



惣菜製造業（餃子）

当社は
こんな
会社です

塩釜で餃子にこだわり 60 年、美味しく身体に優しい餃子づくりを通して、地域に貢献できるよう日々努力しております。和気あいあいとした、明るい職場です。

Picture of work

会社の普段の様子

CHECK POINT



①



②



③



④

① 成長し合える雰囲気大切にしています

若いスタッフが多く、優しく丁寧に教え合いながら成長できる雰囲気を大切にしています。

② 生産者の想いを大事にした餃子づくり

宮城の食材の良さを引き出して作っています。食べていただくだけでなく、生産者とのつながりも大切にしています。収穫にも時々参加します。

③ 商品開発に情熱をかけています

より身体に優しくて美味しく、お客様に喜んでいただけるには？日々問いかけながら改善づくりに取り組んでいます。

④ 社内外の研修も充実しています

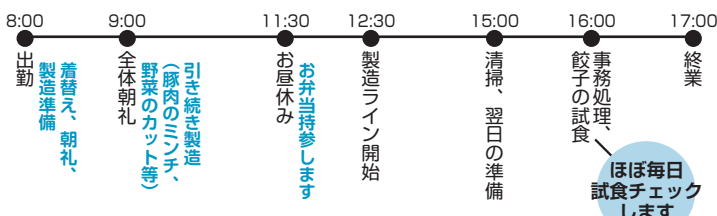
月に 1 回、他の会社と一緒に 3S 活動を通じた研修を行っております。整理整頓から社会人として必要な基礎を学んでいきます。

先輩社員に 聞きました！

佐藤 烈士さん
 入社 1 年目 製造部
 大学 卒



Schedule ある一日のスケジュール



Q.入社した動機は？

子供の頃から料理が好きで、いつか食品に関わる仕事をしてみたいと思ったからです。

Q.仕事の内容は？

餃子の製造や HACCP に基づいた品質管理も行なっています。

Q.仕事のやりがいは？

お客様から直接喜びの声をいただいた時にとても嬉しくなります。

経営理念

- 一、わたしたちは、自然の素材を活かした食づくりで、健康で笑顔あふれる暮らしに貢献します。
- 一、わたしたちは、真心を包む食づくりで、「ふるさと」を元気にし、笑顔の「和」を広げます。
- 一、わたしたちは、優しさや感謝の心で思い合い、成長し幸せな人生を追求します。

会社概要

所在地 / 〒985-0011
 宮城県塩釜市貞山通 3 丁目 3-27
 電話番号 / 022-364-8211
 ホームページ / <https://hachiya-foods.co.jp/>

ホームページは
こちらから→



- 設立 1951 年 2 月
- 資本金 1,000 万円
- 代表者 蜂屋 和彦
- 売上高 約 1 億円
- 従業員数 正社員 5 名 (男 4 名 / 女 1 名) パート 7 名 (男 1 名 / 女 6 名)
- 事業内容 冷凍餃子、冷凍小籠包の製造販売 (直接の消費者、小売店、飲食店、OEM 製造)
- 営業品目 冷凍餃子、冷凍小籠包

連絡先

- ◎ 担当 / 蜂屋 和彦
- ◎ 電話 / 022-364-8211
- ◎ E メール hachiyak@hachiya-foods.co.jp