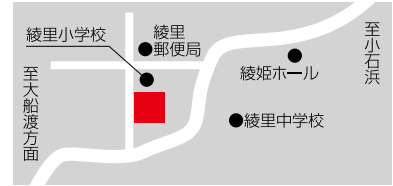


有限会社コタニ

【所在地】〒022-0211 大船渡市三陸町綾里字平館10-3
 【電話】0192-42-2610 【FAX】0192-42-2675
 【ホームページアドレス】http://www.kotani-food.co.jp
 【Eメールアドレス】info@kotani-food.co.jp



■代表者 代表取締役 小谷 幸治

■従業員構成(岩手工場)

正社員/男3人・女5人 準社員/女7人
 パート/女3人

■会社(事業)概要

海藻を中心に加工し、販売しております。特に乾燥品加工をメインとし、自社の乾燥設備で加工しております。

■会社の求める人間像

明るく主体的に考えられる人

■勤務地

大船渡市三陸町綾里
 (本社営業所が東京都世田谷区にあります)

■給与

昇給 年1回(6月)
 賞与 年2回(8月・12月)、通勤手当

■勤務時間

午前8時～午後5時
 (午前8時～午後6時 年間35日あり)

■休日・休暇

日祝、GW、夏期、年末年始(H30年12月29日～H31年1月6日)、年間117日(平成30年度)、土曜日出勤年間6日(平成30年度)、有給休暇6カ月後11日(初年度)、産休、育児休暇制度あり

■福利厚生

加入保険等/健康保険、介護保険、厚生年金保険、労働保険
 退職金/退職金規定による(退職金共済)

その他/健康診断(年1回)

■将来性

岩手で収穫された海藻を主体に加工した商品を、関東地区を中心に販売。こだわりを持った商品造りをしています。

■採用実績

平成28年 大船渡東高校 1人
 平成27年 大船渡東高校 1人
 平成26年 大船渡東高校 1人
 平成23年 大船渡東高校 1人 高田高校 1人
 平成21年 大船渡東高校 3人

■インターンシップや見学 1月～2月、6月～7月の水曜日に工場見学の受け入れをしております。お問い合わせの上、来社をお願いします。

【会社からのメッセージ】

岩手県は「わかめ」収穫量日本一です。この「わかめ」を中心とした海藻を加工し、販売しております。「カットわかめ(乾燥わかめ)」の製造では、30年以上の実績があり、県内では最初に加工を始めたメーカーです。商品は日本全国・海外のお客様へ出荷しています。

【先輩からのメッセージ】

入社したての頃は、「わかめ」の加工って、どんな事をするのだろうと思っていました。しかし、毎日先輩方に色々とお教わり、少しずつ仕事ができるようになりました。三陸の美味しい海藻と一緒に全国に届けましょう。

(平成26年入社 大船渡東高校出身)