



株式会社北海道フーズ

〒080-1200 北海道河東郡士幌町字士幌西2線146番地
TEL. 01564-5-2011 FAX. 01564-5-3367

ACCESS

- ・帯広市内から車で40分
- ・音更木野から車で25分
- ・士幌町外からの通勤者多数!



若手社員が大活躍!

社員採用情報

- 給与 当社の規定による
※中途採用者の方は年齢、経験を考慮し決定
- 諸手当 交替手当、家族手当、住宅手当、燃料手当、通勤手当、技能手当 他
- 賞与 当社の規定による
- 勤務時間 基本 8:00~17:00
※交替勤務有り
例) 5:30~翌2:00(実働8時間 週交替勤務)
※配属先により勤務時間異なる場合あり(実働8時間)
- 休日 日曜、祝日、1月・5月・12月を除く第2・第4土曜
夏季休暇(8/15~8/16)
年末年始
休暇(12/30~1/4)
年間休日107日

人も商品も素材が大勢。 社長3年目です!



代表取締役社長 小林 聡

JA士幌町の生産工場として1973年に創業した会社です。「地元の生産者が一生懸命作った食材に価値をプラスし、消費者へ届けたい」という思いから始まっています。音更、木野、上士幌、鹿追、士幌の4町5農協で作られた農産物が当社に集まります。45年以上の歴史があり、現在は大手メーカーとの安定した取引により800名程の人が働く大きな工場です。長い期間、安定した条件で働くことができます。業務外でもスポーツ(野球、フットサル、テニス、ミニバレー、マラソン)などの社内同好会が積極的に活動。会社もこれを支援しています。

北海道フーズの工場

品質管理部

商品を検査する最後の番人。測定機器の管理やパッケージの確認、工場内の5Sパトロールもする。色々などころに出番がある、ピンチヒッターのような存在だ。

帯広畜産大学大学院出身
矢内理絵さん



入社2年目

検査などの知識はなかったが、先輩の丁寧な指導で一人前になった。現在は調理(コロッケ)担当だが、他の部門や商品を知っていききたいそう。群馬県出身で、帯広市から30分ほどかけて車通勤している。

全国メーカーへ出荷



スナック食品部

ジャガイモを「じゃがりこ」に加工して生産する部門。2015年に完成の新しい工場は、平日は24時間操業している。



白樺学園高校出身
中村璃玖さん

じゃがりこを揚げるフライヤーの温度管理を担当。少しの時間で生っぽくなったり、焦げすぎるなど出来が変わるので、目を離さないという。野球部の出身で体力には自信あり。

入社1年目

冷凍食品部

ジャガイモやコーンを冷凍食品に。フライドポテトなどに加工され、レトルトの食品にも数多く使われている。パートやアルバイト従業員も多数。



江陵高校出身
千葉蛍斗さん

恩師にすすめられて就職を決めた。ちょうど週替わりの早番と遅番に慣れてきたころ。「スタッフが多いので人と話すのが好きな方が向いていると思います」。音更町の実家から通う。

入社1年目

調理食品部

冷凍コロッケを製造。商品開発部とタッグを組み、多くのOEM商品も作っている。写真は最新の箱詰め機。ロボットによる全自動だ。



士幌高校出身
大西悠平さん

パートやアルバイトなどの従業員に対しては「頭ごなしに言うのではなく、具体的に伝える」と指摘の工夫をする。音更町出身で、士幌町内にある社宅(新築1LDK)で一人暮らし。

入社3年目

施設部

工場のエネルギーや上下水などを支える。工場が発生した食物の残渣は、家畜飼料やバイオマスで蒸気として再利用。環境にも配慮している。



管理部

総務、業務、営業…。風通りの良い職場を維持し続けるため、すぐに相談できる環境を整えている。

商品開発部

世に出る前の商品作りをする少数精鋭チーム。最近はPB(プライベートブランド)の開発依頼が多く、日々新しいチャレンジを続けている。



帯広畜産大学出身 久田純司さん

入社12年目

主にコロッケの設計を担当。「工場のラインテストが成功したらホッとします」。携わった商品が全国CMで流れて感動したことも。3人の子どものお父さんで、士幌町内の自宅から通う。

原材料部

農家の方々が大切に育て上げた「大地の恵み」を適時、適材、適量調達するプロフェッショナル集団。



収穫

4町5農協
SHIHORO
KAMISHIHORO
SHIKAOI
OTOFUKE
KINO

