

株式会社いわちく



岩手の大地で育まれた安全・安心な品質の食肉を提供し、企業活動のあらゆる面で品質の維持と継続的向上に努め、顧客から信頼される企業を目指します。



「いわちく」は、生産者の皆様から仕入れた牛や豚を処理・加工し、消費者のもとへお届けする社会的役割を担った総合食肉企業です。取扱頭数は、牛で年間2万頭、豚で32万頭に及びます。海外への牛肉提供も手掛け、対米国への輸出は東北では当社のみであり、全国でも上位の衛生水準と規模を誇ります。2020年4月には、より衛生基準の高い豚処理加工施設が稼働しました。安全・安心は、「いわちく」ブランドの核。より良い製品を生産・提供し続けることは、岩手の畜産業の復興にも繋がり、食肉の安定供給にも繋がるものだと確信しています。

先輩の声



【紫波総合高校 出身】
現在は製造で働いています

食卓を支える食品に関わることの出来るやりがいのある仕事です。マイスターによる分かりやすい指導で教えてもらうことができますので、食肉について構造がよく分かるようになります。また、この仕事の魅力は一種のスポーツだと思えば、無限に成長できることです。そして自ら手掛けた食肉が食品となり、美味しくいただける喜びもあります。

主な出身校 (一例)	盛岡大学 紫波総合高校 花巻農業高校 盛岡農業高校 花巻東高校 盛岡誠桜高校 江南義塾盛岡高校
---------------	--

こんな職場です

- 新入社員研修後、各部署へ配属になり社員から指導を受けていただきます。
- 通信研修・講師を招いての研修などの社員教育研修を行い、マネジメントスキルなどの向上を図っております。
- 必要な免許や資格取得にかかる費用は会社負担になります。



指導の様子



- 食堂や無料駐車場があります。
- 育児・介護休業、特別休暇を取得することができます。
- 健康診断、予防接種を会社負担で受診することができます。
- 家族手当・通勤手当などの手当が支給になります。



直売店・レストラン

事業内容／事業所情報

- ・ 食肉の処理解体加工
- ・ 食肉の製造、販売
- ・ 副生物、副産物の処理加工、販売
- ・ ハムソーセージなど食肉加工品の製造、販売
- ・ 惣菜の製造、販売
- ・ 直営店の経営

所在地 紫波町犬渕字南谷地120番地

TEL 019-672-4181

FAX 019-676-2024

HP <https://www.iwachiku.co.jp>



代表者 代表取締役社長 藤村 明智

資本金 50億1,478万円

設立 1961年2月

従業員数 464名 (全社)

(男性 338名、女性 126名)

主な勤務地 盛岡市、紫波町、奥州市、久慈市

仙台市、青森市

転勤の可能性 有

雇用実績

募集職種 総合職
 対象 高卒/専門卒/短大卒/大卒/一般
 勤務地 盛岡市,紫波町,奥州市 他
 給与 高卒 142,100 円
 専門卒・短大卒 156,000 円
 大卒 170,600 円
 その他条件 普通自動車免許(AT限定可)
 勤務時間 8:30~17:20
 年間休日 104日
 昇給 年1回 賞与 年2回
 交通費支給 月20,400円まで
 雇用保険 労災保険 健康保険 厚生年金
 年次有給休暇 特別休暇 育児・介護休業
 【採用実績】本社/紫波工場

	高校	専門	短大	大学
令和2年度	15名	0名	0名	2名
令和元年度	15名	0名	0名	1名
平成30年度	14名	0名	0名	5名

正社員・長期パートは通年募集を行っております。

職場見学

インターンシップ

学校での講演

国の認定制度

くるみん

プラチナくるみん

ユースエール

えるぼし

プラチナえるぼし

県の認定制度

働き方改革

イクボス宣言

子育て認証

女性活躍認定

2022.1 時点