



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

社会人力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

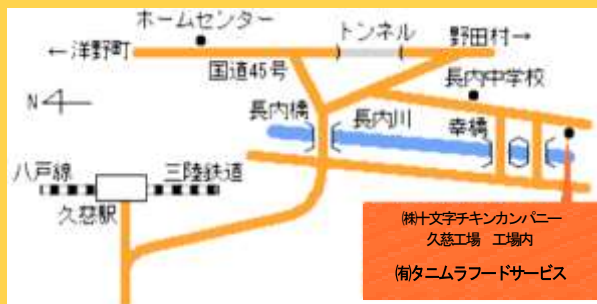
久慈東高等学校 種市高等学校 久慈高等学校長内校 久慈工業高等学校

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 入口



▲作業現場

【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



ささきしゅんすけ
佐々木 駿 祐

プロフィール

出身地：久慈市

出身校：久慈高等学校長内校

担当業務：各種製品製造
(中抜部所属)

入社：令和3年4月



～ 一日の流れ ～

6:30	睡眠
8:30	起床、朝食、出勤
11:15	砂肝処理
	昼食 (50分)
	レバー仕分け
	休憩 (15分)
	皮選別
16:20	洗濯 入浴 夕食 趣味 明日の準備
23:00	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。



▲ 砂肝を並べる作業

先輩の情報

(入社のきっかけ、スキルアップのため成長していること、休日の過ごし方、など)

夏休みにアルバイトへ参加しました。製品の製造は大変そうでしたが、「できたらカッコいいな!」と思い入社を決めました! 入社した4月はアルバイトの時間と同じ4時間勤務から始め、今では6時間勤務に伸ばして働いています。体力に合わせて勤務時間を変更できるので、無理なく続けられています。できるようになるまで先輩たちがサポートしてくれるので、とても心強いです。



▲ 皮の製品化(選別)

困難をどう乗り越えているか

困ったことは先輩に相談するのが近道です! 作業だけでなく、勤務時間や体調の相談にものってもらえるので、安心して働くことができます。

うれしかったこと

先輩から褒められたことが嬉しかったです。以前の自分と比べることで、レベルアップを実感でき、褒められると次も頑張ろうと思います。褒められて伸びるタイプですw

仕事のやりがい

作業が大変で疲れることもありますが、帰ってからのアイスが美味しいです! 達成感もあり、この仕事を選んで良かったと思います(*^_^*)

高校生へのメッセージ

1歩踏み出す勇気を持つために、色んなことに挑戦してみてください! 見学やアルバイト、作業体験もお勧めですよ!