

岩手の「食」を 未来へつなぐ

牛や豚の命を大切にいただき、生産者の想いとともに食卓へ届ける。安全・安心な「食」へつなぐことを通じて、毎日の食生活を支える仕事です。



実施しています！

- ✓新卒採用
- ✓インターンシップ
- ✓企業見学 ※R8.8 現在の情報

企業見学のみも可能ですので
希望される方は
下記お問合せ先へ！

株式会社いわちく

紫波町犬渕南谷地120

安全でおいしい「食」を届け、生産者と消費者を安心で結ぶ「かけはし」として、心をこめたサービスを提供しています。



創業
1961年
2月



従業員数
449名



平均年齢
44.9歳



本社所在地
紫波町

主な取引先

JA全農ミートフーズ(株)、日本ハム(株)
いわて生協、(株)ベルジョイス

事業内容

肉牛・肉豚のと畜解体処理加工
食肉・食肉加工品の製造・販売など

製造部門の

TIME SCHEDULE - 1日の流れ -

- 8:15 **出社・着替え**
更衣室で着替えをし
業務開始に向けた身支度を
します
- 8:30 **業務開始**
豚肉のカット作業を
行います
- 12:00 **お昼休憩**
午後の作業に向けて
しっかりと休憩しましょう！
- 13:00 **午後の業務開始**
午前に引き続きカット作業を
します。作業が終わると工場の
清掃もします
- 17:20 **作業終了**
業務終了です。
お疲れさまでした！

PICK UP! - 仕事内容 -

牛・豚肉の 処理加工部門



豚だけでも、一日で約1,000頭を
処理をしています！

骨がついた牛肉、豚肉の塊
(枝肉)から骨を抜いてカット
する仕事です。
ナイフの技術が身に付きます。

ハム・ソーセージの 製造部門



皆さんの食卓に欠かせない
ハム・ウインナーを作る仕事
です。

営業部門



県内唯一の産地食肉センターです！

会社の工場で作った牛
肉、豚肉、ハム・ソーセ
ージをお肉屋さんやスーパーに
販売する仕事です。

APPEAL POINT - 会社の魅力 -



と畜～販売まで一貫して行う
産地食肉センターです



公共性の高い
安定した会社です



福利厚生・研修制度が
充実しています



土日休みで
夜勤がありません

こんな人に向いてます！

- ・明るくコミュニケーションが取れる方
- ・身体を動かすことが好きな方

先輩からのメッセージ

おいしいお肉を皆さんの食卓にお届けする事で、
岩手県の畜産を支える、やりがいのある仕事です！

作成者からの一口メモ

企業訪問をし、営内をご案内いただきました！自分の背丈よりも大きい牛を処理している様子は
とても迫力がありました！入社後はパッキングや包装などからスタートし、仕事の流れを覚えながら、徐々
に業務に慣れていくとのことでした。中には3ヶ月でナイフを使い、カットデビューをする方も！

HP QRコード



お
問
合
せ
先

株式会社いわちく
担当：事業管理部 総務課
☎：019-672-4181