



リアルを見せます!

私の一日のスケジュール

仕事内容

創業150年の歴史ある会社で、醤油の製造工程を担当
館林市内でも歴史ある、醤油造りの伝統を継承する企業です。生醤油から加熱殺菌、濾過、火入れ、出荷まで、醤油作りの工程を協力して行なっています。最近は海外に向けても製造しています。

スケジュール

- 6:30 起床、朝食**
起きて準備をし、車で30分ほどかけて通勤
- 7:45 出社**
作業着に着替え作業の準備
- 8:00 業務開始**
朝礼、ラジオ体操、係内ミーティングの後、設備の動作確認をし、使用するタンクや器具、設備の洗浄や配管、ホースの接続
- 10:00 休憩**
10分間の休憩
- 12:00 昼食**
40分の昼休憩
- 12:40 業務再開**
午前の続き。作業後は洗浄、殺菌、清掃、チェックシートを記入
- 14:20 休憩**
10分間の休憩
- 16:35 終業**
注文状況によって1時間程度、残業することもあります
- 17:30 自分時間**
帰り道で趣味の釣りをしてリセット
- 19:00 帰宅、入浴、夕食、自分時間**
入浴、夕食のあとは映画鑑賞などしてゆっくり過ごします
- 22:30 就寝**



海外輸出用のコンテナにできた醤油を充填



チェックシートで設備の状態を細かく確認

\\ こんな会社です! //

創 業	明治6年
従 業 員 数	462人
平 均 年 齢	44.5歳
男 女 比	7:3
勤 務 地	館林市(栄町)
資 格	特になし
勤 務 時 間	8:00~16:35(休憩1時間)
年 間 休 日	116日(2024年度)
初 任 給	高卒179,700円、大卒219,700円
賞 与	年2回(4・10月)
退職金制度	有
手 当	時間外勤務/家族/資格
産 休 育 休	有
雇 用 形 態	正社員



我が社の魅力(一押しの待遇等)

5年勤続で5日間のリフレッシュ休暇がもらえ、連休で取得することを推奨しています。また有給とは別に誕生日休暇があります。運動会やボウリング大会、社員旅行もあり、普段会えない他工場の人とも交流できます。

10

〔食品製造業〕

正田醤油 株式会社

栄町3-1 ☎0276-74-8100



館林東工場製造課

N・Rさん(20歳・令和4年入社)

企業HP



150年前から続く醤油造りで
日本の食文化を支える会社

醤油造りを通して、伝統を継承しながら新しいことに挑戦していく会社です。就職活動中に一番注目したのが会社の平均勤続年数で、人が辞めない会社は働きやすいのではと思い志望しました。醤油がこの先なくなることはなく、会社が安定していることも魅力です。最近は海外輸出にも力を入れており、海外のニーズに合った商品なども製造しています。入社して2年半ですが、自分の行動が醤油の品質に直結すると強く感じています。タンクの洗浄ひとつでも、いい加減にしたらそこから雑菌が発生して、そのタンク分の醤油が出荷できなくなることもある。そうならないために、責任を持って醤油造りに取り組んでいます。



本音で答えます!

先輩社会人Q&A

Q 会社や仕事での将来の夢や目標は?

自分の担当する係内の仕事をすべて覚え、これから入って来る後輩に指導できるようになりたいです。醤油といっても数百種類あるので、濾過、火入れ、ブレンド、積み込みなど、ひとつ一つの製造作業をもっと素早く正確にやっていきたいです。

Q 職場の雰囲気はどう?

職場は14名おり、ミーティングなどでも活発に意見を出し合える、良好な人間関係です。年の近い先輩や後輩がいるので話やすく、一緒に釣りに行ったりもします。みんな仲良いですし、いい距離感でコミュニケーションが取れています。

Q 休暇は取りやすい?

GW前や夏季休暇、年末年始などの長期休暇の前は、メンバー間で休みが重ならないように調整することはありますが、事前に申請をすれば希望日に休みを取ることができます。有給休暇も同様で、あらかじめ申請すればほぼ取得できます。