



水産食料品製造業

有限会社 中野水産

鹿児島島のさかなを全世界へ！常に新しい食文化を追求し発進する！

事業所情報

所在地：鹿児島県阿久根市晴海町8-1

設立：1989年9月1日

代表者：代表取締役 中野浩治

事業内容：水産加工業



事業所の特色

(有) 中野水産は昭和初期の創業以来、日本有数の水揚げ港である阿久根の「さかな」にこだわり、鮮魚仲買業を営みながら阿久根港でとれた魚を使用し新鮮で美味しい商品を作っています。平成9年に新しく工場を新設し、衛生管理の整った環境で安心安全な商品をつくれるよう日々努力しています。アジ、サバ、マダイ、たかえび、きびなご等、海に泳いでいるすべての魚介類を取り扱い冷凍の刺身や切り身、唐揚げ、フライ等の商品を作り、全国の生協、量販店、外食産業等幅広く販売しております。



全国の生協、外食産業等販売

工場内の風景



事務所での会議

事業内容

水産加工全般の製造を行ってまいります。具体的には、水揚げされた原料の選別、カット、洗浄、並べ、冷凍、包装リパック、箱詰め等色々あります。ゆくゆくは衛生管理指導員、製造管理指導員を目指し工場を管理指導する立場となる人材へと成長します。魚の加工技術伝道師となる人材の育成と技術継承に取り組んでいきます。

先輩社員からのメッセージ

入社 10 年目 生産管理業務 小山彩



入社 5 年程事務職を経験したのち、加工品の製造にかかわる製品管理、衛生管理を担当しています。実際に現場に入り魚の加工、包装リパック、製品出荷のチェック等、生産管理業務に携わっています

就職してから 2 回産前産後の休暇や育児休暇を取得しました。子どもを育てながら、責任のある仕事を任せられ、毎日がとても充実しています。阿久根の自然豊かな環境で自分の描く未来、充実したライフスタイルの実現に向けて夢をかなえる企業と一緒に作りましょう。

入社後の流れ



3 カ月後

衛生管理等指導各部署の担当がわかりやすく指導します。

6 カ月後

製造管理等製造指導員が丁寧に指導します。

1 年後

すべての生産管理業務を把握

【お問い合わせ】担当：取締役 中野美樹

TEL： 0996-73-2818

E-mail： ns-miki-821@po2.synapse.ne.jp

募集状況

新卒者	○
新卒者以外	○

初任給

大学院	-
大学	200,000 円
高専	200,000 円
専門	200,000 円
短大	200,000 円
高校	200,000 円

賃金等

昇給	年 1 回 (10 月)
賞与	年 1 回 (12 月)
通勤手当	無し
諸手当	固定残業
年間休日	95 日

福利厚生

各種保険完備
作業服支給
産休育休取得実績あり
健康診断 (年 1 回)

人材育成制度

各種研修制度	○
自己啓発支援制度	○
社内検定制度	○
メンター制度	○
キャリアコンサルタント	○

見学者等の受入れ

職場見学	○
インターンシップ	○

お気軽にお問い合わせください