

## 日高水産加工 株式会社

〒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て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)