



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、経歴を考慮し決定
- 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。

北海道フーズの社員

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

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。

入社
2年目



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。「スタッフが多いいので話す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



収穫

4町5農協
SHIHORO
KAMISHIHORO
SHIKAOI
OTOFUKE
KINO



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。

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

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。

入社
12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。

HOKKAIDO FOODS