



口に入れた瞬間笑顔になれる！そんな塩引鮭を作ってみませんか。

事業内容 魚の卸・加工業

会社情報 958-0874 新潟県村上市庄内町  
5 - 24

村上駅 バスで秋葉神社前下車徒歩7分

<http://maruto-sengyo.com>

## 基礎データ

創業	従業員数	平均年齢	平均勤続年	役員・管理職の女性割合	
1970年	24人	42.0歳	10.2年	(役員) 25.0%	(管理職) 0.0%

## 働き方データ

有給休暇の平均取得実績	月平均所定外労働時間	育児休業取得状況(直近3事業年度)	
10.7日	4.3時間	男性: 0名	女性: 100.0%

## 募集・定着状況

		前年度	2年度前	3年度前
募集状況	新卒者等 <sup>1</sup>			
	新卒者等以外 <sup>2</sup>			
採用者数(うち女性)	新卒者等	0名(0名)	1名(0名)	2名(1名)
	新卒者等以外	2名(1名)	0名(0名)	2名(0名)
離職者数 <sup>3</sup>	新卒者等	0名	0名	1名
	新卒者等以外	0名	0名	1名

## 会社からのメッセージ

### 先輩社員から

私たちの職場は四季折々の旬の魚を加工しており「これは今が旬！」と身に染みて感じる事ができます。メインとなるのは秋に仕込みをする塩引鮭で、村上にお住まいでない方もこの手法を覚え受け継いでいく事により、村上への地域貢献へと繋がるのではないかと私は思います。他にもフグやタラなど様々な魚介を扱っております。難しそう、と思うかもしれませんが、かく言う私も全く未経験者でしたが先輩方の指導のもと、包丁を使いこなせるようになり、仕事で身に付けた技術は私生活でも役立っています。

### 社長から

私たちの業務内容は村上市内の割烹料理店、寿司店、温泉旅館、幼稚園、病院などへの鮮魚、冷凍品の卸し。そしてメインとなる加工業務は通年、塩引鮭を作っています。その他四季を通じて県内を中心に更には日本海側で水揚げされる様々な魚種、海藻も加工しています。総勢30名に満たない少人数の所帯ですが、チームワークと団結力、そして段取りの良さが持ち味の会社です。若手からベテランまで、一致団結して作業にあたる空間は実に気持ちのいいものです。加工品の販売は県内をはじめ、関東圏を中心に本州全土に渡っています。全国の皆様が口に入れたとたん笑顔になる。その瞬間を想い描きながら作業を行い、経済活動の一翼を担ってみませんか。

### 求める人材像

健康な方、何事にも興味をもち、行動に移せる方、返事と挨拶のできる方

## 人材育成のための制度

研修制度	自己啓発支援制度	社内検定	メンター制度	キャリアコン制度
あり	あり	なし	あり	なし

## 見学等受入れ

インターン	職場見学
あり	あり

## 非正規雇用の職場情報<sup>4</sup>

## 備考・補足情報

### 採用情報

事業所番号: 1514-200140-3

[ハローワークインターネットサービス](#)もしくは  
[最寄りのハローワーク](#)をご利用ください。

1 直近3事業年度において正社員として採用した新規学校卒業者、及び新規学校卒業者と同等の処遇を行う既卒者

2 1以外の者で、直近3事業年度において正社員として採用した35歳未満の者

3 当該年度に採用した者のうち、直近3事業年度に離職した者の数

4 非正規労働者の採用状況、有給休暇取得状況、所定外労働時間実績についての自由記述欄