

銀河フーズ株式会社

(食肉加工品の製造・販売業)



安心と安全を届けることが使命。

学生と社会人の大きな違いは責任のとらえ方にあると思います。一つひとつの行動に責任を持ち、何度も確認することが大切。商品を手に取るお客様のことを常に考えながら仕事をしています。

佐々木 雄太

ささき ゆうた

岩手県滝沢市出身。石巻専修大学理工学部生物生産工学科卒業。現在、食肉加工の製造ラインに立っている。

食卓においしさと笑顔届けたい。

就活時を社会人としての準備期間ととらえ、責任感を持って行動すると良いと思います。やりがいのある仕事を引き寄せるのは自分自身。笑顔と明るさ、そしてスタミナをつけて頑張ってください！

須藤 杏奈

すどう あんな

岩手県紫波町出身。岩手県立大学盛岡短期大学部生活科学科卒業。マーケティング担当として企業プレゼンを担当。



学生記者の 企業リポート



学生記者
大原 映美
[岩手県立大学]

仕事のやりがい

銀河フーズ株式会社の製造とマーケティング、異なる部門で働くお二人に話を伺いましたが、共通するのは「責任感」。製造過程での衛生管理や日頃の体調管理など、基本的なところから気をつけることが大切だとおっしゃっていました。自分たちが手がけた製品を、家族や友人から「おいしい」と言ってもらえることがなよりの励み。お客様や身近な人たちからの応援の声と自社製品への愛情が、やりがいにつながっていると感じました。

職場の雰囲気

同期の社員が少ない環境でも、入社したての頃から先輩方が気さくに話しかけてくれたそうです。取材の合間にも、上司の方との間に壁を感じさせない仲の良いやりとりが見られ、金澤社長のおっしゃる「風通しの良い環境」が実現されている職場だと感じました。また、お話を伺ったお二人の表情がとてもやわらかく、職場に笑顔があるからこそ、食卓にもおいしさと笑顔を届けることができるのだと感じました。

会社の将来性

「小粒でも、存在感のある会社」と語ってくださった金澤社長。人材育成には特に力を入れているそうです。若手社員のお二人には、「地元岩手県産食品の魅力を広く伝えていきたい」という共通の思いがあり、さらに目標を掲げていることに頼もしさを感じました。社員一人ひとりがのびのびと成長できる職場であり、常に全社員一丸となって高みを目指す姿勢が、妥協のない製品づくりの精神につながっているのだと思いました。



同業種で県内初となる国際規格「FSSC22000」を取得した製造ライン。



安心・安全にこだわり抜いた商品ラインナップ。



企業プレゼンでは実際に調理をし、商品をPR。

経営理念

安全・安心をおいしさに込めて食卓に

銀河フーズ株式会社では安全で安心な食品づくりに取り組み、徹底した衛生管理、品質管理に努めています。県産食材を含め厳選した原料素材を活かし、栄養価と味わいを吟味した商品を提供。商品を通してお客様と地域、全ての皆様に社会貢献する企業でありたいと考えています。「お客様に感謝の心を持ちます」「お客様に安全・安心をおいしさに込めて食卓へお届けします」を理念とし、社会から信頼され、存在価値のある企業を目指します。

経営戦略

国際基準トップレベルの安全を取得

食品会社の基本である「食の信頼」のさらなる強化に努めています。創業初年度に承認を得た総合衛生管理製造課程(HACCP)の運用に加え、2014年には同業種で県内初となる食品安全の国際規格トップレベルの食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」の承認を取得。安全性を優先し、栄養価と味わいを吟味しています。お店やお取引様に直接訪問をしてご要望やご意見を伺うなど、現場の生の声を大切にしています。

将来ビジョン

存在感のある企業として業界No.1を目指す

お客様の味覚・嗜好性が多様化する時代の中で、ニーズに応えられる商品が求められています。そのため、お店やお取引様からの現場の声を宝とし、さらなるおいしさを追求してまいります。製造、営業、マーケティング各部門の意見を積極的に取り入れ、商品開発にも努めていきたいと考えます。存在価値のある企業を目指し、「ハム・ソーセージといえば銀河フーズ」とおっしゃっていただけるよう、業界ナンバーワン企業を目指します。

代表者からのメッセージ

当社はおいしさを食卓にお届けする食品会社です。社員が誇りを持っておすすめできる商品でなければならないと考えます。そのためには一人ひとりが責任感を持って業務にあたり、安全と安心、おいしさを追求することが重要です。学生時代と社会人との大きな違いはそこにあるのではないのでしょうか。積極的に仕事を覚える姿勢と元気で明るいこと、そしてなにより健康であることが大切。おいしさを食卓に笑顔をお届け仲間を待っています。



代表取締役社長
金澤 俊司

企業の強み

- 国際規格トップレベルの食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」認証を同業種で県内初取得。
- 身近な食材であるハム・ソーセージなどの商品を、安全とおいしさとともに食卓に届けている。
- 県産豚肉を使用した安全な食品を提供することで地域社会へ貢献することができる。

Company DATA

事業内容	自社開発によるハム、ソーセージなどの製造・販売。一般消費者向けと業務用向けの商品群を持つ
資本金	9,700万円
従業員数	176名
平均年齢	42歳
設立	2002年5月
売上高	64億円
初任給	190,000円(大卒) 165,000円(短大卒) 140,000円(高卒)
福利厚生	雇用保険、健康保険、労災保険、厚生年金、従業員持株会、社員食堂(工場)、慶弔見舞金、退職金制度、自社商品社内販売
休日・休暇	製造106日、営業105日、事務107日(平成26年実績)



最近の採用者数(30歳未満の若年雇用者)

23年度	1名	24年度	4名	25年度	0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	1名	25年度	0名
------	----	------	----	------	----

【本社所在地】〒025-0093 岩手県花巻市南川原町191

☎0198-24-4341