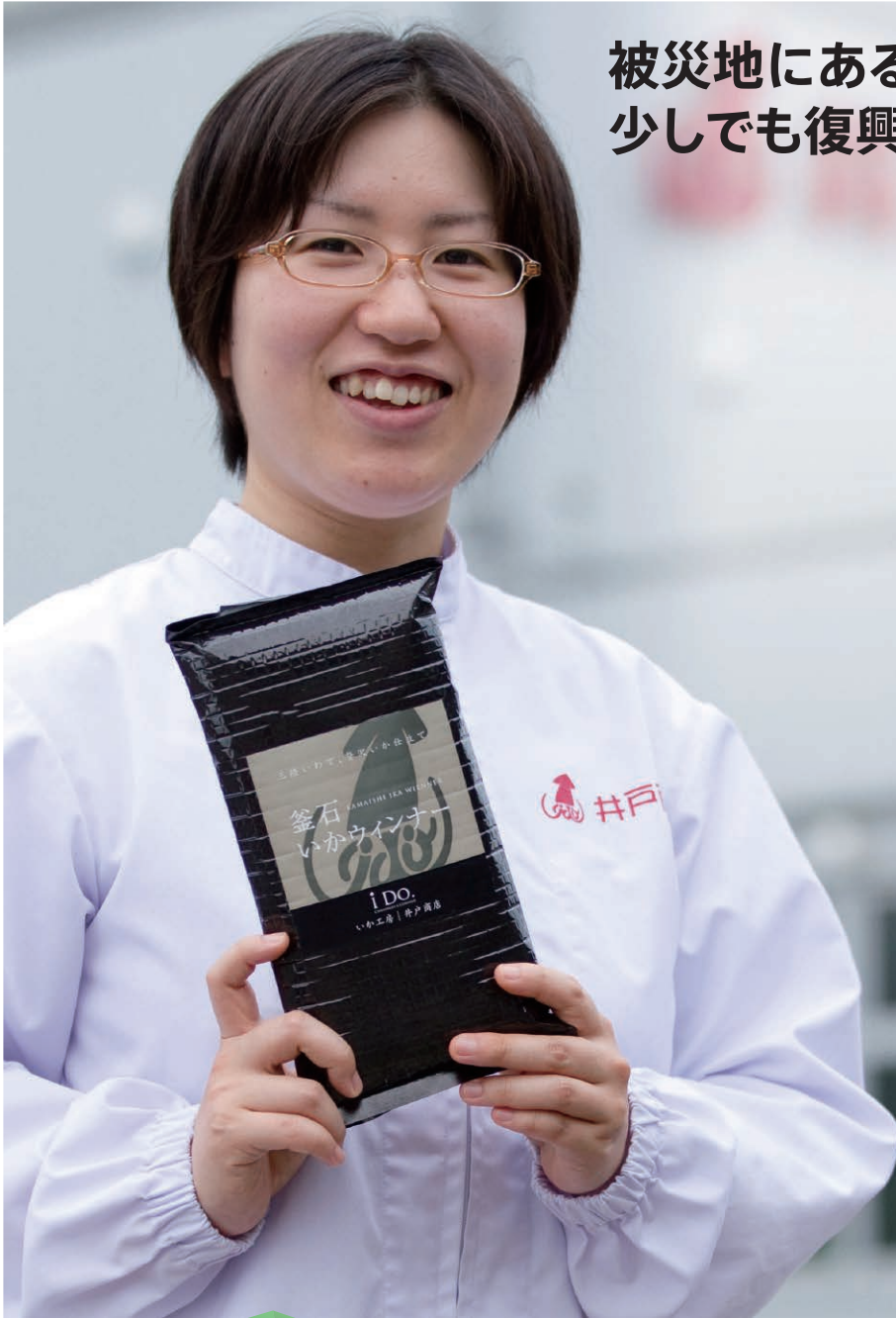


# 株式会社井戸商店 (食品加工業)



森山 知加子  
もりやま ちかこ  
新潟県魚沼市出身。米沢女子短  
大外国語文学科を卒業。現在は、  
営業部で注文処理や出荷手配を担  
当。

## 被災地にある釜石市の会社で、 少しでも復興の役に立ちたい。

学生時代の専攻は文系で、水産加工業についての知識もほとんどありませんでしたが、「復興のお手伝いが少しでもできるかもしれない」との思いから、被災地である釜石市の当社を志望しました。社内は家族的な雰囲気で働きやすく、思い切って飛び込んで良かったと思っています。就職活動の際には業種を絞らず、いろいろな会社のお話を聞いてみることをおすすめします。その過程で新たな発見があるかもしれません。



学生記者  
高橋 知里  
[岩手県立大学]

### 学生記者の 企業リポート

#### 仕事のやりがい

国内や海外で取れたイカを原料に全国の学校給食や社員食堂、レストラン、コンビニなどへカット素材を冷凍で出荷している株式会社井戸商店。素材そのままのおいしさを味わってほしいという思いから、食材には保存料や化学調味料をほとんど使用していないそうです。お話を伺った社員の方は受注と出荷を担当しているので、無事にトラブルなく終えたときにやりがいを感じるとのこと。「井戸商店のイカだから使う」と取引先から言われると嬉しいそうです。

#### 職場の雰囲気

同社には50代60代の社員も多く、イカを開いたり皮をはいたりという手作業でベテランの力を発揮しているとのこと。お話を伺った社員の方は当初方言を聞き取るのに苦しんだそうですが、今は打ち解けてお母さんのように慕っているそうです。他の社員の方々も親しみやすい方が多く、社内はいつもアットホームな雰囲気。中でも社長が(元SE)気さくな方で、パソコンが苦手だった若手社員の方にイチから教えてくれたのだそうです。

#### 会社の将来性

現在、20代の社員は次世代のリーダー候補としてセミナーを受けているのだそうです。月に2回、外部の先生から「リーダーの果たすべき役割とは」、「生産性をアップさせるためにはどのようにしたら良いか」といったテーマについて勉強。若手社員の方も、「当社には30代40代が少なく、20代の私たちがこれからの井戸商店を引っ張っていかなければという使命感があります」と意気込みを力強く語ってくれました。



いかと岩手の良質な豚肉を使った「釜石いかウインナー」



冷凍イカをカットしているところ。熟練スタッフも多い。



アットホームな雰囲気の中、パソコンで受注管理する森山さん。

### 経営理念

#### 全従業員の物心両面の幸福のために

冷凍イカのカット加工品製造において原料調達から販売まで行い、高い専門性を持つ株式会社井戸商店。“おいしく安全な良品をつくり届けること”を使命と考え、保存料はほとんど使用せず、安定的な供給を目指しています。お客様のために、そして地域貢献を実現するために、大切にしているのは従業員。経営理念として掲げたのは、「全従業員の物心両面の幸福の追求」です。それを実現するために、従業員との意見交換も大切にしています。

### 経営戦略

#### 生産ラインから事務作業まで効率を追求

当社では40年以上にわたり全国へ冷凍イカのカット加工品を供給。品質の高さは業界でも大きな信頼を得ており、「イカのことなら井戸商店」とも言われています。オリジナル素材の開発にも取り組み、熱を加えると形が変わる素材や、イカに県産豚の豚脂を加えたウインナーも販売しています。2006年よりトヨタ生産方式の思想を導入。生産ラインの効率化にとどまらず、事務作業をはじめ社内全体のコストや無駄の削減につなげていきます。

### 将来ビジョン

#### リーダーを育成し、新体制へ

震災以降、新卒を積極的に採用してきました。従業員の若返りを図るとともに、リーダー育成にも力を入れ、新たな体制づくりに取り組んでいます。また、2012年に完成した新工場には、「釜石いかウインナー」を製造するための機械を設置。自社の生産ラインで手がけることが可能になり、さらなる新メニュー開発の期待も膨らみます。生産力の向上は従業員の幸せに、ひいては地域の幸せにつながる。そう信じて前進し続けています。

### 代表者からのメッセージ

当社は仕事について“いかに楽しめるか”が大切だと考えています。嫌々働いていたのでは覚えが悪く、ミスも増えてしまいます。従業員によく言うのは、「素直」(とりあえずやってみる)「熱意」(好奇心・向上心をもっている)「素頭」(創造的な考え方)この3つを実践していれば、自然と仕事を楽しくになると思います。何事にも思い切って挑戦してみてください。



代表取締役社長  
大橋 武一

### 企業の強み

- 冷凍加工品の中でもイカのカット加工品に特化。高い専門性が「イカのことなら井戸商店」と言われる認知度。
- トヨタ生産方式の思想を取り入れることで、作業を効率化しコストを削減。工場はもちろん社内全体で採用。
- 震災後、会社の若返りを図っており20代の社員が多い。次世代のリーダー育成にも力を入れている。

### Company DATA

|       |                                                                  |
|-------|------------------------------------------------------------------|
| 事業内容  | 冷凍イカのカット加工品(業務用)を製造。原料調達から販売まで一貫して行い、全国の学校給食にも供給                 |
| 資本金   | 3,200万円                                                          |
| 従業員数  | 31名                                                              |
| 平均年齢  | 40歳                                                              |
| 創業    | 1968年7月                                                          |
| 売上高   | 約4億円                                                             |
| 初任給   | 175,000円(大卒)<br>160,000円(短大卒)<br>150,000円(専門学校卒)<br>145,000円(高卒) |
| 福利厚生  | 雇用保険、健康保険、労災保険、厚生年金                                              |
| 休日・休暇 | 年間約105日                                                          |



最近の採用者数(30歳未満の若年雇用者)  
23年度 9名 24年度 5名 25年度 3名

最近の離職者数(30歳未満の若年雇用者)  
23年度 0名 24年度 2名 25年度 3名

[本社所在地] 〒026-0002 岩手県釜石市大平町4-1-26  
☎0193-22-5561