

キムラ漬物宮崎工業 株式会社



- 事業内容：漬物製造業
- 所在地：児湯郡新富町大字上富田8935
- 創立：1972年
- 従業員数：21名
- TEL：0983-33-1211
- MAIL：miyazaki@kimura-tsukemono.com
- HP：https://kimura-tsukemono.com



仕事で役立つ資格やスキル フォークリフト、床上式クレーン、玉掛け

漬物文化の普及と新たな魅力を後世に伝えていきたい

当社は昭和47年、愛知県にあるグループ会社によって大根の産地工場として設立されました。宮崎県は天日干し大根の生産量日本一を誇り、冬の風物詩「大根やくら」は現在では鹿児島県の一部を除いて他では見ることができません。この伝統的な食文化を後世に伝えるため、従来の沢庵を作るだけでなく、にっぼんの宝物グランプリやチームシェフコンクール、バイヤーズルーム、調味料選手権などに参加し様々な賞を受賞しているほか、新たな漬物の素や熟成ぬか床といった新たなジャンルへも挑戦しています。

👍 わが社の POINT

伝統を受け継ぎ後世に伝えていく

愛知県渥美半島に伝わる伝統的な「米ぬか発酵製法」を受け継ぎながら、宮崎の気候風土を活かした天日干し沢庵を使った食文化を後世に伝える大きな使命を持って仕事をしています。

幅広い年齢層が少数精鋭で活躍中

社員の平均年齢は35歳。10代～60代の社員が協力し個性を活かして仕事をしています。宮崎県未来成長企業や、経済産業省の地域未来牽引企業にも認定されている働きやすい職場です。



Message

経営者からのメッセージ



伝統的な米ぬか発酵製法を用いた商品づくりを続けて50年。社員同士の切磋琢磨はもちろん、契約生産者さんたちの並々ならぬ努力のおかげです。地域貢献の一環として昨年「テゲバジャーロ宮崎」のスポンサーにも登録しています。



- 会社資料請求
- オンライン面接
- インターンシップ制度
- 会社見学