

有限会社宇部煎餅店 (パン・菓子製造業)

会社紹介

令和6年(2024年)度に創業77周年を迎えました。岩手名物南部煎餅を製造し、全国に出荷しています。昔ながらの味や製法にこだわりつつ、製造工程は機械化を進め大量生産を可能にしています。

会社の良いところ (会社PR)

製造工程の各作業は分業化されており、各自の作業に専念できます。

求める人材像

流れ作業をスムーズに行うため、協調性がある方



◀ 企業の詳しい
情報はこちら



会 社 概 要

所在地 岩手県久慈市長内町 35-123-19

電話番号 0194-75-3100

代表者 代表取締役 宇部清志郎

設立 平成16年(2004年)7月
【昭和22年(1947年)7月創業】

事業所 本社、第一工場、第二工場 ※久慈地区拠点工業団地内

事業内容 菓子製造・販売 ※主に南部煎餅

従業員数 81名(男性:14名、女性:67名)

勤務時間 午前 8:00 ~ 午後 5:00

休日休暇 年間休日105日(1年単位変形労働制)
日曜・祝日・GW(4~5日程度)・盆(1週間前後)・年末年始(1週間前後)
土曜日は不定休

初任給 高卒:176,400円(時給制21日勤務の場合)

昇給 有り

福利厚生 社員食堂完備、作業服貸与

社内行事 新年会など

採用実績 令和6年採用:新卒2名、令和5年採用:新卒2名、令和4年採用:新卒2名、
令和3年採用:新卒2名、令和元年採用:新卒2名

採用実績校 久慈東高等学校、大野高等学校、久慈高等学校

先輩社員の紹介

プロフィール

出身地 久慈市

出身校 久慈東高等学校

入社 令和3年(2021年)4月

配属 第二工場厚焼き



▲ ミキサーに小麦粉を入れ

1日の流れ

7:00	起床
	朝食・準備
8:00	出社
	仕事
12:00	休憩
13:00	仕事
17:00	退社
22:00	就寝

入社のきっかけ

久慈市内での就職を希望していて、全国に煎餅を販売しているところに魅力を感じました。

仕事の内容

原材料の小麦粉、砂糖、卵、牛乳などを計量したものをミキサーで混合し、煎餅の生地を作る作業です。

職場の雰囲気

スタッフとのコミュニケーションを日ごろから大切にし、報告や連絡漏れがないかを確認しながら作業しています。

会社の良いところ

全国に販売していてたくさん売れています。なので自分の仕事もたくさんありますが、休みもしっかりあるのでプライベートも充実しています。

やりがいを感じたこと、印象に残っている仕事

はじめは、分からないことだらけでしたが、一人でもできる作業が一つ一つできるようになり自信が持てました。入社から3年で久慈市から奨励金をいただきうれしかったです。

スキルアップのために頑張っていること

体力を使う仕事なので、体調管理を心がけています。

休日の過ごし方

スポーツ観戦など

高校生へのメッセージ

分からないことはどんどん聞いてください。



▲ 原材料の計量