



株式会社オヤマ

一関市室根町折壁字愛宕下 161

代表者メッセージ



代表取締役
小山 征男

ブロイラー生産量が全国で第3位の岩手県で、「いわいどり」というブランド鶏をつくっています。種鶏の生産から飼育、食肉加工、惣菜加工、店舗運営まで一貫して行っています。

「食文化の創造」「地域社会に貢献」「人間性の調和」を経営理念に掲げており、平成29年に経済産業省から「**地域未来牽引企業**」に認定されました。

先輩から一言

私は製品の箱詰め・包装業務を担当しています。

最終工程のため、より責任感を持って仕事をしています。先輩方の指導もあり、たくさんの**知識と技術が身につき**やりがいを感じています。

お客様に安心・安全な製品をお届けできるよう、真心込めた製品作りをしています。

渡辺 佳奈

【大東高等学校出身】



こんな仕事をしています



愛情を込めて育成



徹底した衛生管理

「心から美味しい

といわれる鶏肉」を、創業以来追求し続けています。飼育方法や飼料に工夫を凝らし、徹底した衛生管理と、鮮度のいい鶏肉をいち早く消費者の皆様へお届けするシステムを構築しています。

こんな職場です

年に一度の「感謝祭」では、オヤマ製品の販売会、地域芸能、屋台の出店など、多くの方が来場し交流を深めました。また、平成30年11月に千葉で行われた「からあげフェスティバル No1 決定戦」で初代優勝いたしました。



感謝祭の様子



からあげフェスティバル初代優勝

業務内容

当社は種鶏の生産から製品・加工・流通まで、一貫して生産しており6次産業化に取り組んでおります。飼育過程、処理過程の全ての段階で、徹底した衛生管理と厳しい検査を行い、高品質の鶏肉をお届けしています。

【6次産業化のメリット】

☆鶏の生産をコントロールできるため会社経営が安定している。

☆小売りをすることで商品の付加価値が上がり利益をもたらす。

☆商品に対する生産利益が追えるため、消費者に安全・安心を与えられる。

【鶏の生産】

美味しさを追求し、飼育方法を工夫、オヤマ独自の飼料を研究開発して、オヤマの銘柄鶏「いわいどり」を、健康にこだわって育てています。

【加工】

HACCP 手法を取り入れるなど厳しく管理された製造工程を経て、やきとりやフライドチキン、ナゲット等が製造されています。

【品質管理】

飼育から処理加工まで、各工程でチェックはもとより、衛生検査室での専門的チェックも常時実施して、品質管理、衛生管理を徹底しています。

【販売】

(株)アサヒブロイラー、マルハニチロ(株)などとの取引先に加え、一関市、気仙沼市、東京都で直営の「からあげ家」でいわいどりを美味しく調理し提供しています。

採用状況

- 毎年、高卒・短大・専門・高専・大卒を採用。中途採用も行っています。
- 採用職種は食肉加工・惣菜加工・農場飼育管理者。職種の幅も広いのでその他、弊社に興味を持った方はご連絡ください。
- 採用学科は限定しません。


キャリア形成

- 新入社員研修(外部講習、職場実習)
- 階層別研修(中堅社員研修、課長・部長研修、経営幹部研修)
- 職能別教育訓練(営業マン研修、開発技術員研修、事務実務者研修、安全衛生専門教育)
- 資格取得、知識技能向上、専門知識向上のための外部研修、自己啓発への参加を費用面で会社がサポートします。

職場環境等

- 待遇・福利厚生
昇給年1回、賞与年2回、各種社会保険完備、通勤手当、社宅有、事業所内保育施設完備。
- 休日・休暇
弊社規定カレンダーによる
日曜日、GW、年末年始、有給休暇、慶弔休暇、特別休暇 ★年間休日 97 日

企業情報

会社名 株式会社オヤマ
所在地 〒029-1201 一関市室根町折壁字愛宕下 161
TEL 0191-64-3511
FAX 0191-64-3515

<http://www.kk-oyama.co.jp>
代表者 代表取締役 小山 征男
資本金 5,000 万円
設立 1969 年 7 月 11 日
従業員数 609 名(男性 234 名、女性 375 名)



地図

