

プロセスセンター



《丸久プロセスセンター概要》

2020年10月に設立した食品加工工場です。
スーパーマーケット事業の将来を見据えた物流体制及びデリカ商品提供機能の強化を目的として、弁当の製造のレベルアップ、また各店舗で行う生鮮食品（精肉・鮮魚）の加工を集中処理し、各店舗における作業負担の軽減を目指しています。

各製造ラインに
最新鋭の機械を導入



惣菜加工ライン

最新鋭の自動炊飯設備や急速冷蔵できる機械などを導入し、お弁当の具材（揚げ物・煮物など）も自社で製造しています。

勤務時間 5:00-26:30

* 8時間シフト制

* 部署異動有

（年ごとのローテーション）

* 勤務時間

製造一課 7:30-16:30

9:00-18:00

製造二課 5:00-14:00

製造四課 8:00-17:00

米飯 8:30-17:30

製造ライン 7:30-16:30

9:00-18:00

惣菜課（夜）17:30-26:00



水産加工ライン

マグロ専用の-50度の超低温冷凍庫を完備し、鮮度管理を徹底した施設で刺身の盛り合わせなどを製造しています。

勤務時間 8:00-17:00

25:30-34:30

* 1シフトごとの二交代制



精肉加工ライン

大型の専用スライサーを導入し盛り付けた商品はコンベアで値付け機まで流れる、作業効率を考えられた作業場が特徴です。

勤務時間 7:00-16:00

衛生管理の徹底！
より安全で安心な
商品をお届けします



商品開発担当いちおし！
北海道産のもち米・あんこも使用
低糖度で甘さ控えめのおはぎです



＼丸久プロセスセンターで一緒に働きましょう！／

* 配属部署は実習を経て希望調査を行い決定します。

* センターの仕事は製造だけでなく、新商品の開発や物流改善などの部署もあります。

現場で経験を積み、将来的には管理者として部門管理や人材管理にもチャレンジできます。

* 食に興味のある方、コツコツと取り組むことが好きな方、丸久にご来店いただくお客様に豊かな食生活が提供できることを喜びと感じられる方には向いています！