



株式会社 おがよし

おがよしは「新鮮」「安全」「安心」をモットーとして宮古港で水揚げされた魚を中心に出荷、加工しています

鮮魚出荷販売、冷凍冷蔵業、冷凍加工食品業、廻船問屋

鮮魚（秋刀魚、たら、いか等）、加工品（真いかポツポ煮、ポイルたこ等）

企業情報



所在地	宮古市日立浜町8番23号
他事業所	田老工場（宮古市田老）
代表者	代表取締役 沼里 政彦
従業員数	47名(男性:19名 女性:28名)
資本金	1,000万円
TEL	0193-62-3232（総務課 佐々木）
メール	ogayoshi@fork.ocn.ne.jp
昇給	年1回(1月)
賞与	年2回(8月、12月)
勤務時間	8:00~17:00（休憩90分含む）
休日・休暇	当社カレンダーによる（宮古魚市場休日に準じる）、育児休業
福利厚生	通勤手当あり、弁当（指定）補助あり
採用状況	
平成31年度	男性 0名・女性 0名
令和2年度	男性 1名・女性 0名
令和3年度	男性 0名・女性 0名
採用予定職種	水産加工員

業務内容

当社では、生鮮海産物の「新鮮」「安全」「安心」な魚を提供させて頂いています。

（鮮魚業務）その日水揚げされた魚を全国の魚市場へ出荷。

（冷凍・冷蔵・冷凍食品加工業務）秋刀魚・たら・いか等を冷凍し、一次処理加工から二次処理加工製造。

職場紹介

「新鮮」「安全」「安心」な食品を提供するため、定期的に食品衛生の勉強会や生産ラインを改善する会議を行っております。毎年恒例で行っている、ビア・パーティーでは社員間の交流を図り活気がある職場を目指しています。

会社からのメッセージ

地元で水揚げされた、新鮮な魚介類を加工して、県内外や外国へ提供するやりがいのある仕事です。

女性の多い職場で、年齢層が幅広く、上司や先輩が丁寧に指導してくれます。皆さんが想像している水産加工場のイメージが変わると思いますので、是非工場見学に来て頂きたいと思っております。