



有限会社宇部煎餅店 (菓子製造業)

会社紹介

2022年度に創業75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

働いている年齢層

20代	30代	40代	50代	60代	合計
12名	12名	15名	24名	11名	74名

勤務時間

午前 8:00 ~ 午後 5:00

休日休暇

年間 105 日 (1 年単位変形労働制)
日曜・祝日・盆 (4~5 日程度) ・年末年始 (4~5 日程度)
土曜日は不定休

初任給

159,600 円 (時給制 21 日勤務の場合)

昇給

有り

社内行事

忘年会など

採用実績

令和4年採用：新卒2名、令和3年採用：新卒2名
令和2年採用：新卒0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

一言メッセージ

自分たちが作った南部煎餅が全国に届けられているということを誇りに一緒に働きましょう。



▲有限会社宇部煎餅店 外観



【会社概要】

会社名 有限会社 宇部煎餅店
所在地 〒028-0041
岩手県久慈市長内町 35-123-19
TEL 0194-75-3100
FAX 0194-75-3101
HP <https://ubesenbeiten.jimodofree.com>
代表者 代表取締役 宇部清志郎
設立 平成16年7月 (創業22年7月)
従業員数 74名
事業内容 菓子製造



はたけやま りな
富山 梨菜

プロフィール

出身地：岩手県久慈市

出身校：久慈東高等学校

担当業務：厚焼きピーナッツ煎餅

入社：2019年4月

～1日の流れ～

	睡眠
6:00	朝食・準備 出勤
8:00	朝礼 作業
12:00	昼食
13:00	作業
17:00	終業・後片付け
18:00	帰宅
	夕食・入浴
22:00	睡眠

仕事の内容

宇部煎餅店では煎餅を出荷するまでに様々な工程があります。簡単にいうと、原料の仕入れ→原料の軽量→生地練り→成形→焼き→包装→箱詰め等の流れで出荷します。その中でも、現在私が担当している工程は煎餅生地の練りの工程です。煎餅生地の練り工程は卵、牛乳、マーガリン、小麦粉、砂糖などを軽量し、ミキサーで混合する作業です。

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、休日何をしている、など)

地元企業に就職を希望してこの会社を選びました。

仕事をスムーズにするために報連相や挨拶をしっかりとるようにしています。

仕事は、同じことの繰り返しですが、1回ごとに、確認作業などを丁寧に行うことが大事だと思います。

写真1



▲煎餅を焼いているところ

写真2



▲生地を製造しているところ

困難をどう乗り越えているか



自己肯定感を高め、
自分を信じることです。

高校時代頑張ったこと

高校時代頑張ったことは部活動です。

部長として部員たちをまとめることに特に力を入れていました。

うれしかったこと

仕事で失敗してしまった時に、落ち込んでいる私を先輩が励ましてくれた時に、会社の一員になれていると実感することができ、嬉しかったです。

南部煎餅が日本各地で販売されていることも、誇りに思います。

高校生へのメッセージ



最初は、わからないことが多いと思いますが、先輩社員に相談することで解決できることがほとんどです。

失敗を恐れずにどんどんやってみましょう。