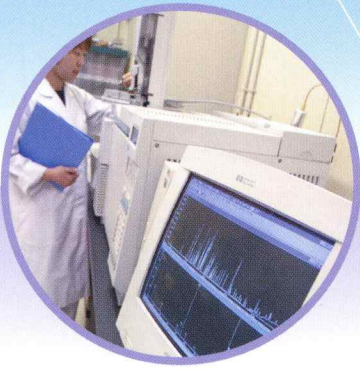


食を科学して、一世紀



池田糖化工業株式会社



安全、健康、楽しさをかねそなえた 新しい「食」の素材を創造。

食・ソリューション

食品メーカーの
新商品開発をサポート

求められる素材を、 求められる形で

池田糖化工業の取引先は大手から中小まで、数多くの食品メーカー。新しい加工用原料や食品素材を研究開発し、食品メーカーの求める形状・形態で提供。OEM生産も引き受けています。

リーディング カンパニー

多様化する食品業界のニーズに的確に答えてきた池田糖化工業。「食品中間素材メーカー」としては国内トップのスケール。業界のリーディングカンパニーとして歩み続けています。

新しい「食」を 企画提案

当社が常時生産態勢にある素材アイテムはじつに7000種以上。食品メーカーと共同で、企画提案する案件は年間に3000件以上。食品メーカーの最前線をしっかりとサポートしています。

素材から 最終完成品まで

ひとくちに食品素材と言っても、その内容はじつにバラエティー。調味素材、デザート素材、乾燥素材、甘味料などのカテゴリーから、さらに細かく枝分かれ。これを顧客企業のニーズに合わせたスタイルでお届けしています。

プロダクト ネットワーク

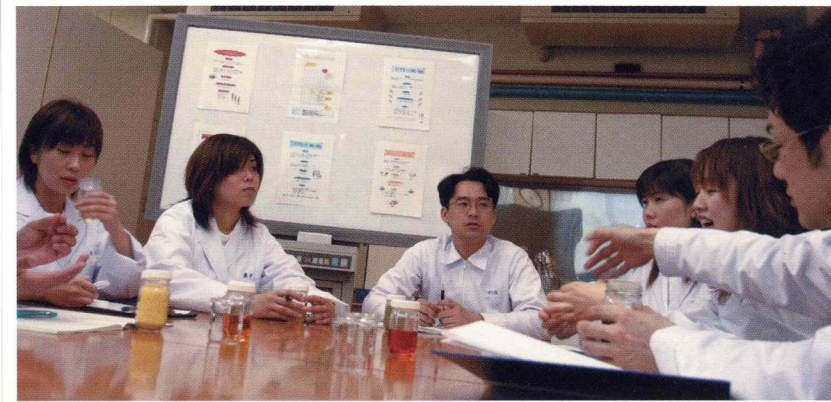
食品素材の加工、製造は、自社工場及びグループ企業によって行われています。海外にも製造拠点を設け、食品素材メーカーとして最も大切な使命である「安定供給」を維持しています。

池田糖化工業の 主な製品

- ・着色料(カラメル、色素など)
- ・調味素材(液体、粉体、エキスなど)
- ・乾燥素材(フリーズドライ品)
- ・デザート素材(デザートソースなど)
- ・甘味料(ステビア、甘草など)
- ・機能性素材(酵素など)
- ・OEM(レトルト食品など)

求める人物像 について

失敗を恐れない人



池田糖化工業 を知る キーワード

業界No.1

食品メーカーの毎日の膨大な商品生産と、積極的な新商品開発。その両面を支援しているのが当社のような中間素材メーカー。業界トップのポジションに位置しています。

110年の歴史

110年を超える歴史。その中で培ってきた技術力があります。信用があります。それを基盤にした、積極的な食のシーンの企画提案力こそ、当社の強みと言えます。

グループ企業

当社を核とした池田糖化グループは11社で構成されています。総従業員数1500名以上。グループ売上高は1000億円を超えています。

材料から 一貫対応

食材の調達から加工、パッケージング、さらには最終商品のOEM提供まで一貫して対応。スケールとフレキシビリティを両立させています。

人材第一

当社は常に、積極的な設備投資とともに、人材育成への投資を惜しみません。若いスタッフにもどんどんチャンスを与え、人を大切に育てる風土を作り上げています。

先端研究

食の素材研究だけでなく、発酵などのバイオ技術、機能性素材の開発をしているほか、大学や外部研究機関との提携、中長期の視野に立った基礎研究にも取り組んでいます。

優れた財務内容

積極的な研究開発や設備投資をしっかりと支えているのが、強固とも言える財務体質。伝統と先進性に加えて、堅実性を兼ね備えた池田糖化工業です。

研究開発スタッフ 約250名

食の企画提案をテーマとする当社のスタイルを象徴しているのが研究開発スタッフの充実ぶり。総員200名を超えるスタッフが、新しい食のシーンを創り出しています。



皆さんはどんな夢・目標を持っていますか?その目標に対して、どの位近づきましたか?何事にも前向きに取り組む人には、必ずチャンスが訪れます。そして、新しいことにチャレンジすることによって、さらに成長のチャンスが増えてきます。

ですから私たち池田糖化工業は、自ら枠を設けることなく、何事にもチャレンジする意欲を持った方を歓迎します。そうした方を、会社は積極支援。人材育成を重視し、人を大切にす企業風土を作り上げています。

池田糖化工業の 求める人物像

- 失敗を恐れず
チャレンジ出来る人
- 柔軟な発想ができる人
- 自ら「気づき・感じ・考え」、
行動できる人



「おいしい」ものをつくりだす

開発室 2017年入社 農学部

◆液体調味料の開発を中心に

私の所属する第二開発室は、液体、粉末、乾燥具材など幅広い商品の開発に取り組んでいます。営業の方を通してお客様の要望を聞き、その要望に応じて開発を行っていきます。その中でも、現在は主に液体調味料の開発に携わり、ラーメンスープやレトルト、その他液体調味料など日々施行錯誤をしながら試作をしています。

◆たくさんの方に食べていただける喜び

幅広い分野の食品開発に携わることができます。中間原料メーカーのためパッケージなどに名前がでることは少ないですが、スーパーやコンビニに陳列されている、たくさんの方に使用されています。そのため、たくさんの方に手に取って食べてもらうことができ、多くの評価、感想を頂けます。そこで、おいしいと言って食べて貰えるとうれしい限りです。開発者冥利につきますね。

◆印象に残っていること

自分が開発したものが採用になり、商品化されたことです。採用に至るまでは、お客様が求める味にするため、何度も改良を重ね大変ですが、採用に繋がった時の喜びが一番です。また、製品化されたものが店頭で並んでいるのを見ることができると同時にやりがいも感じます。



おいしい食べ物の色を作る！

開発室 2017年入社 生命学部食品生命科学科

◆試作品の分析や色素の用途研究を中心に

部署の先輩方が試作された試作品の分析や、色素製品の用途検討などに携わっています。先輩方の手伝い程度ですが、既存色素製品の改良試作なども行っています。まだ知識も浅く、試作等の開発らしい仕事はあまり出来ませんが、先輩方に教えていただきながら、自社製品やカラメル、色素などについての知識や技術を身に付けているところです。

◆この会社だからこそできる仕事

様々な種類の食品に関わることができる点です。私が今携わっているカラメル、色素をはじめ、調味料や具材、スイーツまで、多くの製品を取り扱っています。そのため、「この食品開発がしたい！」が叶う場所だと思います。また、幅広い食品を取り扱っているからこそ、スーパーやコンビニなどでも自社製品が使われた商品をたくさん見ることができます。身近なところで自分の会社が携わっている製品を見ることができるのも、魅力の一つだと思います。

◆初めて携わった仕事が製品に

私が初めて携わった、お菓子メーカー様向けの印刷用色素の試作が最も印象に残っています。配合を変えることで、同じ原料色素でも違った見え方の色素になり、また、印刷するものを紙からお菓子に変えると見え方も変わってしまうという点に難しさを感じました。お客様によるテストを経て、採用に結びつき、印象深い仕事の一つとなっています。



「こんなものがあればいいのに」を探して、作る！

開発室 2016年入社 自然科学研究科

◆試作から量産までをカバー

他社にはない製品を開発し、お客様に提案することをメインに取り組んでいます。お客様に求められた原料を作るだけでなく、自分で情報を収集し考え、試作をしてみるということを日々繰り返しています。液体調味料の開発をメインとして行っており、試作から実際の添加効果の確認、ユーザー評価からの改良など業務は多岐にわたります。また、採用になった製品を工場スケールで生産するための工程も考えます。実際にテストスケールでの製造を自ら行い、スケールアップ時に必要な問題点を洗い出すこともします。試作から製造に至るまでが開発の仕事であり、より良い物をより安定的に生産するための仕事に取り組んでいます。

◆会社の魅力について

扱っている製品の種類や経験が豊富な会社だと思います。入社してから、様々な設備や製品に触れることで、自身が開発を行う上での知識を習得できます。経験豊富な先輩方に聞くことができ、日々の業務に取り組むことができます。

◆印象深い仕事

試作した原料が採用になったことです。これは私一人の力で成したものではありません。納期が短い中、遅くまで試作する私に上司が付き合ってください、的確なアドバイスをしてくださいました。時には、急な出張で社外に出た私に代わり、提出サンプルを作成してくださる等のフォローに大感謝です。



おいしい！を創り出す仕事

東京本社開発室 2016年入社 生物資源科学部食品生命科学科

◆お客様と何度もやり取りを繰り返し、完成。

スイーツに使われる、フルーツソースやデザートソースなどの開発を行っています。たとえばストロベリー味のアイスクリーム。私たちはそのストロベリーソースを作っており、「〇〇なソースが欲しい」という依頼のもと、「もっとさわやかな風味にしたい」、「もっと果肉を増やしたい」など、お客様の要望に応えながら開発を進めています。

◆幅広い食品の開発に関わる面白さ

当社の魅力は、いろんな商品に関わるチャンスがあることです。多くの有名メーカーと取引があるため、今まで一消費者としてファンだった製品に自分の開発した製品が使われるチャンスもあります。実際に私の担当した製品も、子供のころから好きだったアイスクリームの新製品に採用されました。最終製品を開発するわけではないですが、弊社の原料が味の重要な一部分を担っている製品も多く、味の決め手となるような商材を自分が開発していると思うとワクワクします。また、菓子専門、パン専門のように枠組みがなく幅広い食品に関わるのは弊社ならではの楽しさだと思います。

◆思い出深い仕事エピソード

苦労して開発した製品が、いざ量産に移行する際、うまくいかない経験もありましたが、製品を食べた方の「おいしい！」という声を聞くと、この仕事をやって良かったと強く思います。コンビニの店頭に並び、日本全国の人に食べてもらっているのを実感し、やりがいを感じました。



食品会社なのに、酵素！！

バイオプラクツ研究室 2016年入社 医学系研究科応用分子生命科学科

◆研究室で行うことを、そのまま仕事に。

現在の仕事は、体外診断用医薬品に使用される酵素の研究を主に行っています。食品会社なのに、医薬品？酵素？と思われるかもしれませんが、実は医療に関わった酵素の研究をしています。簡単に言ってしまうと、微生物や酵素を扱う研究室で行われている実験を仕事として行っています。

◆研究と議論を重ねる中で鍛えられていく

一つのことに関して、じっくりと研究・議論が行うことができる職場です。微生物・酵素の研究は、他の食品開発と比べ、非常に長い時間をかけ、開発していきます。その分、一つの研究に対して、上司、先輩、後輩と議論を交わして、その研究をどうするのか、どう進めるのかといったことを決めていきます。こういった議論の中で得られる新たな知見や意見を学べることや、自分の考えを伝え議論することがとても楽しく、そして自身の力にもなると思えます。

◆仕事としての厳しさもある。

実験計画スケジュールは細かく決められます。例えば、1か月後に研究結果を出す必要がある場合、それに対して、細かく実験日程を日または時間で決めていきます。働いている以上、大学のように夜通しで、ということではできませんので、スケジュールをきっちり立てていくことが必要です。また、失敗した場合も考え、どこで失敗を取り返すかも含めて、先を予測して立てていきます。一つ一つに時間がかかるからこそ、どう使っていくかが重要になります。



人としての成長の場

東京本社営業部 2017年入社 経済学部経済学科

◆お客様と、開発・製造を結ぶコーディネーター

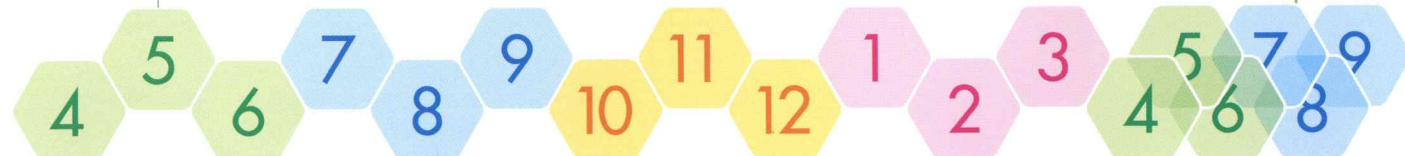
現在はお客様への訪問、内勤を主にしており、どのような営業活動をすれば池田糖化工業の製品が採用になるかを日々考え行動しています。その中で、私が重視していることは営業の必要性です。なぜ、お客様と開発、製造の間に営業が必要なのかを考え工夫をしています。どれだけ技術が発達したとしても、物を決めるのは人であることは変わりません。そのことから、お客様への気づかいなどいかに信頼して頂くか、自分という人間を好きになってもらえるかが重要だと思います。そのためにも、まずは社内での気配りや若手としての行動を身に付けられるよう現在は修行中です。これまでの学生時代とは全く違った意識で生活することで日々成長も感じられ、刺激もありながら充実した日々をすごしています。

◆池田糖化工業ならではの面白さ

当社に入って最初に驚いたことは、非常に多くのお客様とお取引があることです。池田糖化は中間原料メーカーであるため世の中に名前が出ることはありませんが、誰もが知っている有名食品メーカー多数と取引があり、コンビニやスーパーに行くだけで楽しくなります。自分が作り、売ったものが世の中にこれだけたくさんあるということは、仕事のやりがいにも非常に大きな影響があると思います。それは、中間原料メーカーである池田糖化工業だからこそではないでしょうか。

池田糖化工業 研修プログラム

配属先ごとの研修実施 ●OJT研修 ●部門別研修 ●職種別研修 ●階層別研修



入社後1年間 毎週基本研修を実施

新入社員研修

入社後、約7日間の日程で行われます。集合研修により、会社概要、各部門の業務内容、社会人としてのマナーや心構えなどを学びます。



フォローアップ研修

自己変革=新しい自分にチャレンジする
目的の研修
・3年目研修 ・5年目研修

その他の研修

・通信教育(内定者)
・社外講習会

研修を通して、失敗を恐れないチャレンジマインドある創造性豊かな人材を育成します。

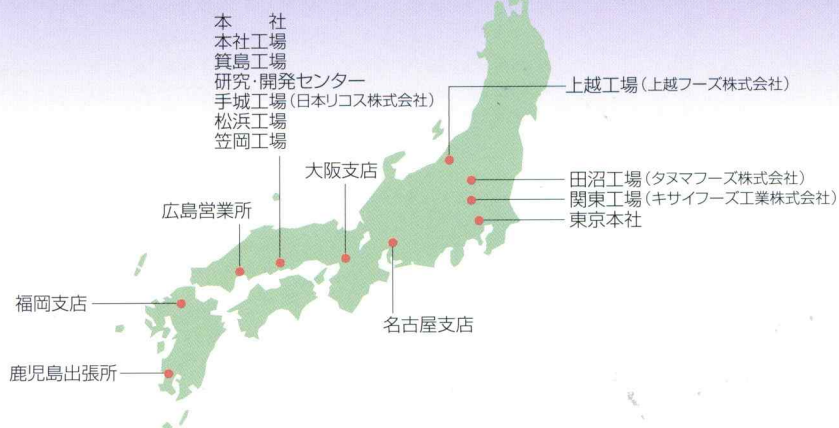
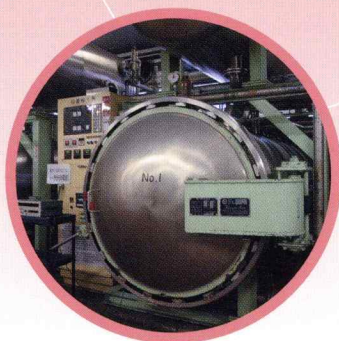
池田糖化工業株式会社

- 本 社 広島県福山市桜馬場町2-28 〒720-8638
- 東京本社 東京都渋谷区本町3-47-12 〒151-0071
TEL (03) 3320-9355(代) FAX (03) 5351-7831
- 箕島工場 広島県福山市箕沖町97 〒721-8558
TEL (084) 953-5322(代) FAX (084) 953-8323

<https://www.ikedatohka.co.jp/>



箕島工場



世界ネットワーク

IKEDAの食のネットワークは、世界へと広がっています。

安定した原材料の調達をはかるため、東アジア圏さらには北米、オセアニアにまで調達ネットワークは広がっています。

2021 会社説明会

池田糖化工業株式会社

食を科学して、
一世紀。



Section1 事業概要

Section1 事業概要 ステートメント

私たちのステートメント

食を科学して、一世紀。

MEMO

Section1 事業概要 ステートメント

料理人の作る **本物の味** × **科学**

=時代の“食”を支える。

MEMO

Section1 事業概要 最終製品(末端製品)

さまざまな食品に当社の「中間原料」(イメージです！)

MEMO

Section1 事業概要 製品分野

6つの分野から日本の“食”を支えています。

甘味料素材
 機能性素材
 パイオケミカル素材
 調味料素材
 デザート素材
 着色料素材

MEMO

Section1 事業概要

Section1 事業概要 業界ポジショニング

業界最大手!

MEMO

Section2 会社紹介

Section2 会社紹介 池田糖化工業について

■企業概要

本 社	広島県福山市
創 業	明治37年(1904年)
会 社 設 立	昭和10年6月(1935年)
資 本 金	4億794万円
売 上 高	713億円(2020年3月期)
取 引 先	約2,000社
営 業 品 目	カラメル・調味料・甘味料・乾燥食品 デザート食品・食品素材 他

MEMO

Section2 会社紹介 国内拠点

池田糖化工業(株)
 〆本社(広島) 〆東京本社(東京)
 〆日本リコス(株)(新潟) 〆上越フーズ(株)(新潟)
 〆タヌマフーズ(株)(新潟)
 〆キサイフーズ工業(株)(新潟)
 〆イゲダイインターナショナル(株)(新潟)
 〆池田食研(株)(福山) 〆東京(東京)
 〆福山(福山) 〆鹿児島(鹿児島)

MEMO

Section2 会社紹介 営業拠点

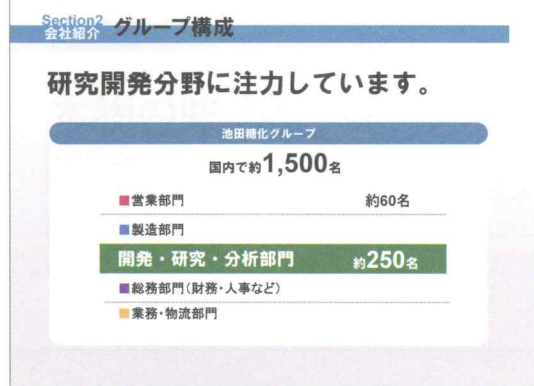
〆広島営業所 〆福山営業所 〆東京営業本部
 〆福岡支店 〆名古屋支店 〆大阪支店
 〆鹿児島出張所

MEMO

Section2 会社紹介



MEMO



MEMO

Section3 製品



MEMO



MEMO

Section3 製品



MEMO



MEMO



MEMO



MEMO

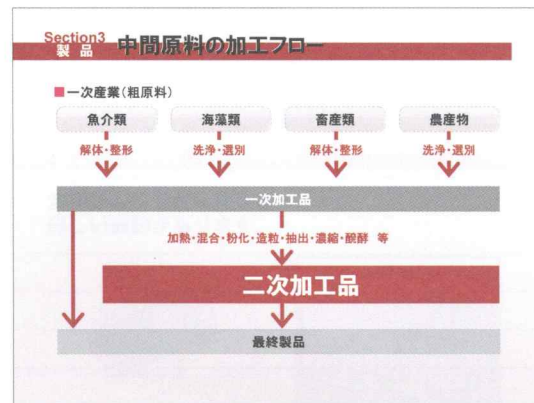
Section3 製品



MEMO



MEMO

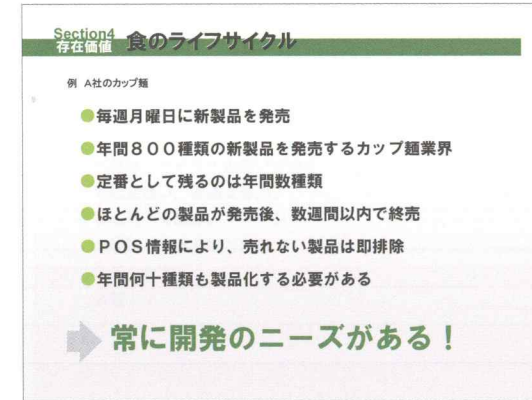


MEMO

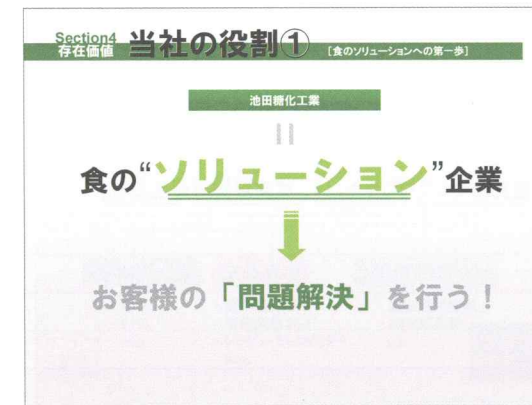


MEMO

Section4 当社の存在価値



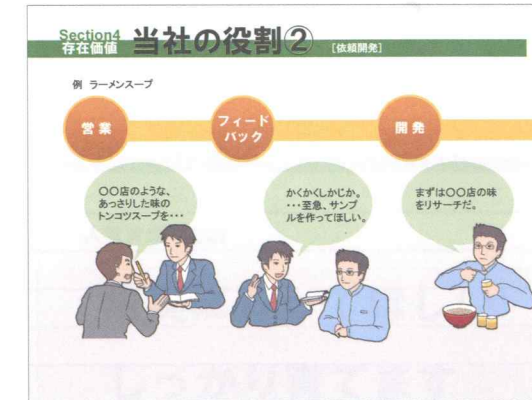
MEMO



MEMO



MEMO



MEMO

Section4 当社の存在価値

Section4 存在価値 当社の役割② (最終開発)

MEMO

Section4 存在価値 当社の役割③ (オリジナル新素材の開発)

- 時代とともに、求める味が変わる
- 新しい味の追求が必要
- 新原料の探索・素材の自社開発

➡ 開発・研究に注力した小回りの効く
中間原料・素材メーカーへ

MEMO

Section5 当社を代表する4つの仕事

Section5 4つの仕事 営業

営業の仕事
ソリューション営業

- お客様との信頼関係が基本となる仕事
- まずはコミュニケーション力
- スピード感
- 的確な情報収集
- 開発へ確実にフィードバック
- 自信を持ってサンプル提案
- 継続的なフォロー

MEMO

Section5 4つの仕事 開発

開発の仕事
お客様が求める味を具体化する!

- 食に対する興味関心
- 豊富な食品関連知識
- 失敗が続いてもあきらめない粘り強さ
- 味へのこだわり
- お客様の意図を反映したサンプル作り
- 仕事のスピード感

MEMO

Section5 当社を代表する4つの仕事

Section5 4つの仕事 研究

研究の仕事
地道な努力による宝さがし。

- 科学・バイオへの深い好奇心
- 根気強い、地道な努力
- 成果への具体的なイメージ
- 明確な結果分析と評価力
- チーム力
- 運!?

MEMO

Section5 4つの仕事 研究

組織構成と取り組みテーマについて

研究グループ

- 食品基盤技術研究室
 - 機能性油脂
 - ・ DHA
 - ・ EPA
 - etc.
 - 食品素材
 - ・ 野菜醗酵エキス
 - ・ 畜肉発酵エキス
 - ・ ジンジャーエキスパウダー
 - etc.
- バイオプロダクツ研究室
 - バイオプロダクツ
 - ・ 診断薬用酵素
 - ・ 標識用酵素
 - etc.

MEMO

Section5 4つの仕事 生産管理

生産管理の仕事 ~製造現場はショールーム!~
池田糖化はモノづくりの会社!

- 品質を守りつつ、新しい方法・設備導入へのチャレジスピリット
- お客様・営業・開発との相互信頼関係の構築力
- 安全第一の心構え
- 【品質+コスト+納期】の最適化にチャレンジ
⇒ データの収集・解析・改善
企業の競争力強化!

MEMO

Section6 育てる

Section6 育てる 人材育成

人材育成の方針

着実に育ててほしい!
しっかり育てます☆

MEMO

Section6 育てる

Section6 育てる 人材育成

研修プログラム

■1年目研修 入社後半年間 毎週基本研修を実施

4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月 3年目 5年目

・配属先ごとの研修 ・フォローアップ研修

・新入社員集合研修
入社後約1週間の日程で行われます。
集合研修により、会社概要、各部門の業務内容、
社会人としてのマナーや心構えなどを学びます。

■2年目研修 入社2年目1年間 隔週 研究・開発・分析基礎研修を実施

■3年目・5年目研修

■その他の研修 ●通信教育 ●社外講習会 ●海外研修 ●OJT研修
●部門別研修 ●職種別研修 ●階層別研修
★ 自己改革⇒新しい自分にチャレンジする目的の研修

MEMO

Section6 共に働く

Section6 共に働く 福利厚生

法令順守！～当たり前前のごとを当たり前前～

- 休暇：産休・育休（取得率100%⇒100%復帰）、育児・介護・慶弔休暇制度
- 踏手当：皆勤・時間外・通勤・家族・営業・地域等
- 社員旅行：年1回、会社補助30,000円♪
- 社内行事：ソフトボール大会等
- 親睦会：10人以上の親睦行事補助金（3,000円/人）
- 社会保険：雇用・労災・健康保険、厚生年金
- 部活動：野球部（会社補助あり）、その他サークル
- その他：中小企業退職金共済加入、転勤者住居費補助、永年勤続表彰、年間休日111日等

MEMO

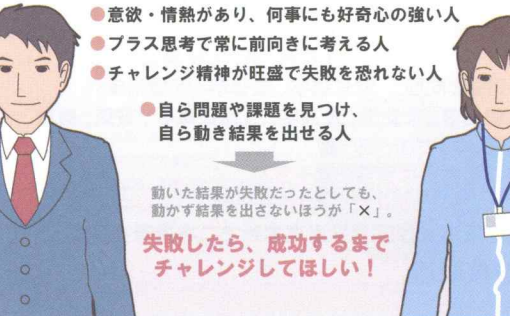
Section7 採用について

Section7 採用について 採用職種

営業職 【勤務地】 東京・名古屋・大阪・福岡	開発職 【勤務地】 福山・東京 ※開発系の社員は最初は全員福山配属	研究職 【勤務地】 福山 ※研究部門は福山のみ
海外要員 【駐在・出張先】 中国・東南アジア	業務・総務・経理職 【勤務地】 福山・東京・埼玉 栃木・新潟	技術職 【勤務地】 福山・東京・埼玉・栃木・新潟 ※高度技術・品質管理・電気・機械・コンピュータ

MEMO

Section7 採用について 当社の求める人材とは



- 意欲・情熱があり、何事にも好奇心の強い人
- プラス思考で常に前向きに考える人
- チャレンジ精神が旺盛で失敗を恐れない人

●自ら問題や課題を見つけ、自ら動き結果を出せる人

動いた結果が失敗だったとしても、動かさず結果を出さないほうが「X」。

失敗したら、成功するまでチャレンジしてほしい！

MEMO

Section7 採用について 選考方法

日程・場所

別紙資料(リクルーティングガイド)参照

事前送付書類

- エントリーシート
- 履歴書
- 成績証明書は2次選考会時に持参してください

選考方法 ※一次の前に書類選考あり

- 一次選考会
 - 筆記試験[数学、英語、一般教養]
 - グループ面接
- 二次選考会 福山
 - 適正検査 ● 折り紙(鶴)
 - 面接[グループ、個人]
 - 官能検査[五味+フレーバー]
 - 筆記試験 ● 食べ比べ課題
 - 文系:論文、理系:英語、化学(共通)
 - 技術系(選択6問題※)
 - ※選択6問題:微生物学、生化学、有機化学、無機化学、栄養学、食品学、食品保蔵学、電気、機械、物理、コンピューター他
 - 二次選考会は辞書、電子辞書、電卓(プログラム電卓含む)持込可
 - ※東京本社採用者は東京本社で二次選考会実施
- 三次選考会 福山
 - 役員面接

MEMO

Section8 就職活動のすすめ

1 就職とは何だろう?

- 経済基盤の確立
- 夢の実現への第一歩
- 社会的な自立...etc

2 人生のコーディネーターは自分自身

- どんな人生、一生を送りたい?
- どんな自分を創っていききたい?
- 言い訳をしても、全ては自己責任

MEMO

Section8 就職活動のすすめ

3 伸びる人材の共通点

- 素直であること
- 好奇心旺盛であること
- 忍耐があり、あきらめないこと
- 準備を怠らないこと
- 几帳面であること
- 気配りができること
- 夢を持ち、目標を高く設定できること
- 自ら考え行動できること

こんな人材を企業は求めています

MEMO

Section8 就職活動のすすめ

4 就職活動のイロハ

- | 業界・会社を選考 | 企業研究を行う |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● 就職情報サイト、情報誌で検索 ● 合同説明会への参加 ● 会社説明会への参加 ● ホームページの検索 ● 日経新聞を購読する | <ul style="list-style-type: none"> ● 自分の就職観に合致するか? ● 人を創る、大切にできる会社か? ● 経営者の人物像に共感がもてるか? ● 技術力はあるか? |

MEMO

Section8 就職活動のすすめ

4 就職活動のイロハ

- 選考会対策
- 提出書類は早めの送付を!
 - エントリーシートは、簡潔かつ丁寧に!
 - 履歴書は皆さんの名刺!
 - 面接で勝負!
1. 社会人らしい清潔な身だしなみ(特に髪型)
 2. 最初の3分で印象が出来上がる
 3. 姿勢を正し、相手の目を見て、はっきりした口調で
 4. 結論から話し、簡潔に
 5. 笑顔を忘れず、身振り手振りを交え表情豊かに
 6. 質問の意図を正確に把握し、的確で簡潔な回答を
 7. 他の人の話も良く聴く

MEMO

Section 08 池田糖化工業の「あじさい」

08/01

Section 09 池田糖化工業の「あじさい」

09/01

池田糖化工業株式会社
 〒720-8638 広島県福山市桜馬場町2番28号
 TEL.084-921-3141 FAX.084-927-1459
<http://www.ikedatohka.co.jp>

Section 10 アドバイス

Section 11 池田糖化工業の「あじさい」

11/01

池田糖化工業株式会社
 〒720-8638 広島県福山市桜馬場町2番28号
 TEL.084-921-3141 FAX.084-927-1459
<http://www.ikedatohka.co.jp>

池田糖化工業株式会社

〒720-8638 広島県福山市桜馬場町2番28号
 TEL.084-921-3141 FAX.084-927-1459
<http://www.ikedatohka.co.jp>

ー人生は自分創りー あなたの「やる気」エネルギーを 精一杯表現できる会社です

池田糖化工業株式会社

食品業界の良きパートナー

池田糖化工業は、“カラメル”に代表される着色料をはじめ、調味素材・調味食品・甘味料・フリーズドライ製品・デザート素材、パック製品など、「食」にかかわるすべての分野でさまざまな製品を食品メーカーにお届けしています。

長年にわたる伝統は、高度な技術力とフレキシブルな研究・開発体制を創り、独自の企業姿勢と可能性をつねに追求し続けた1世紀を超える挑戦の歴史です。

環境の変化を常に察知し、食品業界の課題をあらゆる面からサポート出来る「食・ソリューション」企業を目指し、新しい時代の新しい「食文化」を創造してまいります。

素材の持ち味を限りなく活かして

「自然の持ち味を限りなく活かした製品づくり」

それが企画開発型企業としてのわたしたちの開発ポリシーです。基礎研究から応用研究、食品開発、生産技術開発までを有機的に連携させた体制づくりを行い、最新技術を積極的に吸収し、独自の技術をプラス、より専門性の高い技術を新たに構築しています。活躍する舞台は海外へと広がり、新しいルート・新しい食材を求めて世界へ飛び回っています。

また、豊富な知識と経験を持つスタッフが、柔軟な発想力を持つ研究・開発のエキスパートを育成し、ひとり一人が創意工夫し、「食・ソリューション」の開発と提供を行っています。

高度化する「食」のニーズに応える新しい製品の開発、そしてカタチ・食感・彩りといった人の感性を刺激する演出……。それもわたしたちの大切な役割です。

広がるネットワーク

生産体制は、最新の生産設備を、積極的に導入し、福山・埼玉・栃木・新潟など、全国に8ヶ所の生産拠点を置き、安定供給を行っております。

海外進出は、今日の国際化時代を予知し、早くから海外の会社との技術提携や独自の事業を展開してまいりました。世界数拠点を中心に世界を視野に入れたビジネスを展開し、海外事業の充実を押し進めています。

販売体制は、営業部門の中核事業拠点として東京に本社をおき、新たなビジネス分野へと挑戦をしています。営業社員は約70名。全国に広がるネットワークは、東京のほか、名古屋・大阪・福岡・広島・福山・鹿児島に支店・営業所・出張所を展開し、きめ細かいサービス体制と、一歩踏み込んだ積極的な提案営業を行っています。

モットーは「失敗をおそれるな」

若く自由なパワーを受け入れ、柔軟な思考・発想と何事にもチャレンジする精神の昂揚をはかり、社員の自主性尊重に努めた人材づくりを行っています。国際派人材育成に努め、若い人に夢とチャンスを与え、「働きがい」「生きがい」の見いだせる企業をめざし、絶えず前進し続けていきたいと考えています。未来を創造し、共に「夢」を追う君との出会いを期待しています！



◆ 会社概要 ◆

◇創 業 : 明治37年(1904年)
 ◇会社設立 : 昭和10年6月1日
 ◇資本金 : 4億794万円
 ◇役 員 : 代表取締役社長 池田 直之
 ◇売上高 : 20年 3月期 713億円
 19年 3月期 735億円
 18年 3月期 711億円

◆ 沿 革 ◆

・明治37年	創業	・平成 4年	手城工場(日本リコス(株))が操業開始
・昭和10年	株式会社に改組	・平成 5年	東京本社ビル新社築
・昭和49年	関東工場(キサーフ工業(株))が操業開始	・平成 8年	中国安丘工場操業開始
・昭和52年	箕島工場が操業開始		アイティエス株式会社設立
・昭和62年	研究開発センター新築	・平成 11年	物流センター新築
・平成 元年	上越工場(上越フーズ(株))が操業開始	・平成 12年	イケダインターナショナル株式会社設立
・平成 3年	田沼工場(タヌマフーズ(株))が操業開始	・平成 16年	池田糖化工業(株) 100周年
		・平成 26年	池田糖化工業(株)110周年

●池田糖化工業(株)

◇本 社
 〒720-8638 広島県福山市桜馬場町 2-28
 ◇箕島工場
 〒721-8558 広島県福山市箕沖町 97 番地
 ◇東京本社
 〒151-0071 東京都渋谷区本町 3 丁目 47-12
 ◇大阪支店
 〒564-0063 大阪府吹田市江坂町 1-23-26
 ◇名古屋支店
 〒453-0833 名古屋市中村区押木田町 2-18-6
 ◇福岡支店
 〒816-0922 福岡県大野城市山田 2-14-21
 ◇広島営業所
 〒731-5121 広島市佐伯区五日市町美鈴園 8-7
 ◇鹿児島出張所
 〒890-0067 鹿児島市真砂本町 6-19

●研究開発部門

池田食研(株)
 〒721-0956 広島県福山市箕沖町 95 番地 7
 ◇東京開発室
 〒151-0071 東京都渋谷区本町 3 丁目 47-12

●製造部門

◇日本リコス(株)本社
 〒721-0963 広島県福山市南手城町 2-32-14
 ◇キサーフ工業(株)
 〒347-0195 埼玉県加須市戸崎 308-6
 ◇上越フーズ(株)
 〒942-0032 新潟県上越市福田町1番地上越テクセンター内
 ◇タヌマフーズ(株)
 〒327-0324 栃木県佐野市山形町 561 番地 1

●物流部門

◇アイティケイ(株)
 〒721-0956 広島県福山市箕沖町 127 番 4

●情報システム部門

◇アイティエス(株)
 〒721-0956 広島県福山市箕沖町 95 番地 7

●海外事業部門

◇イケダインターナショナル(株)
 〒151-0071 東京都渋谷区本町 3 丁目 47-12

◆入社後の待遇と勤務◆

◇初任給(令和2年度実績)

	大学院卒 (技術)	大学卒 (技術事務営業)	大学卒 (営業東京)
基本給	225,000	210,000	210,000
諸手当			81,000
合計	225,000	210,000	291,000

○なお、諸手当として地域手当・営業手当・免許手当・家族手当・通勤手当等の支給あります。

◇昇給賞与： 昇給・年1回(4月)

賞与・年2回(7月, 12月)業績により、期末賞与あり(3月)

◇職務内容： 技術系…研究、商品開発、開発営業、分析、生産管理、

品質管理、情報処理、他

事務系…営業、総務系、製造系 他

◇勤務地： 福山、東京、大阪 他 なお、転勤・グループ会社出向もあります。

◇勤務時間： AM8:30 ~ PM5:00 (東京 AM8:50 ~ PM5:30)

◇休日休暇： 日、祭日、年末年始・夏期休暇、土曜休日(月3回)

特別休暇 (年間休日111日)

有給休暇(半年勤務後10日付与)、慶弔休暇

◇福利厚生：<諸施設>社宅、独身寮、社員クラブ 等

<制度>

健康保険、厚生年金、労働保険、退職金、財形貯蓄、

共済制度、社員旅行、親睦会、野球部

◇研 修： 新入社員研修、フォローアップ研修、役職別・職種別研修、海外研修

その他、各種研修制度があります。

◆入社後の研修・配属はどうなっているの◆

◇新入社員研修は、4月1日から約7日間集合研修を行い、会社の沿革・会社概要・各部署の役割・就業規則・社会人としての基本的マナー等を学びます。

大学院・大卒は集合研修終了後、メーカーの原点である製造現場及び開発部門での研修を半年間行います。

短大・専門卒は集合研修終了後、各部署研修し6月下旬に配属となります。

新入社員全員、入社後約半年間は、週1回人事管理部が仕事の取組み方を中心に、ビデオ等を使用した研修を行います。またフォローアップ研修として、6ヶ月後の10月に研修を行います。

入社3年目・5年目には、自分を見つめ直し、今後の方向性を再確認するブラッシュアップ研修を行います。

◇配属・勤務地は、総合職社員の配属は、研修の中でそれぞれの適性をみた上で決定します。

また、配置転換は一定期間の経験を経たのち、適性を考慮して行います。

配属部署は、研究・開発・生産管理の技術部門、営業部門及び海外事業部門が主となります。

勤務地は、本社のある福山・東京及び大阪が中心となります。また、今後は海外への長期出張も多くなることが予想されます。

◆応募と選考はどうなっているの◆

- ◇応募方法: 自由応募
- ◇募集職種: 技術系…研究、商品開発、開発営業、分析、生産管理、品質管理、情報処理、電気・機械系
事務系…営業、事務系、海外要員等々
- ◇提出書類: 履歴書(写真添付)、エントリーシート、成績証明書(2次で持参)、その他の書類は必要なし
- ◇選考方法: 一次選考 ~ 筆記試験(一般教養)、面接、(書類選考あり)
二次選考 ~ 筆記試験(理系専門)、適性検査、面接、官能検査、小論文(文系のみ)
三次選考 ~ 面接(二次で終了し実施しない場合あり)
*特に数学、面接を重視した選考を行います。
*大学院は一次選考会で筆記試験(専門)を行う場合があります。
- ◇採用学部: 工学、理学、農学、生物生産、水産、薬学、情報処理、外国語、経済、経営、
採用学科 商学系、法学系、食物栄養・食品系学科等々
- ◇採用実績数(令和2年11月現在)

	2019年	2020年	2021年(予定)
	合計	合計	合計
大学院	7	4	7
大学理系	7	8	7
大学文系	0	4	4
短大・専門	3	5	1
高校	7	7	5
合計	23人	28人	24人

池田糖化で活躍出来る仕事のフィールドは、大きく分けて以下の4つの分野です。

「20代は基礎固めの時」と考え、さまざまな仕事を体験し、視野を広げ、本当に自分が力を発揮する仕事を見つけ出して下さい。そして変化に対応出来る力を身につけてください。

営業

顧客の抱える問題点や多様なニーズを把握し、新たな「顧客満足」の実現に向け、TPOに応じたモノとサービスの提供をします。

- 商品企画・提案
- 情報収集・提供
- 新規開拓
- 業務分析
- 市場調査

研究・開発

培ったノウハウ・技術力を活かし、様々な製品の開発。「食」の新しい可能性を拓きます。

- 基礎研究
- 商品開発・共同開発
- 商品企画・提案
- 食品加工技術開発
- 生産技術開発
- テクニカルサービス

製造・品質管理

原料調達・製造・出荷・納品までをトータル管理。高品質で安定した製品をお届けします。

- 食品の製造・加工
- 生産管理
- 品質管理
- ・品質検査
- ・品質情報開示
- ・規格書作成

【コーポレートスタッフ】

- 財務(総務・経理)
- 入金、出金、支払管理
- 資産管理

- 人事
- 給与計算・労務管理
- 採用・人材育成研修
- 社内諸制度の企画・立案

- 海外事業部門
- 貿易事務
- 海外製品の管理
- 原料受注・発注

- 業務部
- 製造計画
- 原料受注・発注
- 原価計算

- 情報システム
- 情報化の推進
- 業務支援サポート
- 情報システム／ネットワークの企画・検討・運用

- 総合企画
- 経営戦略



◆会社説明会はどうなっているの◆

- ・日程は下記通りとなっております。(詳細はホームページをご覧ください。)
- 会社説明会への参加希望の方は、マイナビにて3月1日グランドオープン時より受付しております。

◇会社説明会《大学院・大学 対象》

日時	対象	場所 (TEL)
3月19日(金) } ①9:30~12:00 5月17日(月) } ②13:30~16:00	大学院(理系) 大学(文理共)	L stay & grow(0120-998-964) 東京都江東区南砂 7-10-14
3月19日(金) } ①9:30~12:00 5月18日(火) } ②13:30~16:00	大学院(理系) 大学(文理共)	大阪国際会議場(06-4803-5555) 大阪市北区中之島 5丁目3番51号
3月26日(金) } ①9:30~12:00 5月8日(土) } ②13:30~16:00	大学院(理系) 大学(文理共)	まなびの館ローズコム福山(084-932-7265) 福山市霞町 1-10-1
3月18日(木) 13:30~16:00	同上	岡山コンベンションセンター(086-214-1000) 岡山市駅元町 14-1
3月23日(火) ①9:30~12:00 ②13:30~16:00	同上	広島国際会議場(082-242-7777) 広島市中区中島町 1-5
3月24日(水) ①9:30~12:00 ②13:30~16:00	同上	博多パークホテル (092-451-1151) 福岡市博多区博多駅前 4丁目 11番 18号
3月26日(金) 13:30~16:00	同上	サンポートホール高松 (087-825-5000) 高松市サンポート 2番 1号

★会社説明会では選考は行いません。就職への情熱ひとつ持参ください！

★説明会へのエントリーは、必ずマイナビより行ってください。

★まずは、マイナビのWEB録画説明会をご覧ください。興味を持っていただけたら、上記説明会で先輩と実際に意見交換して、より理解を深めていただければと思います。

★コロナ感染対策に注意し開催いたしますので、定員をある程度絞り密にならないように行います。早々に満員になる可能性もございますが、その際はご理解下さい。

◆採用選考会はどうなっているの◆

・日程は下記通りとなっております。(詳細はホームページをご覧ください。)

採用選考会への希望の方は、同封書類のエントリーシートと履歴書に必要な事項記入の上、書類提出期日までに、**必着**にて弊社まで送付下さい。(余裕をもって事前に送付ください)

◇採用選考会日程《大学院・大学対象》

日 時	選考対象	会 場	書類期日
4月23日(金) 10:00~15:00	大学院(理系) 大学(文理共)	L stay & grow (0120-998-964) 東京都江東区南砂 7-10-14	4月12日
6月18日(金) 10:00~15:00	同上		6月7日
4月22日(木) 10:00~15:00	同上	大阪国際会議場 (06-4803-5555) 大阪市北区中之島5丁目3番51号	4月12日
6月17日(木) 10:00~15:00	同上		6月7日
4月27日(火) 10:00~15:00	同上	池田食研株式会社 (084-957-3445) (池田糖化工業(株) 箕島工場隣り) 広島県福山市箕沖町 97	4月15日
6月11日(金) 10:00~15:00	同上		6月1日
4月20日(火) 10:00~15:00	同上	八重洲博多ビル (092-472-2889) 福岡市博多区博多駅東2丁目18番30号	4月9日

●お問い合わせ・書類送付先

・池田糖化工業株式会社 人事部 広島県福山市箕沖町 97 番地 TEL (084)957-3445
担 当 古谷・山岡・諏沢 フリーダイヤル 0120-351-314

ホームページ <https://www.ikedatohka.co.jp>

緊急連絡先(休日)090-4145-8894(諏沢)

◇食品業界でなぜ働きたいのか、どうして池田糖化工業で働きたいのか「熱く」語れる人、
そして学生時代に目標もって行った事がはっきり言える人と出会いたい。

「こうなりたい自分の姿」をもとめ自ら向上しようという意欲ある人であり、自分で目標設定ができ目標達成に努力ができる人を望みます。

◇チャレンジングで失敗を恐れない「食」を愛する人、できる人よりやりたい人、と一緒に働きたい。

学ぶ

向上心

発想力

やる気