

事業所名	さんきょーみーと			
	サンキョーミート株式会社			
事業所所在地等 鹿児島県志布志市有明町野井倉 6965				
電話 099-474-1118				
担当部署 管理部人事総務課				
担当者名 採用担当 川畑哲也				
<a href="mailto:info@sankyomeat.co.jp">mailto:info@sankyomeat.co.jp</a>				
設立	1981年9月			
資本金	23,000万円			
従業員数	490人			
勤務地	小林市			
勤務時間	8:00 ~ 17:00 (うち休憩時間 60分)			
	交替勤務制: 無   時間外勤務: 有			
休日・休暇	週休2日制(日曜+土曜か月曜)、 年間休日115日、有給休暇10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				○



世界へおいしさを。  
地球にやさしさを。

【事業概要】

- ・食肉加工、食肉製品製造及び販売



【牛肉カット作業】

ホームページURL

<https://sankyomeat.co.jp>

福利厚生・待遇等

手当等	休暇制度	研修制度
<ul style="list-style-type: none"> <li>・昇給年1回、賞与年2回、退職金制度有</li> <li>・借上社宅制度、通勤手当有</li> <li>・時間外手当、家族手当有</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・計画年休制度年5日</li> <li>・産休、育休、介護休暇制度有</li> <li>・慶弔休暇有</li> </ul> ※年休取得状況…13.5日 (2021年全社平均)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新入社員研修</li> <li>・コンプライアンス研修</li> <li>・メンタルヘルス研修</li> <li>・メンター制度(入社して1年間は先輩社員が丁寧に指導します)</li> </ul>

先輩社員(食肉加工職)へインタビュー

- どんな仕事をしていますか?  
豚肉の加工を行う「豚カット」の「整形」を担当しています。お得意先様の注文通りにお肉をカットして整えるのですが、汚れや骨が残っていないか細心の注意を払いながら仕上げています。
- 就職を考えている方へ  
ナイフを扱う仕事ですが、入社するまで、ほぼ握ったことがありませんでした。最初は怖さもありましたが、先輩が優しく丁寧に指導するので、安心して実践を積みながら上達していきました。まったく心配要らないと思います。