

安心して
おいしさを

社員の教育制度では、ニッポンハムグループとして研修や実習、そしてeラーニング等を利用してしっかりとサポートしています。弊社は、加工・包装・梱包の3つの工程を行っています。入社後3ヶ月ずつ各工程で実習をし、全ての仕事を経験したのち、適正と思われる工程に配属となります。初心者でもしっかりと指導し、技術者として育てていきます。

ニッポンハムグループの生ハム製造を一手に担っています。生ハムは品質保持が難しく、湿気や寒暖の差など自然環境による諸条件が影響を与えることから、澄んだ空気と清らかな水に恵まれた青森が選ばれました。生ハムは火を通さず商品にする「お肉のお漬物」ともいえるため、昔ながらの工程が必要で時間や手間がかかり、高い品質管理レベルが求められます。その上で機械の安定稼働や維持管理は重要な項目となります。



国産肩ロースの骨、筋、血管等をナイフで除去

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	総合職
採用人数	高卒:3人 専門卒:1人 大卒:3人
主な採用実績校	八戸工業大学、秋田県立大学、アレック情報ビジネス学院、十和田工業高等学校
勤務先	おいらせ町
休日・勤務時間	完全週休2日制(水・日 他) 8:00～17:00
初任給(基本給)	[高卒] 165,100円 [短大・専門卒] 175,300円 [大卒] 191,100円
必要な資格等	なし
諸手当	家族手当、住宅手当、通勤手当
福利厚生	雇用保険、労災保険、健康保険、厚生年金、独自寮(借り上げ)、ニッポンハムグループ共済基金
教育制度	新入社員集合研修、工場実習、1年目研修、3年目研修、ニッポンハムグループでの階層別研修、中堅社員研修、各種通信教育、eラーニング



株式会社ジャバス 青森プラント

ニッポンハムグループの生ハム製造 (おいらせ町)



「これは便利 生ハム」
日経POS 12年連続売れ筋No.1



ニッポンハムグループの一員として、自分たちが管理した機械で日々製造できる喜び、出荷されて店頭で商品が並び喜びを一緒に味わいましょう！そしてお客様に食べることの喜びを一緒に伝えていきませんか！

代表取締役社長 石川 学



入社して現場の仕事を体験し、生ハムについての知識・技術を学べたので、現在の伝票処理にも役立っています。ニッポンハムグループの各種研修があり、グループ会社の同期と交流もあるので楽しいです。
新堂 里都 勤続6年目

企業情報



〒039-2206
上北郡おいらせ町松原2-132-10
tel ▶ 0178-52-1129
mail ▶ ma.ishikawa@nipponham.co.jp
http://www.jabs-aomori.co.jp
[操業開始年月] 2003年10月
[従業員数] 155人
(男性70人、女性85人)
(2021年7月現在)



本社情報

【本社】株式会社ジャバス
〒308-0042
茨城県筑西市みどり町2-8-19
(設立年月: 1996年9月)