど海外にも広がっています。

主に高菜の袋詰め、こうじ漬けのトレーパックの製造をしています。少しずつですが仕事の流れもわかってきて、入社当初に比べると成長したと思いますがまだまだベテランの方には注意されることもあり、もっとがんばりたいです。自分たちが作った高菜漬やめし泥棒を家族が美味しい、と食べてくれるのがとてもうれしいです。また、若い社員さんとたまに食事をするのも楽しみです。(令和3年4月入社)

連絡先

採用担当/大平葉子、大平 将

電話番号/0957-72-3350

ホームページ/<https://www.meshidobou.co.jp>

E-mail/oochira@meshidobou.co.jp

会社概要

創業 1921年 6月
資本金 1,000万円
従業員数 38人
平均年齢 47歳

勤務条件・処遇

職種(内容)

・製造職(漬物、味噌などの製造)

雇用形態 正社員 正社員以外(契約社員・嘱託社員等)

採用区分 中途 大卒
 短大・専門学校卒 高卒

初任給 高校(製造職) 180,600円～

諸手当 住宅手当 通勤手当
 扶養手当(家族手当) 深夜・休日手当

昇給 あり (1年に1回) なし

賞与 あり (年2回) なし

勤務時間 8:00 ~ 17:00
シフト制 あり なし

休日・休暇 週休0日
 年末年始休暇 祝・祭日休
その他有給休暇
原則月二回土曜日休み
育児目的休暇(通常有給と別枠)

退職金 あり(勤続 年以上) なし

研修制度 あり なし

会社負担でフォークリフト免許、クレーン、玉掛免許、ボイラー技士免許取得できます。

加入保険等 雇用 労災 健康 厚生

従業員宿舎 社宅あり 寮あり 借上社宅あり なし

その他福利厚生 年1回以上、ホテル等での食事会。病氣入院時、会社契約の保険により上限50万円までの実費支給。24時間対応の電話による健康相談(家族も可)。毎日15時おやつタイム。

採用実績

採用実績

高卒 令和2年度1名(製造職)
令和元年度1名(事務職)
平成29年1名(製造職)

障害者雇用 有 無

勤務地 本社

求める人物像 地元の良いものを自分たちの手で加工し、自信をもって発信することが出来る人をお待ちしています。

職場体験・見学の受入 可 不可

建設業

製造業(食品)

製造業その他

卸・小売業

福祉

医療

宿泊業

運輸業

情報通信業

農林水産業

その他

製造業(食品)



株式会社小林甚製麺

住所

長崎県南島原市西有家町須川388

代表者名

小林基一

感動を食卓へ、匠の技を島原から



弊社、小林甚製麺は雲仙天草国立公園の雲仙と天草の中央に位置し、自然があふれる風明媚な場所で麺作りを始めてまもなく110年になります。(創業明治41年)。長崎であるということから、長崎のちゃんぽん、皿うどんをはじめとする中華麺、そして島原の手延べそうめんという地理的にも歴史的にも麺と縁の深い土地柄で麺を作りつけてきました。

今でこそ、九州の大消費地である福岡、あるいは遠く東京、大阪まで弊社製品をご愛顧いただいているお客様がいらっしゃいますが、もともと消費地より遠い西の端であることから、本当に顔見知りのお客様に、私どもの作った麺を食べてもらいつづけたからこそ現在の弊社があり、それが原点であると考えています。

それが故、安易なコスト重視の製造や原料使用は行なわず、安心・安全な商品を製造するために、FSSC 22000やISO9001を取得し、日々貫して安心、安全、おいしさ、そして郷土色がある麺づくりを行ってきたからこそ、今があると思います。今後も更に、歴史、自然を含めたこの土地の良さ、特色を伝える商品を開発し、それをお客様に提案することが、今まで育てていただいたお客様へのわずかな恩返しになると考えています。

今後も、お客様のご期待に答えるために、若い力を必要としています。この4~5年での変革を控えています。これからの中心となる方を求めています。

最初は分からないことも多くあり、失敗やミスをすることもありましたが、最後までしっかりフォローして教えてくれる人がたくさんいます。

職場環境が整っており、大変心強いです。簡単な仕事ではありませんが、やりがいのある職場です。

連絡先

採用担当/ 小林 淳子

電話番号/ 0957-82-2224

ホームページ/ <https://www.kobayashijin.com>

E-mail/ jin-keiri@kobayashijin.com

会社概要

創業 明治41年 4月

資本金 3000万円

従業員数 31人

平均年齢 50歳

勤務条件・処遇

職種(内容)

- ・製造・包装職(手延めん製造・機械めん製造)
- ・営業・事務職(営業・販売事務・経理事務・品質管理)

雇用形態 正社員 正社員以外(契約社員・嘱託社員等)

採用区分 中途 大卒

短大・専門学校卒 高卒

初任給

大学(総合職) 260,000円
短大、専門学校 230,000円
高校 168,632円

諸手当 住宅手当 通勤手当
 扶養手当(家族手当) 深夜・休日手当

昇給 あり なし

賞与 あり なし

勤務時間 8:00 ~ 17:00

シフト制 あり なし

休日・休暇 週休0日(○曜日、○曜日)

年末年始休暇 祝・祭日休

その他有給休暇

退職金 あり(勤続 年以上) なし

研修制度 あり なし

加入保険等 雇用 労災 健康 厚生

従業員宿舎 社宅あり 寮あり 借上社宅あり なし

その他福利厚生

採用実績

採用実績

高卒 令和5年度 2名(製造職)

障害者雇用 有 無

勤務地 南島原市

求める人物像 明るく、活発で、清掃が苦にならない人

職場体験・見学の受入 可 不可

製造業(食品)



株式会社 須崎屋

| | | | |
|----|------------------|------|------------|
| 住所 | 長崎県南島原市有家町山川1200 | 代表者名 | 代表取締役 伊藤 剛 |
|----|------------------|------|------------|

地域に貢献、世界に進出する100年企業
五三焼かすてら窯元 須崎屋



会社紹介

株式会社須崎屋は、創業1867年。158年目を迎えました。地元においしいカステラをとの想いにはじまり、更においしい「五三焼かすてら」に特化して、製法・原材料にこだわりながら進化を続けてきました。その品質は、全国で評価され今では260社を超える企業様にお取り扱いいただいております、海外からも多くのお取引をいただいております。

しかしながら須崎屋はまだ路半ばです。これまで支えてくれた製法や原材料に更に進化を加えながら、これまでの味わいを深化させ、その一方では、須崎屋にふさわしい新しい味わいを創造していきます。

それにより、地域のリーディングカンパニーとして、成長をつづけ、地域への恩返しとして地元の活性化を目標として活動していきます。そのために地元を愛する人材を求めています。そんな目的を共有しながらも成長できる会社です。社員の成長が須崎屋の成長と考えています。

先輩からのメッセージ

私が須崎屋に入社した理由は、様々な仕事に挑戦することができ、自分を成長させることができる会社だと思ったからです。須崎屋はカステラの製造から出荷を全て自社で行っているため、カステラの製造はもちろんのこと、営業、事務、生産管理など様々な職種があります。私は、入社当時、カステラの包装機械を操作していましたが、「経理の仕事してみたい」という気持ちが芽生えたため、上司に相談したところ、「挑戦してみたら」と背中を押してくれました。経理は未経験で不安でしたが、先輩が丁寧に教えてくださったので、すぐに仕事に慣れることができました。

須崎屋は、前向きで責任感がある方を求めています。積極的に様々なことに挑戦し、会社とともに成長していきましょう！
(経理事務職/20代男性)

連絡先

採用担当/ 馬場涼矢、伊東路春
電話番号/ 0957-82-2855
ホームページ/http://suzakiya.com
E-mail/ 馬場 baba.r.suzakiya@gmail.com
伊東 m.ito.suzakiya@gmail.com

会社概要

| | |
|------|----------|
| 創業 | 1867年 3月 |
| 資本金 | 1000万円 |
| 従業員数 | 59人 |
| 平均年齢 | 40歳 |

勤務条件・処遇

職種(内容)
総合職
営業、事務、管理など

雇用形態 正社員 正社員以外(契約社員・嘱託社員等)

採用区分 中途 大卒
 短大・専門学校卒 高卒

初任給

| | |
|--------------|----------|
| 大学(総合職) | 180,000円 |
| 短大・専門学校(総合職) | 170,000円 |
| 高校(総合職) | 160,000円 |

諸手当 住宅手当 通勤手当
 扶養手当(家族手当) 深夜・休日手当
その他

昇給 あり (2年に1回) なし
賞与 あり (年1回) なし

勤務時間 8:00 ~ 17:00
シフト制 あり (O交代) なし

休日・休暇 週休2日
 年末年始休暇 祝・祭日休
その他有給休暇

退職金 あり(勤続 年以上) なし

研修制度 あり なし
()

加入保険等 雇用 労災 健康 厚生

従業員宿舎 社宅あり 寮あり 借上社宅あり なし

その他福利厚生

採用実績

採用実績

中途(U・Iターン者) 令和5年度6名(総合職・技術職)
大卒(短大・専門学校卒) 令和元年度1名(総合職)

障害者雇用 有 無

勤務地 南島原市有家町山川1200番地

求める人物像 明るく素直で前向きな人
責任感のある人

職場体験・見学の受入 可 不可

建設業

製造業(食品)

製造業その他

卸・小売業

福祉

医療

宿泊業

運輸業

情報通信業

サービス業

その他

製造業(食品)



株式会社雲仙きのこ本舗

住所

長崎県南島原市有家町尾上3147

代表者名

代表取締役 楠田喜隆

経営理念『企業は人なり、人は品性なり』



弊社は4品種のきのこ(えのき茸、舞茸、なめこ、エリンギ)の栽培とそれらのきのこを使用した加工食品や麺類の製造を主な業務としております。現在、島原半島を中心に13ヶ所の生産施設の他、直営店や通信販売を自社で運営しています。「美味養生」体によくて、おいしい食品づくりをテーマに作った私たちのきのこは九州内のスーパーに、加工食品はや全国の百貨店、ECサイトなどの幅広いところで皆さまの日々の食卓を彩っています。

当社は島原半島を中心に地元に着した企業を目指しております。従業員のほとんどが島原半島出身者ばかりです。

必要な知識や技能は仕事をしながら身につけられるので、未経験からのチャレンジも大歓迎！
これまで知らなかったきのこの裏側を知れるおもしろさもありますよ！

連絡先

採用担当/ 総務部長 森塚浩之

電話番号/ 0957-82-0011

ホームページ/ <https://unzenkinoko.jp>

E-mail/ ukh0002@unzenkinoko.co.jp

会社概要

創業 昭和51 年 4 月

資本金 1000 万円

従業員数 252 人

平均年齢 45.8 歳

勤務条件・処遇

職種(内容)

・一般職(きのこ栽培、食品製造)

雇用形態 正社員 正社員以外(契約社員・嘱託社員等)

採用区分 中途 大卒

短大・専門学校卒 高卒

初任給

大学(一般職) 205,000円

短大、専門学校(一般職) 185,000円

高校(一般職) 165,000円

諸手当

住宅手当 通勤手当

扶養手当(家族手当) 深夜・休日手当

昇給 あり (1年に1回) なし

賞与 あり (年2回) なし

勤務時間 8:10 ~ 17:00

シフト制 あり なし

休日・休暇

変形型週休2日(水曜日、日曜日)

年末年始休暇 祝・祭日休

その他有給休暇

退職金 あり(勤続 3年以上) なし

研修制度 あり なし

()

加入保険等 雇用 労災 健康 厚生

従業員宿舎 社宅あり 寮あり 借上社宅あり なし

その他福利厚生

採用実績

採用実績

中途(U・ターン者) 令和6年度14名(製造職)

大卒(短大、専門学校卒) 令和5年度1名(開発、製造職)

高卒 令和6年度1名(製造職)

令和5年度1名(製造職)

令和4年度2名(製造職)

障害者雇用

有 無

勤務地

島原半島内の製造施設13ヶ所

求める人物像

- ・礼儀正しい人
- ・一つの事をコツコツと集中して仕事ができる人
- ・素直な人
- ・きのこが好きな人

職場体験・見学の受入

可 不可