



牡蠣の養殖から加工まで一貫生産し、徹底した目利きで、特に美味しい牡蠣を販売しております。



Message

経理部
山根 勝俊（入社1年目）

入社して8カ月。お客様に「美味しい」と言って貰える牡蠣をつくることを毎日考えています。目の前には、瀬戸内海の真っ青な海が広がっており、心を癒してくれます。良いものを作るために、一緒に働いてみませんか。

企業PR

牡蠣と言えば広島のお牡蠣、澄み切った瀬戸内海の指定海域で育まれた最高の牡蠣です。全国的に美味しいと有名な広島牡蠣ですが、その中でも倉橋島海産の牡蠣は最新鋭のシステムを導入し、安全で安心のできる牡蠣をお客様にご提供しております。さらに、広島県産食品の認証制度「安心!広島ブランド」の認証第1号に選定され、トレーサビリティで牡蠣の履歴も確認することができ、安心して信頼のできる安全な商品づくりを心がけています。

Company profile

本 社 / 〒737-1377 呉市倉橋町747-5
設 立 / 1988年8月16日
代 表 者 / 代表取締役 斉藤 純男
資 本 金 / 3,000万円
従業員数 / 69名(パート含む)(男性32名・女性37名)
売 上 高 / 10億7,000万円
事業内容 / 冷凍食品製造

Recruiting Data

募集職種 / 一般事務、工場生産管理
募集人数 / 若干名
募集対象 / 学歴:大学院了 大卒 短大卒 高専卒 専門学校卒 高卒
専攻:文理不問
仕事内容 / 一般事務、工場生産管理
初 任 給 / 160,000円～240,000円(技能・経験による)
諸 手 当 / 住宅手当、通勤手当、時間外手当、休日出勤手当
昇給賞与 / 昇給年1回(7月)、賞与年2回(7月・12月)
休日休暇 / 休日:105日(30年度実績)(当社カレンダーによる)
福利厚生 / 健康保険、厚生年金保険、雇用保険、労災保険
勤 務 地 / 呉市倉橋町747-5
勤務時間 / 8:00～17:00(部署によって変動有)

応募方法 / 電話・メール
選考方法 / 面接
提出書類 / 履歴書

Internship

インターンシップ受け入れ なし

●お問い合わせは

TEL. 0823-53-1535

財務部 山根 勝俊

✉ m-yamane@kurahasij.co.jp

HP <http://www.kurahasij.co.jp>

ネットでチェック!

