

業種
製造業募集職種
営業職・研究職・技術開発職就業予定地
全国各地

もっと美味しく、世界を変える。

たれの出荷量日本一のブレンド調味料と加工調理食品の企画・研究開発・製造・販売まで責任をもって行う製販一貫体制のビジネスモデルを強みとし、業務用の食品市場で成長し続ける総合食品メーカーです。「もっと美味しく、世界を変える」を企業使命に人々に喜びと感動をお届けし、より豊かな食シーンづくりに貢献します！



事業内容 ブレンド調味料・加工調理食品の企画・研究・製造・販売

本社所在地 〒 799-1582

愛媛県今治市富田新港一丁目 3 番地

設立年度 1971 年

資本金 4,500,500 万円

従業員数 4695 名(うち男性 3597 名 / 女性 1098 名)

年商 14,987,600 万円

就業時間 08:30 ~ 17:30

認証・認定 女性活躍推進 ユースエール認定 次世代育成支援

URL <https://www.nihonshokken.co.jp/>

「三三かわが社3つのセールスポイント」

①三三が自信!

たれ類の出荷量・出荷金額が日本一で、強い開発力・営業力を持っています！食品業界で唯一無二のビジネスモデル「製販一貫モデル」でお得意先様に密着した提案を行っておりま

②ヤエガルの魅力

外食・中食・家庭の「おいしさ」を支えています。お客様の課題に寄り添った提案が実際の商品として形になり、全国の食卓に広がっていく。その手応えを日々実感できることが、大きなやりがいです。

③職場の働きやすさ

研修制度や先輩のサポート体制が整っており、相談しやすい風土がある点が特徴です。部署間の連携も良く、チームで成果を追える環境が働きやすさにつながっています！



向いている人物像

食に興味があり、企業使命に共感できる人

COMPANY DATA

| | | | | | |
|------|-------------------|----|-------------------|------|--------------------------|
| 休日 | 年間 121 日 | 休暇 | 夏期、年末年始、有給、育児、介護等 | 福利厚生 | 借上げ社宅、通信教育、社員旅行、各種社会保険 等 |
| 研修制度 | 各段階で研修あり(新入社員研修等) | | | 備考 | 独自の制度:ホームタウン制度・SA 人事制度 |

正社員定着状況 新卒者等(既卒3年以内)

R6年度 R5年度 R4年度

| 募集状況 | | ○ | ○ | ○ |
|------|-----|-------|-------|-------|
| 採用者数 | 男性 | 49 人 | 70 人 | 95 人 |
| | 女性 | 54 人 | 52 人 | 72 人 |
| | 合計 | 103 人 | 122 人 | 167 人 |
| 離職者数 | 2 人 | 16 人 | 35 人 | |

企業全体の状況 前年度実績

| | |
|------------|--------|
| 平均勤続年数 | 16.8 年 |
| 平均年齢 | 39.7 歳 |
| 有給休暇平均取得日数 | 14.9 日 |
| 月平均所定外労働時間 | 4.1 時間 |
| 育児休業取得者数 | |
| 男性 | 48 人 |
| 女性 | 57 人 |
| 女性の割合 | |
| 役員 | 7 % |
| 管理職 | 2 % |

前年度募集実績

| 募集学歴 | 大学院 | 大学 | 短期大学 | | | |
|---------------|---------|---------|-------------|---------|---------|----|
| | 高等専門学校 | 専修学校 | 一般 (UIJターン) | | | |
| 就業場所 | 全国各地 | | | 給与 | | |
| 初任給 (単位:円) | 大学院 | 大学 | 短大 | 高専 | 専修 | 一般 |
| 基本給 | 245,000 | 229,000 | 209,000 | 195,000 | 195,000 | ※ |
| 諸手当 | 10,000 | 10,000 | 10,000 | 10,000 | 10,000 | |
| 合計 | 255,000 | 239,000 | 219,000 | 205,000 | 205,000 | |

※一般給与は年齢や経験による

先輩社員



24 年入社 営業職

Q1 仕事内容を教えてください

私はレストラン・ホテル・パン屋などの外食・中食業に対して、業務用の調味料や加工食品の営業しておりますが、単なるモノ売り営業ではなく、食べにくる生活者が喜ぶコト、お得意先の商売繁盛に貢献するコトを想像し、コト発想での提案営業をしております。

Q2 会社を選んだ理由は?

私は「食を通じて社会に貢献したい」という思いから、日本食研を志望しました。業務用調味料で国内トップクラスの実績を持ち、提案した商品が外食・中食の現場で実際に使われ、多くの人の食卓に広がっていく点に大きな魅力を感じています。

Q3 仕事のやりがいは?

自分の提案や開発に関わった商品が実際にお客様のメニューに採用され、多くの人の「おいしい」に直結する点にあります。お得意様の課題を解決し、成果が目に見える形で広がっていくため、社会への貢献を実感しながら成長していくことが大きな魅力です。



担当者から メッセージ

{ 地元いわきで働きたい方、大歓迎です！食べる事が好き、料理が好き、「食」に興味がある方、一緒に「もっと美味しい世界」を作っていきませんか？ }

電話番号 0476-77-1081

担当者 人財開発部 鴨志田

企業訪問

実施予定なし