



小野食品株式会社



事業内容

調味冷凍食品（煮魚・焼き魚）製造している会社です。「三陸おのや」の名前で三陸の旬の味覚を全国にお届けしています

働きやすい職場作りのために工夫していること

業務のダブル化：社員一人一人のスキルの中を広げると同時に、誰もが有給休暇を取りやすい環境をつくるために、業務を複数の人がこなせるように、業務のダブル化を推進しています。

残業管理：全ての社員が残業過多にならないよう、総務と管理者が協力して毎月残業時間を管理しています。

有給休暇の推進：全ての社員が定められた有給休暇が消化できるよう、会社がフォローしています。

入社から 10 年後の会社での立場等

（役職、部下の人数、給与、技術の熟練度合など）

役 職：所属部門のグループ長（課長を補佐してグループの業務管理を行います）

部下の人数：10 人程度

給 与：年収 380 万円程度

技 術：所属部門で必要な知識、技術は概ね習得し、課長業務を代行し部門の業務計画を組むこともあります。

従業員に求める力・特徴

様々な年齢の方々や海外からの人も一緒に仕事をするので、明るく朝の挨拶を行うことや、グループのミーティングで相手が理解できているかを常に確認することを指導しています。このことは社会人として、どこに出ても通用することだと考えています。

代表者からのメッセージ!

私達は、東日本大震災で3つの工場の全てを失いましたが、現在は全国の消費者に、三陸産海産物冷凍食品を直接販売する「通信販売業務」が大きく伸び、毎年業績を伸ばし続けています。私達は、三陸の美味しさを全国に広げると同時に、一人一人が社会人としても成長できるようサポートしていきます。

先輩社員の方に聞きました！

所属部署：本社工場製造 2 課

佐々木 悠

Q 会社に入社したきっかけはなんですか？

A もともと水産加工会社に興味があり、挑戦したいと思っていました。かつて開催していた小野食品独自の直売会で購入したお魚料理が美味しく、自分もこのような製品を作りたいと思ったことが、入社を決め手となりました。

Q 仕事を行ううえで心がけていることはなんですか？

A CCP 工程を任せられ、最終確認を担っているのですが、ミスがないようにしっかり確認することを心掛けています。また、一緒に作業する方とコミュニケーションをとりながら、効率の良い動線を意識して仕事に取り組んでいます。

Q 仕事を行うなかで、楽しい時や嬉しい時はどんな時ですか？

A 地元スーパーなどの店頭で並んでいる商品が売れている様子を見たり、小野食品のテレビ CM が流れていたりすると、嬉しく思います。また、お客様からのお手紙で、「美味しい」と言ってもらえると、達成感を感じます。

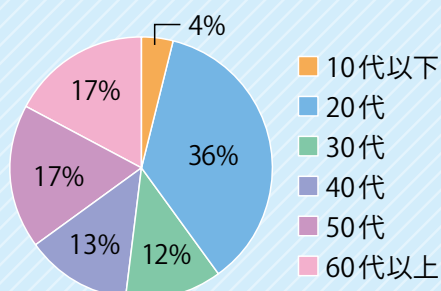
Q 会社の自慢を3つ教えてください。

A ①従業員同士が良い人間関係が築けていること。
②品質の高い商品が全国に流通していること。
③若くても責任のある仕事が任せられること。

Q 仕事の1日のスケジュールを教えてください

- 朝**
 - ・前日残分袋詰め、箱詰め
 - ・野菜準備
 - ・機械点検
- 午前**
 - ・袋詰め、箱詰め
 - ・点検表の記入
- 午後**
 - ・袋詰め、箱詰め
 - ・点検表の記入
- 夕方**
 - ・袋詰め、箱詰め
 - ・野菜準備作業
 - ・タレ包装
 - ・作業場の清掃
 - ・翌日の帳票類準備
- 随時**
 - ・翌日の袋詰め用包材の確認
 - ・機械の精度確認
 - ・点検票の記入

従業員数	178名	
年齢層	10代以下	7名
	20代	64名
	30代	22名
	40代	23名
	50代	31名
	60代以上	31名



(令和6年9月末現在)

平均勤続年数	7年
年間休日	105日
月平均時間外労働時間	22時間
育児休暇取得実績	有

◆基本情報

代表者名	代表取締役 小野 昭男
所在地	〒026-0304 釜石市両石町第4地割24番地7
設立	昭和63年
TEL	0193-23-4675
FAX	0193-23-6332
HP	http://www.onofoods.com/

