



伏見蒲鉾株式会社

未来ある子供たちへ向けた商品作り

「美味しいものを作るコツは、新鮮な材料と手間をかけることである」1950年の創業以来、私たちは原料を厳選した美味しい蒲鉾、安全安心な蒲鉾にこだわってきました。「未来ある子供たちへ」という言葉には「わが子に食べさせたい商品づくり」という私たちの想いが込められています。

部署の枠を超えた連携がスムーズに

本社を改装した際に別々のフロアにあった管理部門を一つのフロアに集約しました。ワンフロアになったことにより他部署との交流が活発になり、部署を超えた連帯感が強く息づいています。



- 本社所在地：新潟県新潟市北区新崎699-12
- 勤務地：営業（東京支店、全国8営業所）
企画開発、品質管理、技術工務、製造（新潟市）

- 平均勤続年数：16.5年 ■離職率：0%
- 月平均所定外労働時間：7.6時間 ■山形大OB,OG：4名

↓エントリーはこちらから！



- 人事担当者：磯部、鈴木
- TEL：025-258-5115
- MAIL：saiyou@fushimikamaboko.co.jp

【キャリアセンターからのお薦めポイント】

- ★練り製品の可能性を広げる食品づくりをしたい方におすすめてです。
- ★人にとって不可欠な「食」に携わる仕事ができます。

【若手社員に聞きました！】

●この会社を選んだ理由（志望動機）

説明会で練り製品の可能性を広げる取り組みについての話を聞き、私もその一翼を担い商品開発をしたいと思い志望しました。また、説明会等で採用担当者や先輩社員から感じられた社内の雰囲気も決め手の一つになりました。



本間 直人
生物資源環境学部
食品化学科卒業
2017年4月入社

●入社して実感した会社の魅力

入社して一番驚いたのは品質へのこだわりでした。主原料であるすり身の選定はもちろんですが、使用する野菜や調味料などの選定、素材を生かす製造工程など美味しい商品を作るために妥協しない姿勢は魅力です。また、12月は蒲鉾メーカーの繁忙期になります。工場内は活気にあふれており、忙しい中にも全社一丸となって仕事をしているという一体感を感じられ私の好きな時節です。