



美しい地球から食卓へ…

山忠食品工業株式会社



本日のスケジュール

オープンカンパニー

(人事担当：中井豊一)

10時～/14時分～ 約30分間の予定です

もずく・めかぶ業界や当社の魅力について判りやすく説明します(^^♪

山忠食品工業のビデオツアー

(人事担当：中井豊一)

約15分間の予定です

モニター越しのプチ工場見学をしましょう！！

個別ミーティングと諸連絡

(人事担当：中井豊一)

一人約15分間の予定です

今後の選考に向けて、個別でアドバイスを行います。

もずく・めかぶの魅力



海藻は、ミネラルが豊富で、食物繊維が多く含まれています。

(特に 水溶性食物繊維：褐藻類に固有の粘り気のあるアルギン酸・Uーフコイダン)

海藻は、毎日の食生活に取り入れたい食品

低カロリー食材

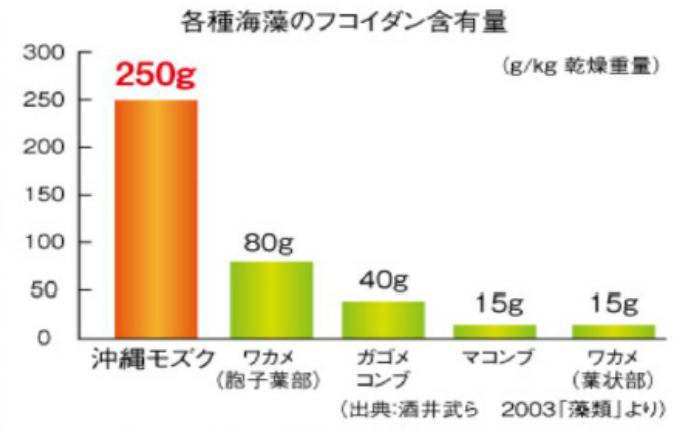
もずくは100gあたり、わずか6キロカロリー！
めかぶは100gあたり、わずか11キロカロリー！
肥満防止やダイエットに嬉しい食材です。

「ぬめりが効く」コレステロール低下作用

水溶性の食物繊維が、腸内の悪玉コレステロールを包み込み、体外に排出します。

便秘を解消する手助け

食物繊維が、分解されずに腸まで到達し、腸内の動きを活発にします。



注目されているのは『Uーフコイダン』成分

- ・ピロリ菌が胃の表面につくのを防ぐ
- ・病原菌O-157についても抗菌作用がある
- ・ガンを予防する効果がある など言われています

モズク・めかぶ商品



9種類!!



ご当地めかぶ めぐり、する？

めかぶは、採れるところによって、
ねばりや食感がちがうらしいよ！

広島県産



三陸産



北海道産



神奈川県 三浦半島産



伊勢湾産



瀬戸内海産



瀬戸内海 鳴門産



三重県 答志島産



食物繊維、 ミネラルが豊富

ヌルヌル成分は水溶性の食物繊維。低
カロリーで、免疫力を高める・
高血圧の予防に
効果があると
言われています。



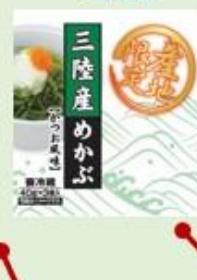
広島県産



愛知県産



三陸産



北海道産



神奈川県 三浦半島産



伊勢湾産



瀬戸内海産



瀬戸内海 鳴門産



三重県 答志島産



食感のいい
『もずく』に
新姫果汁ソース
をつけました。

別添ソース付



新姫は、三重県熊野市で偶然発見された新しい柑橘です。さわやかな香りとほどよい酸味が特徴です。



もづくの常識を変える！

こくとうくろず

黒糖黒酢もづく

もづくは酸っぱいものだと
思っていませんか？

黒糖蜜の優しい甘さで
お酢が苦手な人にも食べやすい
もづくができました！

金福山酢の玄米黒酢は、
露天に並ぶ陶器製のかめ壺に
玄米・水・こうじを一壺一壺仕込んで
半年から1年かけて熟成し作る
「露天かめ壺製法」です。

沖縄県産黒糖蜜で
まろやかな甘さ



紀伊のじゃばらもづく

じゃばらには色素成分フラボノイドの一一種である「ナリルチン」が多く含まれており、このナリルチンがアレルギーの原因を抑制する働きがあるという研究結果が出ています。また岐阜大学医学部付属病院ではナリルチンを使った臨床試験を行い、花粉症の症状が改善されたという試験結果を公表しています。

*じゃばらに関する効果等が全ての方に有効であると証明したものではありませんのでご注意ください。

じゃばらの成分

柑橘フラボノイド含有量・果肉(100g乾重あたり)

ナリルチン	カボス	無核ユズ	じゃばら
	40.05 μg	170.45 μg	1106.93 μg

柑橘フラボノイド含有量・果皮(100g乾重あたり)

ナリルチン	カボス	無核ユズ	じゃばら
	493.05 μg	889.40 μg	6605.55 μg



企画開発からのお知らせ

企画開発課

2024年9月10日

・「じゃばらもずく」JFSグランプリ受賞

一般社団法人 日本フードアナリスト協会が主催するジャパン・フード・セレクション（JFS）で「紀伊のじゃばらもずく」が最高評価のグランプリを受賞しました。

グランプリのロゴマークが3年間は使用可能なため、帯フィルムのデザインをロゴ入りのアルミ蒸着に変更しようと思っています。

評価されたポイント

- パッケージにじゃばらの果実が描かれている点が爽やかなイメージ。
- 2度楽しめるのが良い！全然違った味で楽しめる。
- 三重県産のじゃばらを使用して地域活性化につなげていこうとの姿勢が素晴らしい。
- 食感がシャキシャキと食べ応えがありとても満足できる。
- じゃばらの香り、酸味がもずく酢とうまくマッチしている。
- 他社との違いを明確に出しブランディングできている。
- 花粉症対策への効果が期待され時代に合っている。



じゃばらJFS受賞

味付もずく



海藻は、毎日の食事に取り入れたい食材です！

海藻は、水溶性の食物繊維です。低カロリーの食材で、コレステロール低下、整腸作用の効果があると言われています。



沖縄県産 もずく使用
(70g×3個入)

沖縄県産もずく



YAMACHU MOZUKU

お料理レシピ 公式Instagram



洗わずにそのまま使えるので
「簡単」に「お好みの味付」に
アレンジしていただけます。



もずく・めかぶを商品化している会社



製造業の流れ

仕入

製造

出荷

営業本部

*購買

品質保証部

*生産管理
*生産

品質保証部

*品質管理

営業本部

*営業
*営業事務
*出荷
*企画開発

重なってい
る所が重要
なんです！

製造

食品メーカーとしての誇りを感じる仕事です。

毎日、求められる品質の商品を製造することにやりがいを感じる方、いっしょに働きましょう。



仕事内容

安心安全の品質の商品を一つ一つ丁寧に作り上げ、心をこめて食卓にお届けします。お客様が「美味しい！」と喜んでいただける笑顔がやりがいの仕事です。

- ・もずく・めかぶ原料の洗浄、異物除去作業
- ・連続式加熱・冷却処理作業
- ・充填、包装、段ボール梱包作業
- ・商品冷蔵・冷凍保管、物流作業
- ・各生産工程の進捗管理業務
- ・各生産機械、生産器具類の衛生管理とメンテナンス

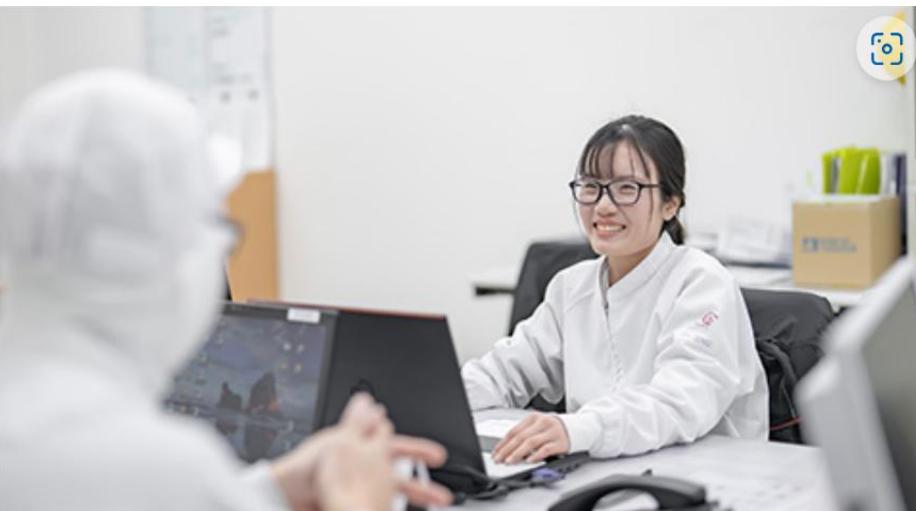
採用担当から一言

「ものづくり」が好きで、コツコツと作業に打ち込める方、当社製造職にぜひご応募ください。

生産管理

安心安全の要となる職場です。

業務効率化を一緒に進めてくれるITに興味がある人も大歓迎です。



仕事内容

商品製造に関わる管理業務をコツコツと行い、管理目標を達成できた時は喜び、うまく行かなかった時は改善案を考えることに意欲を燃やす！そんな仕事です。

- 製造商品の数量管理
- 製造スタッフのシフト管理
- 原料・資材の在庫管理
- 歩留り管理
- 機械設備の維持管理
- 工場の管理システムの構築

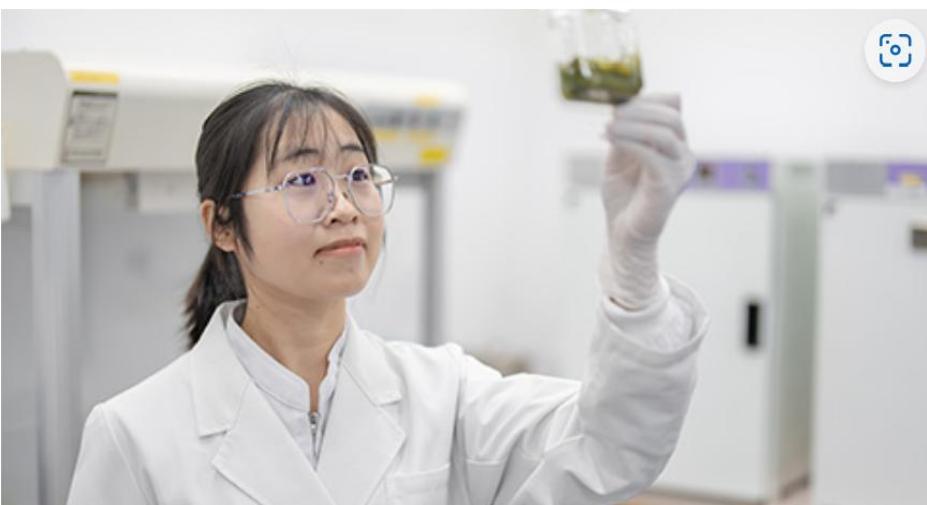
採用担当から一言

特に専門的に勉強していなくてもパソコンが好きな方お待ちしています。

品質管理

小さな変化を大切にする仕事です。

品質を支えているのは、気づく力。小さな違和感を見逃せない方をお待ちしています。



仕事内容

当社商品の「最後の砦」として、味、見た目、成分、製造プロセスの管理を行う仕事です。商品づくりのルールと効率を大切に考え、自らも行動できるよう、日々努力を積重ねています。

- 商品の各主成分分析と良否判断
- 商品ごとの規格基準の設定、変更業務
- 各生産工程の基準値設定、管理業務
- 製造用水、工場内空調を含む作業環境の管理業務
- 品質認証システム（ISO22000シリーズ）運営業務
- 工場及び従業員個人衛生の維持管理

採用担当から一言

まさに会社の守りの要であり、責任のある仕事ですので、自分の信念を持って取り組める方に向いていると思います。

営業

お客様と一緒に喜ぶことができる仕事です。

お客様の笑顔がパワーの源になる！という方をお待ちしています。



仕事内容

ご愛顧いただいているお客様にご満足いただくために、お客様の要望をお伺いし卖れたら一緒に喜べる仕事です。

- ルート営業
- 新規開拓
- 新商品の紹介や既存商品の販売促進やニーズの拾い上げ
- 企画開発との連携した商品開発

採用担当から一言

営業に興味があるけれど、自分にできるかどうか不安という方でも安心してご応募ください。

企画開発

みんなの想いを形にする職場です。

華やかに見えるけれど、苦悩の連続です。それにもめげず笑顔で一步づつ進む方が適任です。



仕事内容

他部署と連携が多く、一緒にアイデアを形にできる達成感が魅力の仕事です。流行に興味がある人も多く、ニーズを探るためにもInstagramでの情報発信も担当しています。

- 新規商品開発
- 既存商品のリニューアル
- マーケティング
- 宣伝・広告企画
- 営業企画

採用担当から一言

自分なりの夢や解決したい社会の課題を持っている方大歓迎です。

経理・総務

会社を支える「縁の下の力持ち」の仕事です。

従業員が働きやすい環境を作ることに、やりがいを感じる方が適任です。



仕事内容

働きやすい職場にするために、IT導入によるDX化や各種クラウドサービスなど、業務の効率化にやりがいを感じる仕事です。また、会社の将来に関わる重要な情報を管理し、時には、経営判断のサポートを任せされることもあります。

- 財務・経理
- 人事・労務
- 総務・庶務
- 来客対応、電話対応等

採用担当から一言

社内の意見を聞き、楽しく笑顔で働ける会社にすることが好きな方大歓迎です。

各クール 選考フロー

先輩リアルトーク（一次選考参加条件）

- ・「ぶっちゃけ座談会」といいます！！
各クールとも、会社説明会後に日程を決めて実施（Webにて）

履歴書提出とWeb適性検査（一次選考参加条件）

- ・「ぶっちゃけ座談会」参加後に実施 履歴書提出／適性検査実施

山忠食品工業株式会社 一次選考

- ・各クールとも、1対1面接 午前/午後（マネージャー・Webにて）

山忠食品工業株式会社 二次選考

- ・各クールとも、1対1面接（役員・リアルにて）

（希望によりインターンの実施） → 内々定出し

- ・各クールとも、選考終了後5営業日以内に連絡いたします！



先輩リアルトーク

「ぶっちゃけ座談会」

当社の事を社員が「ホンネ」で語り合います！

どんな「ぶっちゃけ話」が飛び出すか…

ぜひご参加いただき、会社の生の声を聞いてください！！

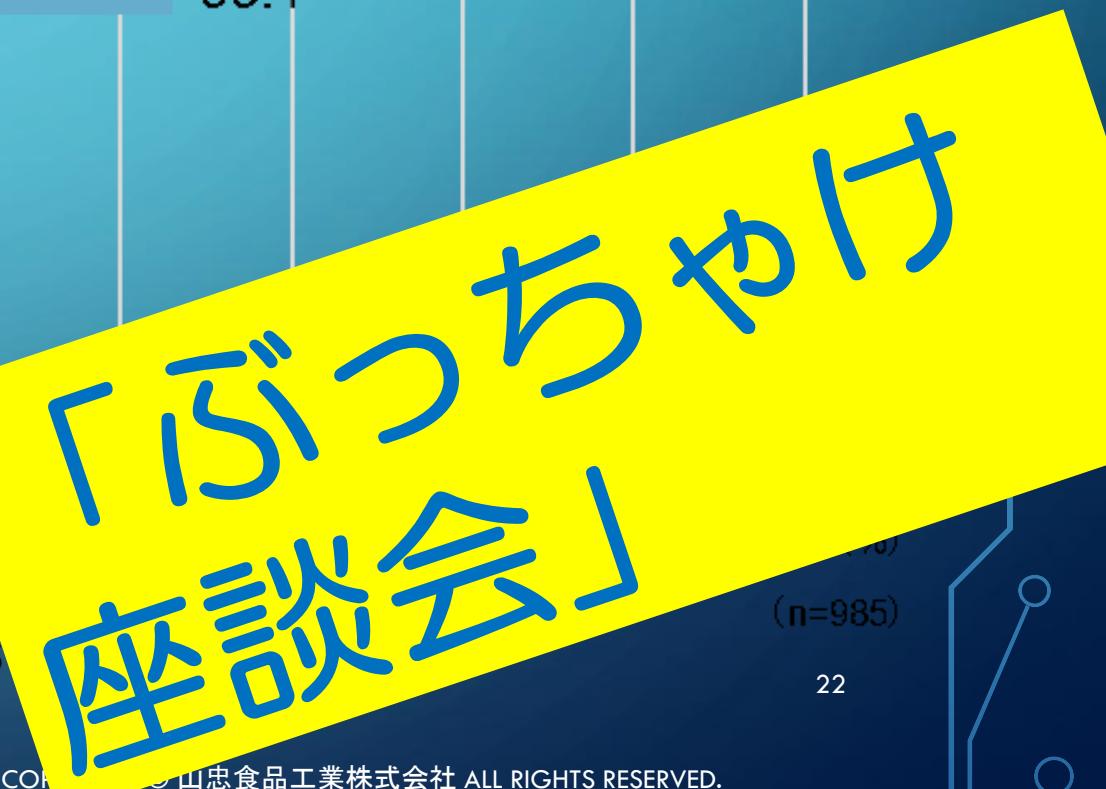
「入社に向けての不安ってあった？」

これから社会人になるにあたり、どのような気持ちが強いですか？当ではまるものを最大3つまで選んでください



株式会社ラーニングエージェンシー

出典：株式会社ラーニングエージェンシー【内定者1,004人の意識調査】2020年10月15日



先輩リアルトーク「ぶっちゃけ座談会」

1. 入社前に「やっておけばよかった」ということは？
2. ぶっちゃけ、入社後に後悔したことはありますか？
3. ぶっちゃけ、今の職場に満足していますか？
4. ぶっちゃけ、今後も今の職場で働き続けますか？
5. ぶっちゃけ、上司との関係はどんな感じですか？
6. ぶっちゃけ、お給料には満足していますか？
7. ぶっちゃけ、会社の成長は見込めると思う？
8. 毎日、出社をするモチベーションは？
9. 失敗をしたときは、どうやって立ち直りました？
10. 趣味は何ですか？休日は何をして過ごします？

「ぶっちゃけ
座談会」

履歴書提出とWeb適性検査について

履歴書提出とWeb適性検査は当社一次選考参加条件です！

履歴書は、期日までに提出してください。

My CareerBoxにて、(PDF、excel) でお願いします。

Web適性検査は、期日までに受検を終了してください。

オープンカンパニー参加→eメールにて適性検査エントリーURLを送信→

エントリーでき次第、適性検査「WebOPQ」を受検→終了後送信をクリック

携帯やパソコンで受検後、画面指示に従い回答を送信

番号選択式の簡単なアンケートです（15分～20分で終了）

受検後は、画面表示の指示に従い「送信」してください

受検後マイナビよりすべての方に、当社一次選考のご連絡をいたします

当社一次選考、二次選考について…

当社 一次選考 (Webにて実施)

二次選考 (リアルにて実施)

“会社説明会” 参加時に、希望部署、希望職種を選定頂きます

一次選考 … ご希望部署のマネージャークラス社員

二次選考 … ご希望部署を統括する役員 とお話しして頂きます

当社2つの選考会は担当者、役員との面談、相談を中心に行います

よりマッチングした業務・部署で活躍いただくため実施致します

あなたの希望、要望、将来の夢など、お話しください！

当社に就職したら… ヤマチューってどんな会社？？

上下や部署間の壁が薄く、風通しの良い社風です！！

仕事の時には真剣に、遊びの時にはしっかりと楽しむ

もの分かりの良い上司、楽しく頼りがいのある先輩たちが待っています！！

山忠食品工業株式会社 YAMACHU FOOD INDUSTRY Co,Ltd



© 山忠食品工業株式会社 ALL RIGHTS RESERVED.



今年の募集内容です(2021卒)！

募集部署		学歴	勤務予定地	募集理由/採用後の効果
販売促進	営業担当	高専卒、短大卒、4大卒、院卒、4大(院)既卒 (文理不問)	本社又は東京勤務可能な方	<ul style="list-style-type: none"> ・概ね2年以内で現状第一線従事者を補う戦力として登用
企画開発	商品開発担当	高専卒、短大卒、4大卒、院卒、4大(院)既卒 (文理不問)	本社	<ul style="list-style-type: none"> ・世代交代を進める事で事業継続を実施
生産	生産担当	高卒、高専卒、短大卒、4大卒、院卒、4大(院)既卒 (文理不問)	本社	<ul style="list-style-type: none"> ・若手社員による新規市場開拓の実現
品質管理	品質管理担当	高専卒、短大卒、4大卒、院卒、4大(院)既卒 (理系希望)	本社	<ul style="list-style-type: none"> ・新規システム導入による社内IT化、DX化推進の旗頭となる人材の採用 ・事業拡大時の人材として必要

採用条件	初任給	基本給(四大卒以上200,000円、開発職・品管職220,000円、高卒以上(短大、高専、専門含む)190,000円)、営業手当(営業職:40,000円)
	勤務時間	8:30～17:30 生産担当は交代制あり 8:30～17:30 17:30～2:30 20:30～5:30(一例)
	福利厚生	新規採用者就業補助手当、通勤手当(高速道路利用含む)、健康経営優良法人2026エントリー済み、各種付加健診の実施 他
	休日・休暇	年間120日(1年単位の変形労働時間制)、当社カレンダーによる勤務で平均出勤数20.4日/月、年次有給休暇及び慶弔休暇あり

営業本部

* 購買



品質保証部

* 製造課





山忠食品工業株式会社

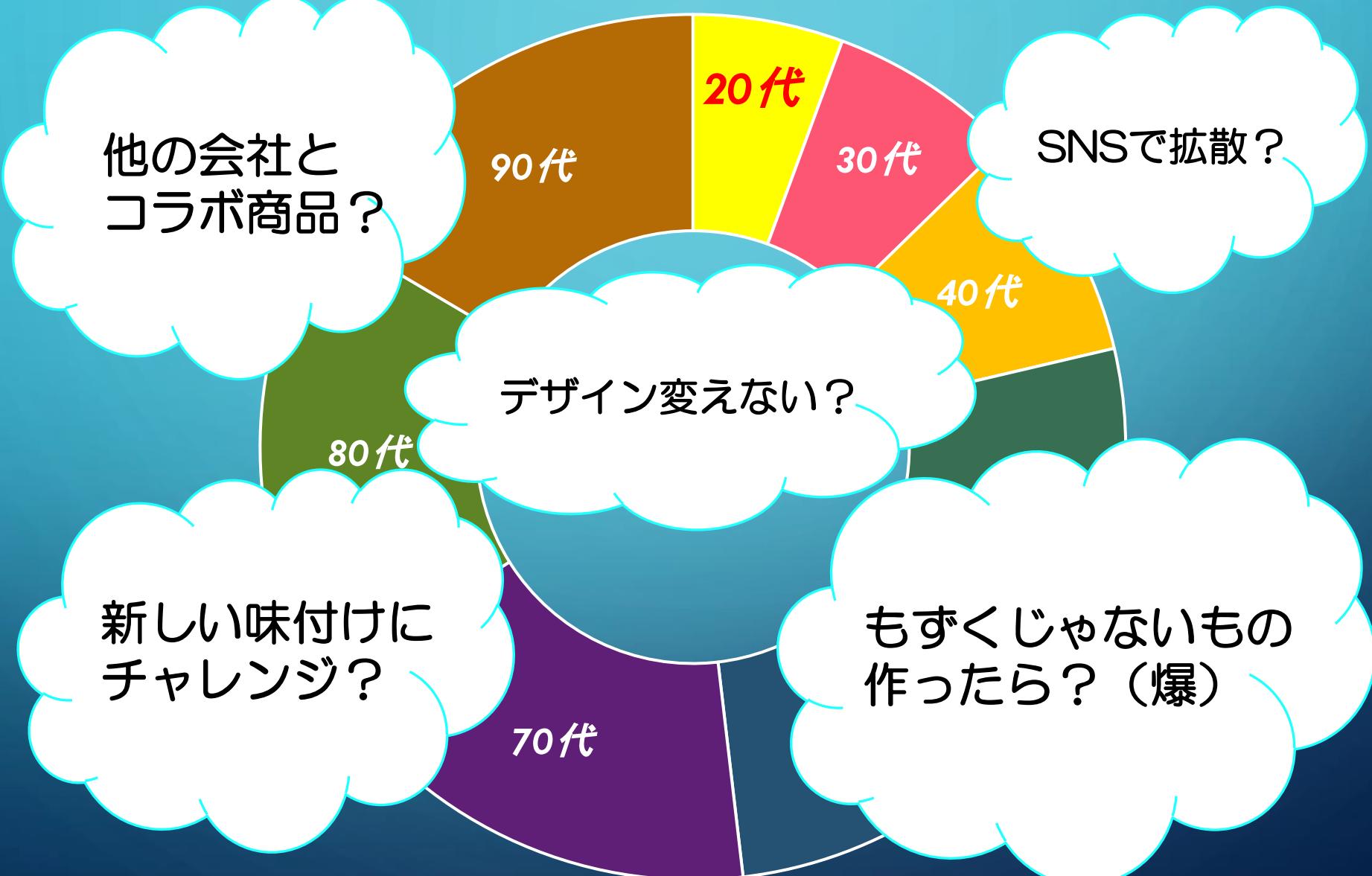
YAMACHU FOOD INDUSTRY Co,Ltd

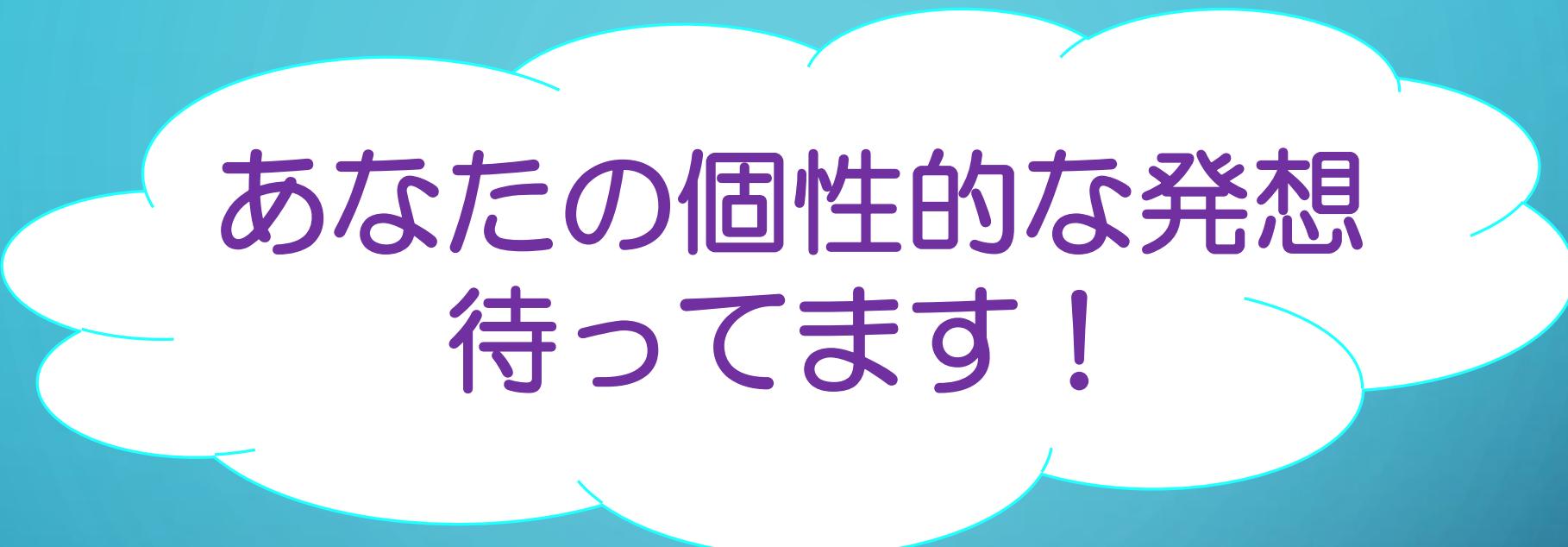




3935プロジェクト

若い世代にどう海藻をアピールするか？





あなたの個性的な発想
待ってます！

☆私ならこうするかなあ～

☆毎日こんなこと考えながら仕事ができたらいいなあ～

と思ったあなた！ ヤマチューは待ってます！！

山忠食品工業株式会社 YAMACHU FOOD INDUSTRY Co,Ltd

・勤務地

三重県亀山市

- ・学部・学科何でもOK！
- ・専門知識なくてもOK！
- ・食品に
興味がなくてもOK！









・ BEACH CLEAN 無事に終了しました !!

12月2日（土）少し風は強い日でしたが、いいお天気でゴミ拾いをしていると汗ばむくらい暖かいビーチクリーン日和でした。

今回は、フリーダイビングの大井選手の他にもポイントゲッターズの萩原選手、安藤選手にもご参加頂き、また、子供たちと食育についての○×クイズをやって盛り上りました。

ゴミは短時間にも関わらず、たくさん拾うことができましたし、大きいゴミだけではなくマイクロプラスチックと言われる小さいプラスチックも多く取れました。

開発もメンバーが減り、山忠からの参加者が少ないことを懸念しておりましたが、ボランティア活動にも関わらずご参加いただきました方、本当にありがとうございました。

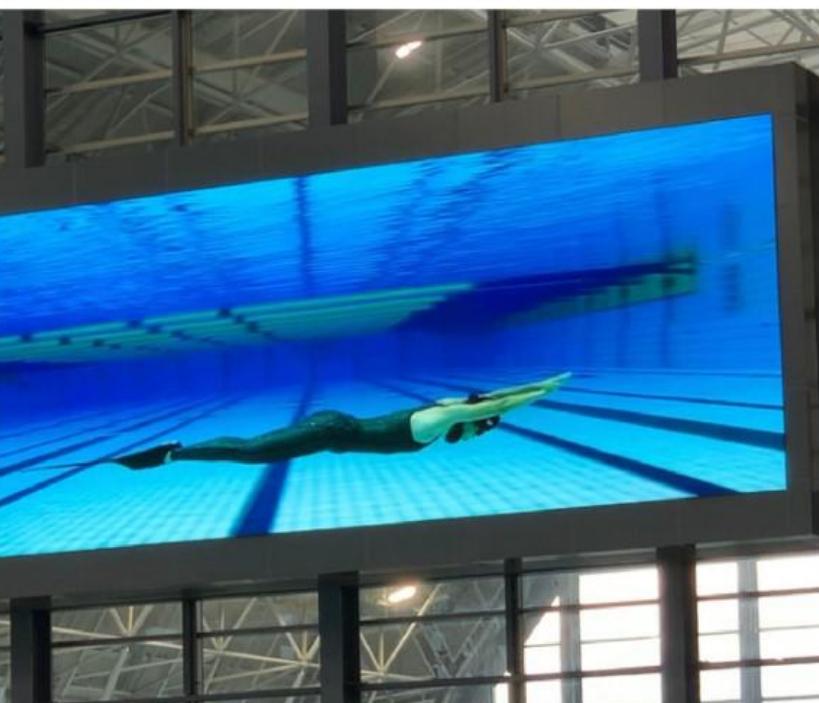


400名の観衆へ向けて

フリーダイビングのデモンストレーションでは、会場に集まった約400名のイベント参加者と観衆へ向けて、フリーダイビングを解説。大井が競技で使用するモノフィンも披露しました。



無呼吸で水中を泳ぐ選手



三重県鈴鹿市在住の
フリーダイビング
世界記録ホルダー
大井選手をサポート！

水の祭典 in MIE 2023

2023年10月1日（日）いつもトレーニングや大会でお世話になっているプール施設、スポーツの杜鈴鹿水泳場にて、鈴鹿市水泳協会様主催のイベント、水の祭典 in MIE 2023が開催されました。

このイベントは、毎年開催されておりましたが、コロナ禍は開催が見送られ、今年、実に4年ぶりの開催となりました。

大井は、鈴鹿市水泳協会様からの依頼によりフリーダイビングのデモンストレーションと体験会を開催。また、イベント中の水中撮影の協力を致しました。



大井選手について



採用情報 | 山忠食品工業株式会社 | もずく、めかぶの山忠食品
(mozuku.co.jp)



会社概要

社名	山忠食品工業株式会社
所在地	〒519-0166 三重県亀山市布気町1559番地9 TEL (0595) 82-1347 (代) FAX (0595) 84-0001
業務内容	もずく、めかぶの食品製造及び販売
創業	S.28年9月
設立	H.22年7月
資本金	1,000万円
代表者	野村正和
工場	[本社工場] 〒519-0166 三重県亀山市布気町1559番地9 TEL (0595) 82-1347 (代) FAX (0595) 84-0001
事業所	[東京営業所] 〒104-0045 東京都中央区築地一丁目9番12号 今里ビル7F TEL (03) 6278-7501 FAX (03) 6278-7502
従業員数	89名（令和6年2月1日現在）
取引銀行	北伊勢上野信用金庫 亀山支店