

事業所名	くりやまの一さん 株式会社栗山ノーサン			
事業所所在地等	都城市横市町9762番地1			
電話	0986-23-8491			
担当部署	総務課			
担当者名	総務課長 篠原 晋太郎 mailto:saiyo@kuriyama-nosan.com			
設立	1978年1月			
資本金	1,000万円			
従業員数	89人			
勤務地	宮崎県都城市、小林市			
勤務時間	8:30 ~ 17:30 (うち休憩時間 60分)			
	交替勤務制: 無	時間外勤務: 有		
休日・休暇	完全週休2日制(土日)、有給休暇10日(6か月後から最大20日)			
加入保険等	雇用	労災	健康	厚生
	○	○	○	○
オンライン面接(面談)対応	○			

食卓に笑顔を提供！ 畜産資源の有効活用で
農家と消費者の懸け橋となる

【事業概要】

- ・豚内蔵の処理
- ・豚肉や鶏肉を使った加工品の製造



【弊社社員集合写真】

ホームページURL

<https://kuriyama-nosan.com>

福利厚生・待遇等

<p>○手当</p> <ul style="list-style-type: none"> ・昇給年1回、賞与年2回 ・退職金制度有 ・慶弔見舞金制度有 ・時間外手当、有資格者手当有 	<p>○休暇制度</p> <ul style="list-style-type: none"> ・産休・育休制度有 ・年休取得状況…12.9日(2021年全社平均) 	<p>○研修制度</p> <ul style="list-style-type: none"> ・資格取得支援制度有 ・入社して約1ヶ月間は、専属の指導係をつけて ○JT教育を行います。
---	--	--

食肉加工品製造販売などで全国一の畜産産地を支えるSDGs企業

畜産産出額日本一の宮崎県都城市にて半世紀近く、廃棄物の運搬や有効活用等の産地に発生するお困りごとの解決事業にたずさわってきたSDGs企業です。革原料素材の下処理事業や、養鶏農家より排出される鶏糞をバイオマス工場への輸送事業に加え、現在の主力は5年前に新設した工場で行っている食品事業。毎日地元の食肉センターから排出される副生物といわれる「豚頭」「豚足」「豚耳」「ホルモン類」などの下処理部門と、加工品製造部門からなっています。食品工場、外食業態、個人向け製品の製造を行う加工品部門は月間製造数25tほどで5年で製造量は70%増。オリジナルの「豚ハラミ炭火焼」、博多名物珍味の「酢モツ」、時短メニュー用の「ポイル豚足」、バー向け商材で料理雑誌や全国商工会連合会のコンテストで受賞歴のあるオリジナル製法「おさつポークの生ジャーキー」などのラインナップがあります。なお、寄付額全国一になったこともある都城ふるさと納税返礼事業にて寄付者向けに月5000千件程度の商品の発送を行っており、南九州の郷土料理であり楽天登録食肉加工品4万5千品目中ベスト30に選定された「炭火焼鶏」や地元銘柄豚精肉などの販売を行っています。

求人計画	職種	仕事内容・必要な資格など	募集対象	学校等新規卒業予定者		一般求職者			
				採用予定数				中途	新卒 中途 不問
				大学	短大	高専	専門		
食肉商品の品質管理および開発業務	食品衛生管理者必須 加工品のマーケティング、企画、開発、デザイン選考等業務。	181,000円～	—	—	—	—	—	1	
工場管理(現場管理者候補含む)	作業管理・改善、衛生管理、トラック免許、フォークリフト免許取得者優遇	195,000円～	—	—	—	—	—	2	
フォークリフト運転手(小林市)	フォークリフトの運転 フォークリフト免許必須	210,000円～	—	—	—	—	—	1	
革原料下処理	牛豚原皮塩蔵処理 フォークリフト免許必須	210,000円～	—	—	—	—	—	2	