



会社DATA

事業内容及び営業品目 ラーメン・麺類の製造販売・業務用ラーメン・外食事業

資本金 500万円

従業員数

平均年齢

設立 大正5年(1916年)

売上高

代表者名 松田 俊也

勤務条件

勤務時間 9:00~17:00

休日・休暇 日曜日・他勤務表による土・月以外の祝日 年間87日

給与 当社規定による

諸手当 当社規定による

昇給 当社規定による

賞与 年2回

福利厚生 当社規定による

採用情報

新卒採用

中途採用

パート従業員・正社員 随時募集

創業一世紀 老舗が作り出す味 イシマル

当社、イシマル食品は、初代石丸七郎による石丸食堂の開業から100年以上の間、鹿児島県の歴史を眺めてきました。

この長年のノウハウを活かした麺づくり、商品開発を行い、当社ブランドとしての麺類の製造販売や、ご当地ブランド商品、名店ブランド商品など3種ブランド商品を展開しています。



当社通販サイトリニューアルに伴い通信販売を主にPRする「キャラクター」5歳の黒豚「ぶひろべえ」がPRします。当社は創業大正5年から「鹿児島」と共に歩んできました。その間「鹿児島ラーメン」一筋に本場鹿児島の味を守り、また鹿児島の味を情報発信してまいりました。近年は、食の多様化が進む中、家庭でも「鹿児島の名店の味」や「ご当地の味」をお手軽に食べていただけるよう忠実に再現したインスタントラーメンやチルド麺などの販売(通信販売)を強化しています。

代表取締役 松田 俊也

先輩の声

空港をはじめとする県内の多くのお土産店や量販店などで弊社の商品はご愛顧いただいております。お客様に喜んで頂けることがやりがいに繋がります。



有限会社 勘場蒲鉾店

〒896-0015 いちき串木野市旭町40番地 TEL 0996-32-4423



会社DATA

事業内容及び営業品目 魚肉練り製品製造及び販売

資本金 2,600万円

従業員数 67名

平均年齢 43歳

設立 昭和54年9月

売上高 114,200万円

代表者名 勘場 裕司

勤務条件

勤務時間 8:00～17:00

休日・休暇 日、祝日、週休2日制

給与 ￥180,000(総支給)

諸手当 通勤手当 皆勤手当
役職手当 時間外手当

昇給 年1回 当社規定による

賞与 年3回 当社規定による

福利厚生 健康保険 厚生年金 雇用保険
労働保険 退職金制度(但し、5年経過後)

採用情報

新卒採用 ※2020年3月新卒採用

【対象】 高卒 【対象】 2名程度

中途採用

【職種】 製造部 随時募集
事務販売部門 随時募集

伝統の技術を継承し、全国の皆様に喜ばれる さつまあげを製造・販売する仕事です。

いちき串木野市の眼前に広がる東シナ海にて獲れた新鮮な魚より自社製のすり身とスケソウダラのすり身を混ぜ合わせ、甕島沖より湧き出る『こしき海洋深層水』仕込みにて丹念込めて作ったさつまあげ。

懐かしい故郷の薫りと共に、産地よりお届けしています。



鹿児島県特産品のさつまあげを製造販売しております。
お客様よりご注文いただき、いちき串木野市より鹿児島県内外、全国の方へお届けします。
伝統の味を受け継ぎ、安心・安全な製品づくりを心掛け、地元のお客様に愛され、成長し続けている会社です。

代表取締役 勘場 裕司

先輩の声

私は、蒲鉾や竹輪など様々な食品を袋に詰めたり、機械で包装する仕事をしています。

先輩方が優しく、解りやすく仕事内容を教えて下さるお陰で、頑張れます！

おいしい商品がたくさんあるので、是非食べてみてください。
(^^)



株式会社 高浜蒲鉾

〒896-0072 いちき串木野市薩摩山13301-1 TEL 0996-32-7160



会社DATA

事業内容及び営業品目 魚肉練製品製造業

資本金 1,000万円

従業員数 36名

平均年齢 52歳

設立 昭和56年9月

売上高 30,000万円

代表者名 代表取締役社長 高濱 良太郎

勤務条件

勤務時間 8:00~17:00

休日・休暇 当社シフト表による

給与 ￥150,000~

諸手当 精勤手当 通勤手当
時間外手当 職務手当 等

昇給 会社業績による

賞与 会社業績による

福利厚生 社会保険 厚生年金
雇用保険 労災保険

採用情報

新卒採用

【対象】 高卒、専門卒、大卒

中途採用

【職種】 製造部、営業部、総務部

この郷の旨さに想いを込めて・・・

昭和3年に「手作りのつけあげ店」高浜商店を開設したのが現社長高濱良太郎の曹祖父、吉之助。

それ以来、当時の味を代々継承し、昔ながらの製法にこだわり造りつづけています。食べた瞬間に広がる‘旨みと甘み’は、どこか素朴でなつかしい故郷の味を思い出させる味です。

鹿児島名産のさつま揚げ・蒲鉾を全国のお客様へお届けしています。



鹿児島県内でも多くの方に支持されている串木野産のさつま揚げは、時代が変わっても受継いでいかなければならないこの地域の伝統的な食文化そのものです。伝統を守りつつ日々進化をしていきながら頑張って、練製品の可能性を一緒に探していきませんか。

代表取締役社長 高濱 良太郎

先輩の声

社内にはバイタリティ溢れる先輩がたくさんいて、良い刺激を受けながら毎日仕事に取り組んでいます。社内の雰囲気も良く、職場の環境に自然と溶け込む事が出来ました。

私自身、入社して配属されたのが『製造部』でした。製造現場の仕事に取り組む中で、時便地震の人間としての土台作りや『食』に対する大事さ、作り手の想いを感じる事が出来ました。その想いを乗せ、お客様に喜びを届ける仕事を一緒に出来る日を楽しみにしています。

生産・品質管理担当 今田 良太

株式会社 たからや蒲鉾

〒896-0015 いちき串木野市西薩町17-27 TEL 0996-32-2538



会社DATA

事業内容及び営業品目 魚肉練製品
(さつま揚げ、ちくわ、蒲鉾)

資本金 2,000万円

従業員数 42名

平均年齢 43歳

設立 昭和25年(昭和63年株式会社化)

売上高 50,000～60,000万円

代表者名 福留 和人

勤務条件

勤務時間 7:30～16:30もしくは
8:00～17:00

休日・休暇 日曜、祝日、隔週水曜日

給与 製造、包装部門正社員の場合
200,000～300,000円

諸手当 家族手当など

昇給 年1回(4月)

賞与 年2回(3月、12月)

福利厚生 社会保険 厚生年金 健康保険
雇用保険 中小企業退職金共済

採用情報

新卒採用 ※募集状況については都度お問い合わせ下さい

【対象】 高卒、専門卒、大卒

中途採用 ※募集状況については都度お問い合わせ下さい

【職種】 製造、包装 他

製法にこだわった地元特産の
美味しい練製品を食卓にお届けします

いちき串木野市はさつま揚げ発祥の地とされ、鹿児島県の中でも魚肉練製品の一大産地として全国に知られています。

当社は1950年に創業してから、一貫してさつま揚げ、ちくわ、蒲鉾の製造販売を行っており、原料や製法にこだわった商品がお客様に広く受け入れられ、県内のみならず近畿、関東など都市部へ商品を出荷しています。



当社の経営理念は「全従業員の物心両面の幸福を追求すると同時に、特産食品の製造販売を通じて、食文化の継承発展と地域活性化に貢献する」です。

働き方改革を積極的に推し進め、有休取得率は90%を超えています。働きやすい環境の中で、郷土の食ブランドを高める取り組みに興味のある方は是非ご連絡ください。

代表取締役 福留 和人

先輩の声

製品の出来栄は原料の状態、温度、練り方、加熱の仕方などの工程で大きく変化します。我々は見た目、香り、手触り、食味、機械の音など五感を駆使して、製品を最良の状態でお客へお届けすることが職人としてのプライドと考えています。

創意工夫を重ねて製品の品質や工程の改善につなげることが仕事の醍醐味です。

有限会社 中新商店

〒896-0036 いちき串木野市浦和町65 TEL 0996-32-3275



会社DATA

事業内容及び営業品目 水産練り製品製造販売

資本金 2,000万円

従業員数 18名

平均年齢 40歳

設立 昭和25年5月

売上高 25,000～30,000万円

代表者名 代表取締役 中尾 好伸

勤務条件

勤務時間 8:00～17:00

休日・休暇 日・祝日+(別途工場カレンダーにて)

給与 ￥135,000～159,000

諸手当 精勤手当 通勤手当

昇給 2.00%～5.00%

賞与 年2回 計2.00月分

福利厚生 社会保険 厚生年金 健康保険 雇用保険

採用情報

新卒採用 ※2020年3月採用予定
【募集】 1名

中途採用
お問い合わせください

伝統ある本場串木野さつま揚げを 御客様にお届けします！

鹿児島島の東側、東シナ海沿岸は昔から魚の宝庫。ときとして獲れすぎた大切な魚の日持ちを良くし、よりおいしく味わうために、先輩諸氏により工夫され生まれたのが「さつまあげ」です。

海からの贈り物に対し感謝の気持ちを持ちつつ、さつまあげの故郷串木野の名に恥じぬよう、今まで以上の工夫を重ねよりよい製品づくりに努めます。



当社は、伝統のある串木野さつま揚げを全国にご提供していくことで、実績と信頼を得てまいりました。従業員一人ひとりの努力の賜物です。

製造・包装・出荷までベテランの先輩方の教えがあり、働きやすい環境づくりに力を注いでいます。

転勤等もなく安心して長く活躍できる職場となっております。

代表取締役 中尾 好伸

先輩の声

鹿児島島のいちき串木野市は、さつまあげ(つけあげ)発祥の地として有名です。

古くからさつま揚げ、かまぼこ等の水産練り製品加工業が盛んで全国に出荷されています。

中新商店 平石



有限会社 浜崎蒲鉾店

〒896-0068 いちき串木野市三井3092 TEL 0996-32-2229



会社DATA

事業内容及び営業品目 魚肉練り製品製造販売

資本金 1,000万円

従業員数 12名

平均年齢 53歳

設立 昭和23年(昭和60年法人化)

売上高

代表者名 濱崎 創

勤務条件

勤務時間 7:30～16:30(休憩90分)

休日・休暇 毎週水、日曜日(繁忙期除く)

給与 ￥135,000～

諸手当 技術手当、責任者手当、通勤手当等

昇給 当社規定による

賞与 あり

福利厚生 社会保険、雇用保険

採用情報

新卒採用

実績有り

中途採用

実績有り

いちき串木野の伝統食品

「さつま揚げ」を製造から販売まで

昭和23年からこいちき串木野の皆様を支えて頂きながら美味しいさつま揚げ作りを行ってまいりました。
まず地元のお客様に喜んで頂ける、美味しくて安心・安全な商品作りをモットーとしております。



いちき串木野は、さつま揚げの本場として広く知られています。
地元は勿論、日本中の方に喜んで頂ける様な商品を一緒に作りませんか。

代表取締役 濱崎 創

先輩の声

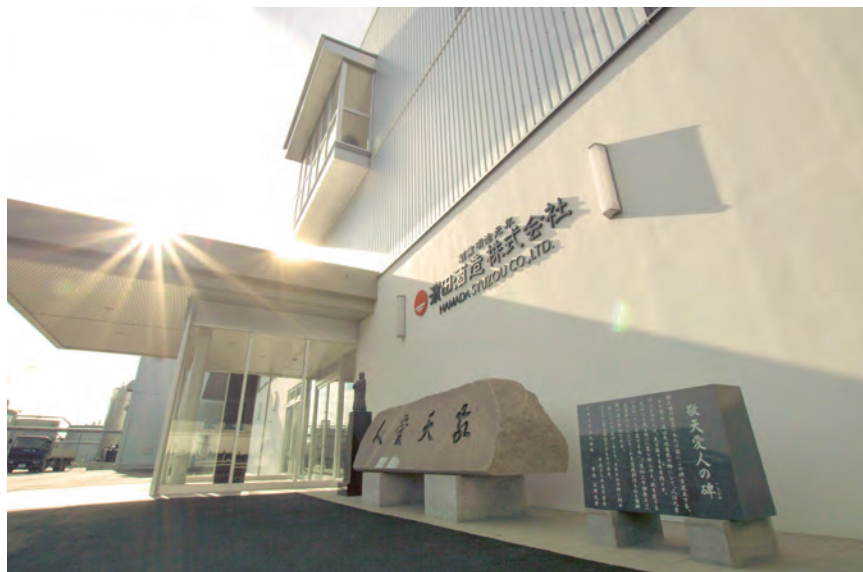
自分たちの作りたい商品を考えて作っている会社です。
おススメはなんと言っても『魚っち』！今までに無い、新食感のサラム風の蒲鉾です。
その他、いろいろなお土産も用意しています。
今年は、バレンタイン用の『ありがとう蒲鉾』を発売しました。
娘さんがいる職人が初めて書きました。
私たちは、お客様が喜ぶ姿を思い浮かべながら品質第一で大切に作っています。

お問合せ先

TEL 0996-32-2229 (担当：濱崎 創)

濱田酒造 株式会社

〒899-2101 いちき串木野市湊町4丁目1番地 TEL 0996-36-5771



会社 DATA

事業内容及び営業品目 本格焼酎の製造及び販売

資本金 3,000万円

従業員数 314名(2019年9月末現在)

平均年齢 41.9歳(2019年9月末現在)

設立 昭和26年

売上高 124億円

代表者名 代表取締役社長 濱田 雄一郎

勤務条件

勤務時間 8:00~17:00、8:30~17:30
9:00~18:00(就業場所により異なる)

休日・休暇 日曜、祝日、その他(年末年始休暇 夏季休暇等)
年間105日(令和2年7月より年間115日)

給与 当社規定による

諸手当 通勤手当 扶養手当
時間外勤務手当 等

昇給 年1回(9月)

賞与 年2回(6月、12月)

福利厚生 各種社会保険 退職金制度
社員旅行あり

採用情報

新卒採用 ※2020年4月採用に関して

【募集】 終了しております

中途採用

募集状況はお問い合わせください

本格焼酎を真の國酒へ、 更には世界に冠たる酒へ

私ども濱田酒造は明治元年創業。伝兵衛蔵・傳藏院蔵・薩摩金山蔵という3つの蔵を有し、各々の蔵が『伝統』『革新』『継承』という弊社の核となる焼酎づくりの理念を体現しています。

また、私達には『本格焼酎を真の國酒へ、更には世界に冠たる酒へ』という目標があります。目標の実現に向けて世界で通用する食品安全規格の取得や既存の概念に捉われない新商品の開発など常に新しい事に挑戦しています。



本格焼酎には500年もの長い歴史があり、それは鹿児島のみならず『日本』を背負うにふさわしい文化性と大衆性を兼ね備えた「日本の國酒(ジャパニーズスピリッツ)」です。

ウイスキーのように世界中で本格焼酎を酌み交わすのが当たり前になってほしい。夢の実現に向け、いちき串木野市から全国へ、そして世界へ挑戦し続けます。

代表取締役社長 濱田 雄一郎

先輩の声

鹿児島には114もの焼酎蔵があり、それぞれの蔵が特徴ある魅力的な焼酎づくりを行っています。

濱田酒造は昨年、創業150年を迎えました。古き伝統と技を守りながらも、これからの次代を担う新しい本格焼酎づくりにチャレンジしています。

日高水産加工 有限会社

〒896-0046 いちき串木野市西薩町17-14 TEL 0996-32-9421



会社DATA

事業内容及び営業品目 魚肉練り製品製造業
さつま揚げ 蒲鉾 ちくわ

資本金 1,000万円

従業員数 70名

平均年齢 45歳

設立 昭和23年

売上高 91,000万円

代表者名 久木山 睦男

勤務条件

勤務時間 8:30～17:30

休日・休暇 日曜、祝日（各売店は営業） 特別休暇
お盆 お正月は会社全体休み

給与 経験者優遇

諸手当 残業手当 通勤手当

昇給 当社規定による

賞与 当社規定による

福利厚生 社会保険 厚生年金
健康保険 雇用保険

採用情報

新卒採用

【対象】 高卒、短大、大卒

中途採用

【募集】 営業担当 製造担当
接客係及び事務職

海の男たちの戦いと それをやさしく包む母の味

さつま揚げの発祥の地の看板を掲げる、いちき串木野は薩摩藩時代から漁師が多く住み水産業を中心に栄えた街であった。

この町で昭和23年に創業して、さつま揚げ、蒲鉾、ちくわを製造、魚肉に豆腐を練り合わせ独特の食感と風味を生み出し、多くのお客様に満足して頂いています。

先人の技を継承、若い職人が革新、若い人に食べていただく商品づくりに日々邁進しています。



日高水産加工のさつま揚げは創業当時から、地場の魚を加工、隠し味に地酒・甘酒を練りこみ風味豊かなさつま揚げは、薩摩焼酎の肴に最適な商品です。

色々な料理に使用できるさつま揚げは低カロリー、高タンパク質の食材です。

代表取締役 久木山 睦男

先輩の声

串木野の港で水揚げされた魚を自社ですり身に加工し、鹿児島ならではの豆腐、地酒、甘酒などで味付け、代々受け継がれた職人の技で作られた"つけあげ・かまぼこ"です。ひだかの豆腐入りさつまあげは当社を代表するさつまあげです。

ぜひお召し上がり下さい。また、竹炭入り、よもぎ入りなど体にやさしいさつまあげや、チーズ入り、きのこ入り、さつま芋入り、イカ入り、野菜入りなど豊富な品揃えでご来店をお待ちしております。

お問合せ先

TEL 0996-32-9421 (担当：代表)

有限会社 野元商店

〒896-0006 いちき串木野市東塩田町136番地 TEL 0996-33-2184



会社DATA

事業内容及び営業品目 プロイラー処理

資本金 300万円

従業員数 48名

平均年齢

設立 平成17年2月

売上高 10,000万円

代表者名 隈元 真一

勤務条件

勤務時間 7:10 ~ 16:10

休日・休暇 日曜・祝日・他(工場カレンダーによる)

給与 ¥160,000~

諸手当 残業手当 通勤手当 責任者手当

昇給 当社規定による

賞与 年2回

福利厚生 厚生年金・健康保険・雇用保険・病欠補償制度
医療相談窓口セミナー・講座・資格取得の補助
年数回のイベント開催

採用情報

新卒採用

【対象】 高卒 【募集】 3名

中途採用

募集状況はお問い合わせください

地元鹿児島県の食文化を支え続けて

有限会社野元商店は国内でも数少ないプロイラー処理の大規模工場の鹿児島県くみあいチキンフーズ川内食品工場の協力会社として、平成2年にスタートしました。近年では機械化が進み、男女関係なく幅広い年齢層の方が働ける職場となっています。安心して働いてもらう環境づくりの一環としてかごしま子育て応援企業への登録し子育ての支援、病気の補償制度ならびに医療相談窓口を設けています。また人材育成にも力を入れており、セミナーや研修会などへの積極的な参加も行っています。



食品の安心・安全を通して社会に笑顔の輪を作り、広げていく会社を目指しています。
チーム野元商店の一員として自らの力を試してみませんか？

代表取締役 隈元 真一

先輩の声

幅広い年齢層の社員がおり、アットホームな会社です。
年数回のイベントもあり、社員同士のコミュニケーションもとります。
丁寧な指導があるので大変ながらもやりがいを感じています。