



有限会社 タニムラフードサービス (鶏肉加工)

会社紹介

日本一の鶏肉生産量を誇る(株)十文字チキンカンパニー久慈工場の「協力会社」として、砂肝やレバーの製品化などを作業しています。

会社の良いところ (会社PR)

製品づくりをはじめ、製品ライン機械の管理や清掃など幅広い分野の作業があります。
定年がなく、子育てや介護を応援し、仕事と生活の両面を支えます。

求める人材像

社会人を身に付け向上させてゆく努力をする人。

働いている年齢層

10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	合計
0名	7名	9名	12名	14名	21名	3名	66名

勤務時間

なかぬきぶ 中抜部 6:55~16:20

休日休暇

会社指定日 (週休2日制) 年間カレンダー有 ※夏季休暇、年末年始の休み有

初任給

なかぬきぶ 中抜部 ¥160,580(日給¥7,400)

昇給

不定期 (勤務評価にて不定期に昇給あり)

社内行事

スポーツ大会(秋頃) 久慈工場との合同新年会(1月)

採用実績

令和4年採用:新卒1名、令和3年採用:新卒2名、令和2年採用:新卒3名

採用実績校

久慈東高等学校 種市高等学校 久慈高等学校長内校 久慈工業高等学校

一言メッセージ

一人前になるには時間がかかりますが、できるようになるまで先輩が付き添います！
一つひとつの教育スケジュールが考えられているため、無理なく成長できます！



▲事務所



【会社概要】

会社名 有限会社タニムラフードサービス
代表者 代表取締役社長 谷村秀
事務所 久慈市長内町 20-84-3
作業現場 久慈市小久慈町 63-16-1
(株)十文字チキンカンパニー久慈工場 工場内
TEL 0194-53-5507
FAX 0194-66-9277
HP <http://tanimura-fs.com/>
設立 平成10年10月1日
資本金 300万円
従業員数 66名
事業内容 畜産食料品製造業



なかむらゆうか
中村優香

プロフィール

出身地：久慈市

出身校：久慈東高等学校

担当業務：各種製品製造
(中抜部所属)

入社：令和2年4月



～ 一日の流れ ～

5:00	睡眠
6:55	起床・朝食 お弁当作り 出勤(送迎バス利用)
11:15	昼食
16:20	砂肝処理 皮選別
22:00	洗濯 入浴 夕食 明日の準備
	睡眠

仕事の内容

- ★砂肝やレバーなどを製品化します。
- ★ナイフを使わず、専用機械の上で作業します。
- ★手に負担が少なく、痛くなりにくいのが特徴です。
- ★各作業は時間毎に、ローテーションします。

先輩の情報

(入社のきっかけ、スキルアップのため頑張っていること、休日の過ごし方、など)
以前タニムラフードサービスで働いていた方に「いい会社だよ」と勧められ、見学をしてから入社を決めました。
先輩スタッフが元気で和気あいあいとしている明るい職場です。
わからないことがあっても聞きやすいし、困っていないか声をかけてくれます。
後輩スタッフができたので、話しやすい先輩になりたいです♪



▲ 手洗い、消毒を徹底して行う。



▲ 砂肝を製品化

困難をどう乗り越えている

先輩方に負けじと頑張る気持ちが大事！
プレッシャーに負けそうになったら、自宅で好きな曲を聞いてモチベーションを上げています！

うれしかったこと

ラインの流れに酔ってしまうことがありましたが、できるようになった時は達成感がありました！
また、ピンチヒッターに抜擢された時は「頼られている」と感じとても嬉しいです(*^-^*)

仕事のやりがい

慣れてくると雑になりがちなところも、丁寧に作業するよう心がけ、お客様に自信を持って勧められる製品を作っていることにやりがいを感じます！

高校生へのメッセージ

社会人になる前に敬語を勉強しておけば良かったなあ…と思うことがあります。先生や身近な大人の方には敬語を使ってみてください！(*^-^*)ノ