



魚沼から全国へ！独自の雪温精法と価値創造でお米の未来を創る

事業内容 地域農家と密着し、独自の「雪温精法」や雪蔵貯蔵でお米の旨味と付加価値を最大化して全国へ販売。さらに副産物の米糠からこめ油を開発する等、地域資源を活かした独自の価値創造の取り組みを行う

会社情報 9496436 新潟県南魚沼市中203番地1

交通手段 上越線塩沢駅より車5分

○ 会社概要

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	
1998 年	25 人	42.5 歳	8.6 年	(役員) 25.0 %	(管理職) 14.2 %

○ 雇用管理の状況

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）	
12.1 日	1.8 時間	男性: 0 名	女性: 100.0 %

○ 採用・定着状況

		2025年度	2024年度	2023年度
募集状況	新卒者等 ¹	○	○	○
	新卒者等以外 ²	○	○	○
採用者数（うち女性）	新卒者等	1 名（ 1 名）	0 名（ 0 名）	0 名（ 0 名）
	新卒者等以外	0 名（ 0 名）	0 名（ 0 名）	4 名（ 0 名）
離職者数 ³	新卒者等	0 名	0 名	0 名
	新卒者等以外	0 名	0 名	1 名

会社HP <https://kichorak.com/>

会社からのメッセージ

先輩社員から

私は入社5年目、営業事務の仕事しています。お米の注文を受け、工場に出荷の指示をする業務を行っています。南魚沼市の特産品であるお米の販売を通して、地域に貢献できる事が魅力の会社です。

社長から

当社は米流通の自由化を機に、日本一の産地・南魚沼で創業した若い企業です。「美味しいお米をもっと美味しく」を掲げ、地域の資源である「雪」の冷気を利用した独自の貯蔵・精米技術の開発や、米ヌカから作る「雪こめ油」など、お米の新しい価値創造へ挑戦を続けています。私たちが新卒の皆さんに期待するのは、固定観念にとらわれない柔軟な発想です。技術、企画、情報発信など、自身の得意を活かせるステージがここにあります。快適な新工場で仲間と助け合い、南魚沼の自然を楽しみながら、これからの食の未来をデザインしていきましょう。関わらずすべての人を幸せにするため、共に次世代の「当たり前」を描いていきましょう！

求める人材像

お米が大好きで、新しいアイデアを形にすることにワクワクできる方。自分の得意（技術・企画・発信など）を活かして主体的に挑戦できる人を求めます。仲間と助け合い、高め合える環境を大切にできる方。そして、雪国・南魚沼での暮らしや自然を楽しみながら、お米の新しいおいしさと未来を私たちと一緒に作っていく情熱を持った人を求めます

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	なし	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⁴

パートタイマー就業規則あり・所定外労働時間実績なし・有給取得率70% 通年パートまたは秋農作業雇用

備考・補足情報

主な仕事はマーケティングセールス（営業・企画販売）、アグリワーク（農業生産・集荷・ドローン事業）、工場ワークス（精米・製造工程管理）、事務スタッフ（業務サポート・管理）

採用情報

事業所番号: 1512-301615-9

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生、及び新規学校卒業生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 非正規雇用労働者の採用状況、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