

これは求人広告です

京都・亀岡の **こと京野菜株式会社** から

ありがとうーっ!



こんなモノづくりをやっています

地域資源である九条ねぎや万願寺とうがらしなどの京野菜を冷凍加工し、国内・世界に送り出すのが、私たちの仕事です。IQF急速冷凍機と液体凍結機を兼ね備えた、野菜の冷凍加工に特化した亀岡工場が竣工して、今年で満5周年を迎えました。国内だけではなく、アメリカ・アジア・オセアニアにも冷凍京野菜をお届けしています。冷凍食品やスーパーのお惣菜、レストランでのパスタなど幅広くお使いいただいています。



竣工式

京野菜を新鮮なまま世界へお届け！冷凍だからできること



脱プラ 史上初・紙カップ冷凍ねぎ



脱プラへのチャレンジで、紙カップの冷凍カット九条ねぎも新発売し、すでに関東のスーパーでも展開中です。素材である京野菜も契約生産者との協業で、品質が良いまま素早く冷凍します。鮮度が良い状態で冷凍した野菜は、召し上がる時も採れたて野菜のように美味しくなります。私たちの商品は、生産者の皆さまと私たち加工者の共同作品です。年間生産量は300トンですが、まだまだこれから。もっと世の中に京野菜を広めていきます。



冷凍により京野菜が1年中いつでもお料理に

こんな工場に成長できました

ありがとうーっ!

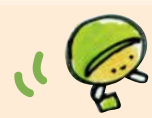


はじめは京野菜を専門的に大規模に冷凍加工している前例がない中、手探りでの生産テストからスタート。どうすれば九条ねぎの食味や食感を失わないように仕上げるか、毎日が試行錯誤の初年度でした。東京ビッグサイトや幕張メッセでの展示会でお客様の評価をいただきながら、作り上げた商品はおかげさまで海外からも求められることに。世界に出るため、国際取引に使われる食品安全マネジメントシステムであるJFS-C規格の認証にチャレンジし、2021年5月に取得しました。大手企業さんの工場ほど大きくはないですが、小さくとも一流を目指そうとマネジメントの向上を続けています。自社でも万願寺とうがらしの栽培をしていますが、2022年9月にJGAP(適正農業規範)の認証も取得しました。農場と工場、どちらも安全でお客様に安心していただける生産体制が整っています。



JFS-Cは国際取引にも使われる規格 (出典: JFSM 一般社団法人食品安全マネジメント協会公式サイト)

JFS-Cの取組みを取材頂きました! (Youtube) ▶



2階



1階



亀岡工場の様子を、スタッフの女性が絵図面に書いてくれました。



危険予知活動

イラスト：ろくゆみこ

こんな素晴らしい人たちと 楽しく仕事ができます

ありがとうーっ!

冷凍工場だからきっと寒いと心配いただくこともちらほら。たしかに工場内は（そのままでは）寒いです。でもご安心を。工場は寒くても、人は温かい工場です。

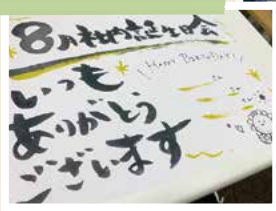
人を温かくする仕組みの一例として、誕生日にはご自宅に花を届け、**毎月誕生日会**でその月の誕生者を皆でケーキでお祝いします。上級野菜ソムリエ西村秋保様をお招きしての**料理講習会**をおこなったり、**社外研修**に行ったり、試作用の**かぼちゃの植え付け**をスタッフの家族と一緒に**やったり**といつもワイワイやっています。

料理講習会



工場内の ホスピタリティ

毎月の誕生日会



かぼちゃの植え付け



お花のプレゼント



社外研修



衛生講習会

社内研修



工場でのホスピタリティはさらに充実。手指を温める**ホカホカタオル**や服と靴下に**貼るカイロ**の無料サービス、**飲み放題のショウガ湯**や**スーパードリンク**も常設、**プロポリス**のど飴も風邪・ウイルス感染予防対策として常備。実際に工場内が本当に寒いかというとそうでもなく、少し暖かく着こむだけで、動くともしろ暑く汗をかくこともあります（結構動きまわります）。

こんなスタッフが通ってます!

地元の亀岡市はもとより、南丹市園部町や京都市伏見区・山科区、城陽市、高槻市、枚方市など広い地域から総勢28名（男性15名・女性13名）のスタッフが集っています。前職も色々で、量販店や食品メーカーなどの食品業界だけではなく、異業種の方が多く、美容師や調理師、管理栄養士など有資格者もいて、まさに多彩です。

ありがとうーっ!



こんな当社の取り組みに ご関心を持って下さる皆様へ

ありがとうーっ!

採用を担当している宮川と申します。

私たちは、京野菜の冷凍加工を担う食品事業者ですが、農業生産者でもあります。伝統野菜である京野菜は、まさに先人のご苦労のおかげで今につながっています。私たちの使命が何かと考えると、地域の土で育まれた宝である伝統野菜を、冷凍技術を用いて世に広く伝え、その価値をお客様にお届けすることで、この伝統野菜を後世につなぎ、関係する多くの皆様に喜んでいただけることだと信じています。そして、このプロセス自体も喜びの連鎖であってほしいと念願しています。清潔で美しい農場や工場からは常に笑い声がたえない、まだ十分でないかもしれませんが、そういった環境整備を大切に考えてやってきました。

この度、このような考え方の私たちと、一緒に仕事をして下さる方を募ります。要領よく仕事ができることは大切ですが、それ以上に、より良くするにはどうしたらいいか、仲間と一緒に考え、前を向いて取り組める方と共に成長したいと考えています。これから海外に向けて大きく展開していきます。そのためにも、新しい仲間を増やし、人財育成に励み、力を蓄えていきたい。この仕事を通して、多様な彩りあるメンバーそれぞれの花を開いていただきたい。そう願っています。私たちの考え方、取り組みに共感いただける方のご応募を心よりお待ちしております。



採用募集のお知らせ

これからの当社の柱となっただけの元気な若手、子育てやご家庭の切り盛りをしてこられたママさん、経験豊富なナイスミドル、挙げればきりがありませんが、多様な仲間を募集します。

【募集職種】 製造職3名（野菜の洗浄・選別・袋詰め等）、営業職1名（展示会等を通じた提案型営業）、事務職1名（受注出荷事務）

【応募資格】 高卒以上 * 営業職は普通自動車運転免許（AT限定可）必須 定年70歳（最長75歳まで嘱託社員として継続雇用可）

【雇用形態】 ①正社員または ②パート（ご希望の形態にて選考）

【雇用期間】 ①期間の定めなし
②原則1年契約でその後は更新あり

【給与】 ①**正社員** 初任基本給：174,000円～204,700円（残業代等諸手当は含みません）・通勤手当：自家用車の場合は往復の通勤距離にたいして1km当り20円、バイクの場合は1km当り10円、公共交通機関の場合は月額2万円まで実費負担・家族手当：扶養家族がある場合は配偶者10,000円、子一人当り5,000円・職務手当、役職手当等の諸手当あり・賞与：原則として年2回・昇給：毎年4月昇給あり

②**パート** 初任時間給：970円・土日祝加算手当：土日祝に出勤した場合は1時間当り50円の手当を支給・通勤手当：正社員と同一基準にて支給・賞与：寸志として正社員の支給時期に準じて支給（金額は査定による）

【勤務時間】 ①原則として8:00～17:00（休憩60分）・時間外労働有、②原則として8:00～17:00または9:00～16:00（休憩60分）・短時間は応相談

【待遇】 ①②車通勤可、社会保険完備、コロナ特別休暇制度有、誕生日花贈呈、京都市内等の遠距離通勤の場合は高速料金を当社負担（区間等は応相談）②扶養範囲内も対応可。パートから正社員への登用の途あり（お子様の成長に合わせてのキャリアアップなどが可能です）

【休日】 ①年間休日数107日+有給休暇、②シフト制（毎月シフト希望にそって組みますので、希望日に休むことができます）

【勤務地】 本社・工場/京都府亀岡市本梅町中野流田10番地1

【応募】 ①②下記へメールでご連絡下さい。面接日程調整し、履歴書持参の上、面接にお越しいただけます。お電話での受け付けは行っていませんのでご注意ください。応募に関する問い合わせもメールにてお願いします。メールでご連絡いただく場合、お名前とご連絡先は必ず明記してください（匿名でのお問い合わせは対応致しかねます）。

【応募メ切】 定員に達した段階で、ホームページにてお知らせいたします。

【応募先】 採用担当：宮川（saiyo@kotokyoyasai.co.jp）

これまで関わってくださった皆様へ

工場竣工からこれまで、実にたくさんの方に支えていただき、5周年を迎えられました。当社商品をお使い下さっているお客様、スタッフとして加わって下さった皆さん、地域の皆様、万願寺とうがらしの生産を担って下さっている生産者様、亀岡市を始めとする行政関係の皆様、金融機関の皆様、資材等を納入いただいているパートナーの皆様、配送を担っていただいている物流関係の皆様、そういった多くの皆様のおかげで今日の私たちがいます。ここまでの成長を支えていただき、誠にありがとうございました。

こと京野菜株式会社

設立 2015年12月
本社 〒621-0252 京都府亀岡市
本梅町中野流田10番地1
TEL0771-26-8011（代表）
メール saiyo@kotokyoyasai.co.jp

資本金 8,000万円
取締役 代表取締役 山田敏之・取締役副社長 宮川光太郎
取締役工場長 鳴海多津男
グループ会社 こと京都株式会社（京都市伏見区）
こと美山株式会社（南丹市美山町）

こと京野菜



Twitter @kotokyoyasai
畑や工場の様子など、情報発信もしています!

