

株式会社宝幸 八戸工場

【水産缶詰、瓶詰、レトルト食品製造】

八戸から食卓へ。 とれたてのおいしさを届けます。

株宝幸は、戦後間もない1946年に水産会社として創業。「世界の食卓に幸を運ぶ」をコンセプトに、水産、常温食品(缶詰・レトルト食品)、乳製品、フリーズドライ、冷凍食品の5事業を展開しています。2003年には国内外に多くの拠点を持つ日本ハムグループの一員となりました。

中でも八戸工場は、漁港に近い立地を生かし、サバ、サンマ、ホタテなどの水産原料を中心に缶詰、瓶詰、レトルト食品を製造しています。特に八戸港で水揚げされたサバを使った鯖缶の生産は多く、生サバ100%で作った「青森の正直 さば缶詰」をはじめ、とれたてのおいしさにこだわった製品を作り続けています。

スタッフのうち6割近くが女性。暮らしに寄り添い細やかな感性が求められる食品分野は、特に女性向きともいえ、60歳台の大ベテランから10歳代後半の新入社員までが活躍中です。産休・育休・介護休暇といったライフステージの変化にともなう諸制度も有り、多くの取得実績が有ります。



会社概要

株式会社宝幸 八戸工場

〒039-2241
青森県八戸市市川町字尻引前山 31-203
Tel.0178-20-2880
<http://www.hko.co.jp/>

操業開始年月 1960年3月(86年10月移転)
従業員数 120名

採用情報

採用職種	製造課、設備保全課、品質保証課
必要な資格等	フォークリフト ※製造課の場合 ほか(入社後取得可)
勤務先	八戸市
勤務日・時間	8:00~17:00 / 日曜・祝日ほか年間休日110日(会社カレンダーによる)
採用人数	3名
諸手当	通勤手当、家族手当、住宅手当、暖房手当等
福利厚生	各種社会保険・財形貯蓄・育児休暇・介護休暇等

先輩の 声

品質検査は五感フル回転&時間との戦い! 仕事は細やかに、休日はゆる〜く過ごします。

缶詰や瓶詰の素材や製造過程で使う水などを検査・分析して製品の安全を保証するのが品質保証の仕事。新入社員研修で初めて知って興味を持ちました。データも取りますが、魚の目の色、手で持った感覚、におい…五感をフル回転して見極める検査は、奥が深いんです。特に生サバが入った時は時間との戦いですが、どんなに忙しくても妥協はしません!



神経を使う仕事ですが残業もあまりないので、友だちとの約束もしやすいですね。最近はカフェでゆったり過ごしつつ、SNSに写真をアップするのが楽しみ♪ 会いたいときすぐ友だちに会えるのは、地元ならではの良さじゃないかなって思います。

