



Iwate Kyowa Foods

岩手協和食品株式会社

奥州市前沢字塔ヶ崎 50-11

代表者メッセージ



代表取締役社長
羽根田 猛

安全で安心な「食」を、 未来へ届けるために

当社は協和食品グループの「食肉加工」分野を担う事業会社として1986年に創設されました。

国際規格『SQF認証』を取得し、認証に則った製造工程の徹底はもちろんのこと、より品質の高い、お客様にご満足いただける価値ある商品・サービスをお届けし続けていくことが私たちの使命です。

先輩から一言

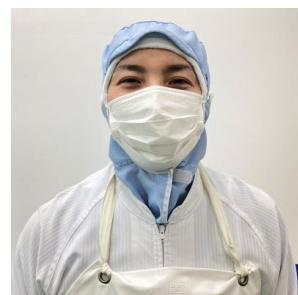
私が主に担当している仕事は、食肉のスライス加工や、ホルモンのボイル加熱作業です。

人の口に入るものを作っているので取り扱いは慎重にしなければ大変ですが、

皆の食を支えているというところ【専修大学北上高等学校出身】
に一番のやりがいを感じています。

岩手協和食品は先輩方が優しく教えてくれるので、是非一緒に働きましょう！

吉田 祐輝



こんな仕事をしています



豚肉のミンチ作業



ハンバーグ包装作業

主にレストランや焼肉店、スーパーなどで販売される食肉加工品を製造しています。

お客様のニーズに合わせた多種多様な商品を作るとともに、

**品質の高い安全で
安心な商品作り**に取り組んでいます。

こんな職場です

従業員の心得 **基本に忠実、積極的な考え、心のこもった行動**を一人ひとりがしっかりと持ち、丁寧な説明・指導を行うことで、安心して働ける環境になっています。コミュニケーションが良く取れる風通しの良い職場です。



経営方針発表会の様子



力を合わせて製造作業中！

業務内容

★当社は主にレストランや焼肉店などの外食産業や、スーパー、食品加工工場向けの、食肉加工品の製造・販売を行っている会社です。

【主な食肉加工品】

- ダイスカット・スライス加工、ミンチ加工、スリット加工などの一次加工品。
(小間肉、パラパラミンチ、焼肉商材など)
- ハンバーグ、つくねなどの加工品。
- 味付け加工品、加熱加工品、インジェクション加工品等。
(味付ホルモン、煮豚、牛脂注入加工肉など)

【品質への取組み】

- 自社の検査室で細菌検査等の衛生面・品質面のチェックを行っています。
- 『安全で品質が確保された食品』であることを認証する国際規格『SQF 認証』を取得し、認証に基づいた商品作りを徹底しています。



★奥州市ふるさと納税返礼品としても、当社の商品が全国に送られています！

採用状況

- 毎年、高卒・大卒等の新卒者(既卒者)を2名程度採用予定です。
- 一般の方の中途採用も随時募集・採用しています。

キャリア形成

- 新入社員研修
 - 中堅社員研修、管理職研修
 - 食肉基礎研修、食肉学校研修などの食肉に関する研修
- ★食肉加工に関する基礎を学んでいただいた後、製造技術の向上以外にも本人の適正や希望などを考慮し、営業、総務、品質管理などのキャリアを積むことができます。

職場環境等

- 週休二日制(基本土日休みですが、月1回程度土曜日出勤あり)。年末年始、GW、お盆休みあり。【年間休日114日】
- 作業着会社支給(クリーニング会社負担)。
- 不定期でお肉の特売(社販)あり♪
- フリーWiFiあり。

企業情報

会社名 岩手協和食品株式会社
所在地 〒029-4207 奥州市前沢字塔ヶ崎 50-11
TEL 0197-56-6541
FAX 0197-56-2531
<https://www.iwatekyowa-foods.com>
代表者 代表取締役社長 羽根田 猛
資本金 4000万円
設立 1986年4月
従業員数 57名(男性26名、女性31名)



地図

