

事業所名	きむらつけものみやざきこうぎょう			
事業所所在地等	キムラ漬物宮崎工業株式会社			
事業所所在地等	児湯郡新富町大字上富田 8 9 3 5			
電話	0983-33-1211			
担当部署	総務部			
担当者名	部長 木村 尚美			
	<a href="mailto:hietsuki@kimura-tsukemono.com">mailto:hietsuki@kimura-tsukemono.com</a>			
設立	1972年10月			
資本金	1,000万円			
従業員数	18人			
勤務地	宮崎県児湯郡新富町			
勤務時間	8:00 ~ 17:00 (うち休憩時間 80分)			
	交替勤務制: 無   時間外勤務: 無			
休日・休暇	年間変則休暇制			
加入保険等	雇用	労災	健康	厚生
	○	○	○	○
オンライン面接(面談)対応				○

日本の伝統技術を活かし、宮崎の食文化を未来へつなぐ仕事をしています！

【事業概要】

- ・宮崎県特産天日干し沢庵の開発、製造、販売
- ・熟成ぬか床や浅漬の素など漬物に関連する商品の開発、製造、販売



【工場外観】

ホームページURL

<https://kimura-tsukemono.com/>

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>・賞与年2回、退職金制度有</li> <li>・昇級制度有、通勤手当有</li> <li>・時間外手当、有資格者手当有</li> <li>・勤勉手当、冬期漬け込み手当</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・休日：日、祝、その他（年間変則制）</li> <li>・年間休日数 93日</li> <li>・特別休暇（夏期・冬期・その他）</li> <li>・産休・育休制度有</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・入社後、専任のスタッフがていねい・親切に研修を行いますので安心して仕事に取り組みます！</li> <li>・資格取得制度有</li> </ul>

10代から70代までの少数精鋭で頑張っています！

宮崎県内の契約生産者さんが大切に育てた大根を受け入れて、伝統的な発酵製法にこだわりたくあん漬けをつくっています。

また、発酵技術を活かした熟成ぬか床や浅漬の素などの新分野にも挑戦中です。

大切に作り上げた製品は日本国内のみならず海外(主に北米・アジアなど)へ出荷しています。

県内の催事にも積極的に参加して、漬物文化普及や地域貢献にも力を入れています。

テゲバジャーロ宮崎公式サポーター。

ヴィアマテラス宮崎公式サポーター。

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			
				給与 (基本給等)	採用予定数				
					大学	短大	高専	専門	新卒内不問
製造・包装作業	製品製造・加工・検査等/だいこんの漬け込み作業(冬期)	初任給 150,420円	—	—	—	—	—	3	
営業及び製造・包装作業	小売店や飲食店への営業及び配達・普通自動車免許/商品荷造り/製品製造・加工・検査・漬け込み等	初任給 180,000円	—	—	—	—	—	1	
事務	電話及びメール、来客対応/データ入力・PCの基本操作/通販の受注、発送業務/品質管理業務	初任給 160,000円	—	—	—	—	—	1	
			—	—	—	—	—	—	