

愛媛果汁食品株式会社をご紹介します!



日本中へ、そして世界へ。柑橘には夢がある。
当社は、柑橘を中心とした果実加工の老舗メーカーです。

募集職種

- ・農産物加工スタッフ
- ・営業職

社名 / 愛媛果汁食品株式会社
 住所 / 新居浜市喜光地町1丁目11-9
 事業内容 / 農産物加工事業・クラフトビール事業
 ★2023年より新居浜市内初のクラフトビール「ヒメビール」の製造・販売を行っています
 設立年月日 / 昭和38年
 代表者 / 古川勝浩
 資本金 / 30,000,000円
 従業員数 / 86名(2024年6月時点)



一問一答お願いします!



加工された柑橘類は、誰もが知っている
コーヒーショップや有名なお菓子の原料
としても使われているってすごい!

- 1** 主な取引先は?
製菓・製パンメーカーや、みんなが知っているカフェチェーンなどです!
- 2** クラフトビールも作ってるって本当?
はい、「ヒメビール」というクラフトビールを製造・販売しています。
- 3** 他の食品会社と何が違うの?
愛媛の柑橘を活かした商品開発力と、新しい事業に挑戦する姿勢が強いです。
- 4** 高校卒業後でも働けますか?
はい、毎年高卒採用も行っています。
- 5** 具体的な仕事内容は?
最初は工場での製造補助、その後スキルに応じて他部署へ配属されます。
- 6** 女性も働いていますか?
多くの女性が活躍しています。育児休暇なども整っています。
- 7** 力仕事は多い?
機械化が進んでいるので、負担は減っています。
- 8** 勤務地はどこ?
本社工場または松原流通センター(新居浜市)です。
- 9** 研修制度は?
入社後は座学と現場研修があり、教育担当が丁寧にサポートします。
- 10** 1日のスケジュールは?
8時~17時が基本です(休憩1時間)。
- 11** 残業はあるの?
ほとんどありません。生産量を計画的に管理しています。
- 12** 休日はいつ?
毎週日曜日です。GWや夏期、年末年始などはもちろんお休みがあります!
- 13** 有給休暇は取れる?
取りやすい環境づくりを進めています。
- 14** 休憩室や食堂はある?
休憩スペースがあり、飲食自由です。自由参加の懇親会などがあります。
- 15** 異動や転勤はありますか?
新居浜市内での拠点間の異動はありますが、転勤はありません。
- 16** 工場見学はできる?
はい、事前予約で対応しています。
- 17** 入社後に友達ができますか?
年齢が近い先輩が多く、仲良くなりやすい環境です。
- 18** 髪色は自由?
業務に支障がなければ一定の自由があります。
- 19** 高校の成績が悪くても大丈夫?
人物重視です。やる気がある方を歓迎します。
- 20** スマホは使える?
休憩中は使用可能です。
- 21** 地元出身者が多い?
多くは新居浜市や愛媛県内出身です。
- 22** ひどく暮らしの人もいる?
はい、自立している先輩もいます。
- 23** 社員も多いので、人間関係が気になります。
年代や部署を超えた仲の良さが自慢です。
- 24** 先輩は怖くない?
優しい先輩ばかりで、質問もしやすいです。
- 25** 社長はどんな人?
3代目社長は話しやすく、社員との距離も近いです。
- 26** 上下関係は厳しいの?
フラットな関係を大事にしています。
- 27** 新人でも意見は言える?
はい、むしろアイデア歓迎の社風です。
- 28** 飲み会はある?
自由参加の懇親会などがあります。
- 29** 社内恋愛はある?
あってもOKですが、節度ある対応が求められます。
- 30** 同期と仲良くなれますか?
研修や配属が一緒なので自然に仲良くなれます。
- 31** 仕事でチームワークは必要ですか?
はい、製造も営業も連携が大切です。
- 32** キャリアアップできますか?
製造から開発や営業にステップアップ可能です。
- 33** 学歴がなくても出世できますか?
はい、実力と意欲次第です。
- 34** スキルは身につく?
専門的な製造知識や食品安全の知識が得られます。
- 35** 資格取得の支援はある?
業務に必要な資格はサポートします。
- 36** リーダーになれる?
希望と努力次第でももちろんリーダー職にも就けます。
- 37** 転職に有利な経験は得られる?
食品製造、衛生管理、商品開発のスキルは汎用性が高いです。
- 38** 専門的な勉強は必要?
入社後に学べるので、ご安心ください。
- 39** 他の部署に移れる?
社内公募制度などで異動も可能です。
- 40** 工場だけじゃなく営業もできる?
経験と希望に応じて営業への道もあります。
- 41** 商品開発にはどうやって関わると?
現場からのアイデアが商品になることもあります!
- 42** 地元で働くメリットは?
自然と人の温かさの中で暮らし働けることです。
- 43** 地域の農家と関わってる?
地元の柑橘農家さんとも連携して原料を仕入れています。
- 44** 地域のイベントに参加してる?
マルシェや地産地消イベントにも出店しています。
- 45** 地元の高校と連携してる?
インターンや職場見学を積極的に受け入れています。
- 46** 災害時の地域支援などある?
備蓄や寄付など地域貢献も意識しています。
- 47** 観光とも関係があるの?
当社の商品(ゼリードリンク、クラフトビールなど)は観光地でも販売しています。
- 48** 食品業界って安定してる?
生活に不可欠な業種なので安定性があります。
- 49** AIやロボットは導入されてる?
工場の機械化が進んでいます。
- 50** これから伸びる分野って何?
クラフト系商品や健康志向の食品です。
- 51** SDGsには取り組んでる?
食品ロス削減や地域循環型のものづくりに挑戦中です。
- 52** 農業との関係は?
一次産業(農業)との連携を大事にしています。
- 53** 若手の活躍は?
20代のリーダーも増えており、若手が主役です。
- 54** これからの夢は?
自分たちの手で“日本中、世界中の食卓に愛媛の柑橘を届ける”ことです!

