



株式会社 いわちく

岩手県唯一の産地食肉センターとして
高品質な食肉・加工品を国内外へお届けしています

代表メッセージ

当社、株式会社いわちくは、岩手県唯一の「産地食肉センター」として、地域の生産者が育てた牛や豚を食肉に処理加工し、消費者の方々に届けることを主な事業にしています。

また、「食肉センター直結」のメリットを活かし、新鮮な食肉を原料とするソーセージやハムなどの加工品も製造しています。

私たちの使命は、育てる人と食べる人を「おいしいかけはし」で結ぶこと。生産者のみなさんが愛情込めて育てた牛や豚を、私たちが安全・衛生的に処理・加工することで、消費者の方々に高品質なお肉を届ける。

そのことで、岩手の食卓を支え、岩手の畜産を支え、ひいては岩手の未来を豊かすることにつながるのだと、私たちは信じています。

代表取締役社長 畠山 正

データ

○設立

1961年2月

○従業員

449人（パート等含み）

○経営規模

売上高 344億円（令和6年度実績）

○法人変遷

1961年2月

（株）岩手畜産公社創立 資本金1,300万円

1972年9月

（株）岩手畜産公社と旧（株）岩手畜産流通センターが合併

1972年10月

本社工場完成・移転（岩手県紫波町）

1991年3月

食肉高度加工施設（味工芸工場）完成、操業開始

1994年6月

関連会社（有）まきばミート設立

2009年10月

シンガポールに向けいわて牛を輸出開始

2018年4月

社名を「株式会社いわちく」に変更

2020年3月

新豚処理加工施設竣工

2023年7月

熟成系巻ロースハム、岩手県産豚ロース肉味付3種セットが
岩手県初の日本フードセレクション受賞



業務内容

たくさんの部署がある為、いろいろな仕事を経験できます！

- 肉牛・肉豚のと畜解体処理加工
- 食肉の部分肉製造、販売（海外輸出向け製品の製造）
- 副生物、副産物の処理加工、販売
- ハムソーセージ食肉加工品の商品企画・開発、製造、販売
- 生惣菜・調理惣菜の製造・販売
- ローストビーフ・ローストポークの製造、販売
- 小売店の直営



先輩の声

大学で食肉加工を学んだ私は「大学で得たことを生かしたい」「岩手で働きたい」という思いから、いわちくを就職先を選びました。

業務に必要な資格取得を後押ししてくれるなど、キャリア形成や目標達成のための環境が整っていることを日々実感。やりがいを持って働くことができます。



外部からの受入体制

インターン



視察・見学



- インターン
高校生、大学生のみ受け入れしています。
学校、マイナビ等をとおしてお申し込みください。
- 視察・見学
高校生、大学生のみ受け入れしています。
学校、マイナビ等をとおしてお申し込みください。

<問い合わせ先>

会社名 株式会社いわちく
担当 総務課 人事担当
所在地 〒028-3311
岩手県紫波郡紫波町犬渕字南谷地120
Tel. 019-672-4181 Fax. 019-676-2024
会社HP : <https://www.iwachiku.co.jp/index.php>



人事担当のサイト
はこちらから