



ポーク加工課

過去3年間の採用実績

2019年4月1日～2021年4月1日まで

採用職種	食肉加工職 総務経理部管轄課
採用人数	高卒：25人
主な採用実績校	十和田工業高等学校、百石高等学校、三沢商業高等学校、野辺地西高等学校、八戸工業大学第一高等学校
勤務先	三沢市、三戸町
休日・勤務時間	土、日、祝祭日 7:50～17:00
初任給(基本給)	[高卒] 156,140円
必要な資格等	なし
諸手当	時間外手当、通勤手当、寒冷地手当、家族手当、結婚祝い手当、出産祝い手当、永年勤続制度
福利厚生	雇用保険、労災保険、健康保険、厚生年金、退職金制度(最低3年勤続)、社内販売あり
教育制度	フォローアップ研修、OJT指導者研修、中堅社員研修、幹部候補社員研修、技能習得研修、資格取得費用の全額補助(品質管理責任者、部分肉製造マイスター、電気主任技術者等)

「安全で美味しいお肉」を
いつまでもお届けしたい

食を通して人を幸せにする グローバルな生活関連企業を目指す

全国7ヶ所に国産牛・豚の食肉処理加工工場を展開しており、その中でも三沢ポークセンターは国産豚の食肉処理加工工場としては日本最大級です。加工した商品は全国のスーパーや精肉店で、ブロック肉やスライスされたお肉として販売されたり、大手コンビニエンスストアの商品や冷凍食品、外食チェーンなどで提供される料理の原料としても使用されています。2017年には、豚もも部位自動除骨ロボット「ハムダス・RX」、2018年には豚肩甲骨・上腕骨除骨ロボット「ワンダスミニマークII」を国内で初めて導入しました。生産能力の向上と効率化、衛生的な豚肉の安定供給に貢献します。また、お客様に安心してお取り扱いいただく商品を確実に供給するため、当社が展開するすべての工場においてSQF(Safe Quality Food:食品の「安全性」と「品質」を確保するための国際認証規格)認証を取得しています。



スターゼンミートプロセッサ株式会社 青森工場三沢ポークセンター 三戸ビーフセンター

食肉の加工及び販売(三沢市、三戸町)



目今の事だけでなく、今後10年、20年、30年先に「自分がどうなっていたのか」しっかり目的を持って自分が勤める企業を決めて下さい。



三沢ポークセンター長
内澤 文明(勤続26年目)

品質管理課
森谷 真生(勤続2年目)

品質管理部門で毎日、やりがいをもって仕事しています。250名程度が働く大きな工場ですが、作業環境もよく、新鮮で安全・安心な豚肉はとってもおいしいです。時間外手当や通勤手当も充実しているので、休日は趣味やプライベートの時間を楽しんでいます。



企業情報



〒033-0022
三沢市大字三沢字淋代平116-3102
tel ▶ 0176-59-2001

〒039-0122
三戸郡三戸町大字斗内字中堤9-9
tel ▶ 0179-25-2233

<https://www.starzen.co.jp/meatprocessor/>
[創業開始年月] 1996年10月
[全従業員数] 1,145人
(男性899人、女性246人)
(2021年7月現在)

本社情報

[本社] スターゼンミートプロセッサ株式会社
〒108-0075 東京都港区港南2-5-7 港南ビル
(設立年月:1986年4月)