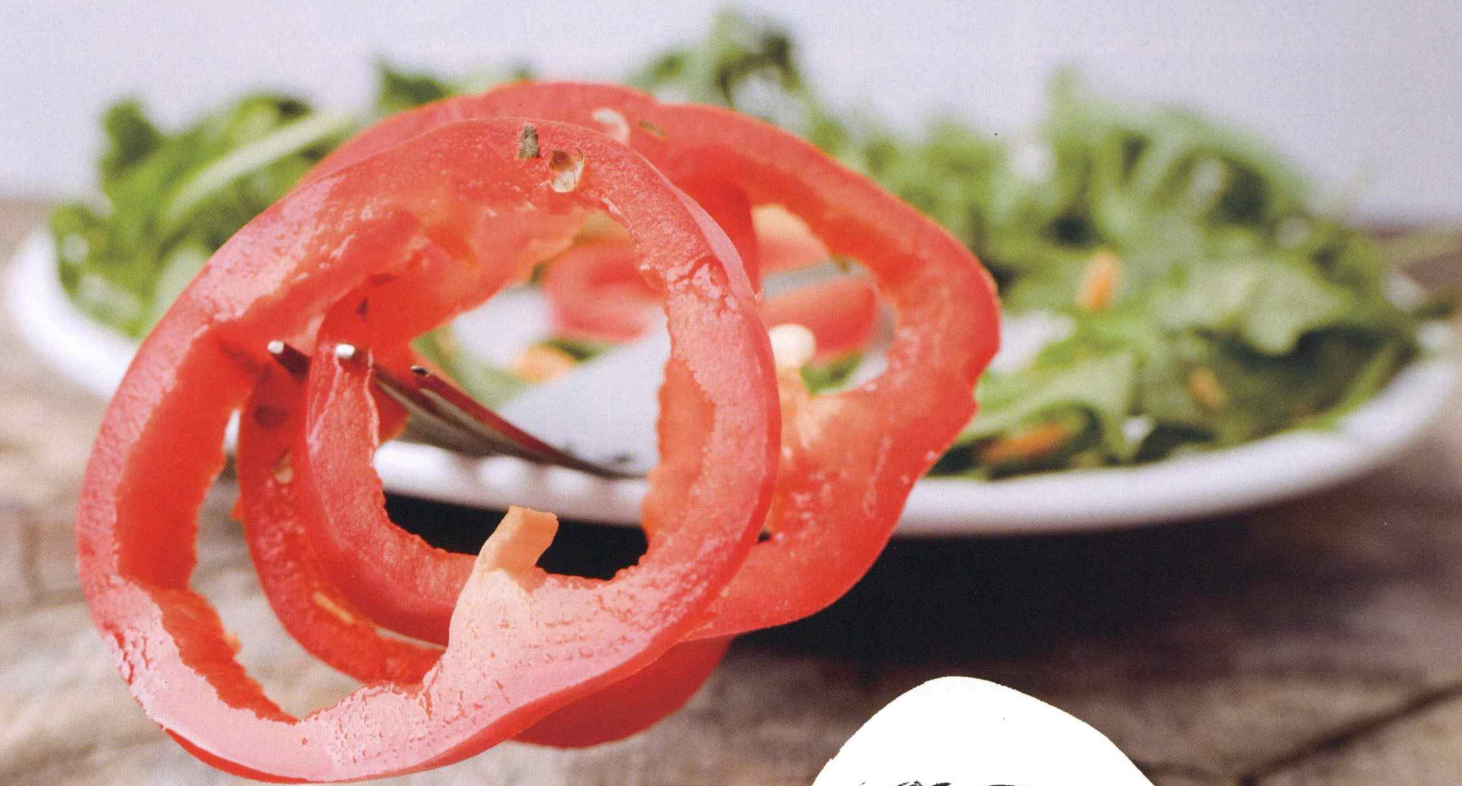




食の創造企業

株式会社 いわきりゅうグループ

会社案内



食の創造

Take a look for more details!



株式会社 いわきりゅうグループ
〒260-0101 福島県いわき市

安全で美味しい、 価値のある食事を届ける いわきゅうグループ



昭和42年4月静岡県磐田市にて創業以来「お客様に対して安全で美味しく、価値を感じて頂ける食事を笑顔をもってお届けし、そして信頼を得る事」を経営主眼として活動して参りました。そして近年は特に、全ての分野（日配弁当、幼稚園、企業委託、病院給食、施設給食）の食事形態に対応できるノウハウと実績を創りながら、多様化するお客様のご要望にお応え出来る法人を形成して参りたいと思います。

代表取締役 鷹野 浩三

ランチボックス（日配弁当）



50年近く作り続けている主力商品です。1日13万食以上を東海地区中心に8カ所の工場で製造し、17カ所の配送センターからお客様にお届けしています。

介護福祉施設



年々増加傾向にある介護施設。真空包装設備、真空冷却設備等を備えた高齢者食専用工場できざみ食、やわらか食など幅広い食事提供をしています。

病院給食



栄養士・調理師を含む調理スタッフを病院施設の厨房に派遣し、お客様のご要望に合わせた給食サービスを提供しています。

社員食堂



調理スペースの少ない企業様に、専用工場調理を済ませた食材をお客様の施設にて仕上げ、温かい食事を提供しています。

「安心」「安全」な
お食事を提供するために、
ISO22000を認証取得しました。

食材安全性を管理すること、環境への配慮は食品を扱う企業の責務です。衛生的な設備工場と管理体制を整えることはもちろん、社員の教育も行ってまいります。また、廃棄物の抑制や再資源化など環境への配慮にも取り組んでいます。



静岡県浜松市 逸州工場 (ISO22000:2005取得)

ISO22000は、食品に関わるすべての人たちが、食品安全に取り組むための規格となっています。従来のように設備や施設などハード面を充実させるだけでなく、ソフト面（教育やコミュニケーション）を重視したシステムです。

本部（栄養企画開発室・業務部）
 カットセンター・豊田工場
 ISO22000:2005 認証取得
 2012年5月
 2015年5月
 株式会社いわきゅう 逸州工場
 2018年5月
 株式会社いわきゅう東海 稲沢工場

新卒募集要項 >>

栄養士 管理栄養士



献立作成を中心に食料構成、材料発注、原価計算、レシピ作成新メニューの開発など…
在学中に得たスキルや知識を存分に発揮してください。

調理 配送



弁当工場での調理業務から配送業務まで。仕事内容が途中で変わると体感勤務時間は短く感じます。運転が苦手な方は委託先での内勤のみの調理業務も可。

働きやすい職場作り・社員を育てる環境作りに積極的に取り組んでいます

- ### 1 栄養士特別カリキュラムに そって丁寧に指導します。

栄養士年間特別カリキュラムにそって実務に生きる知識やスキルを指導専門の栄養士が、丁寧にレクチャーします。いわきゅうには大きくわけて6つの事業部があります。配属先によって栄養士の業務内容も様々です。カリキュラムを利用して自分に合った事業部を探することができます。
- ### 2 実務研修制度で 自分に合った仕事を！

入社後1年を通じて3~4事業所での実務研修制度を利用すれば、様々な知識や経験を積むことができ、社員同士のコミュニケーションを育てます。研修後には、自分に合った勤務地や職種を選ぶことができます。
- ### 3 実務に生きる免許や資格 取得に協力します。

調理師免許をはじめ様々な資格取得に対し、受験協力します。栄養士、管理栄養士、調理師が在籍していますので直接アドバイスを受けることができます。

調理師 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者 / フォークリフト免許 / 防火管理者 / 安全管理者 / 安全運転管理者 / 危険物取扱者乙種4類 / 小型ボイラー特別教育 / 外国人技能実習責任者講習 他
- ### 4 社会人になってからの スキルアップを応援します。

年2回の座学学習を中心に外部講師を招いてのビジネスマナー入門・企業法務入門・衛生知識に関する講習・食品製造工場見学などを実施。従業員のスキルアップを支援します。
- ### 5 普通自動車・大型自動車 免許取得に協力します。

免許取得のための時間確保のほか、入校費用を当社が立て替えます。無金利となりますので、収入に無理なく働きながら免許取得ができます。
- ### 6 完全個室 男性専用社宅を完備。

静岡県磐田市・静岡県焼津市・愛知県稲沢市に男性専用社宅を新設しました。県外就職者も歓迎します。

初期費用無料（敷金礼金無）・家賃補助あり
家具家電付き（エアコン・TV・電子レンジ・電子ケトル他）ユニットバス・キッチン付き
駐車場無料・食事補助あり

勤務事業所一覧	統括本部 静岡県磐田市	弁当生産工場 静岡県内6工場 愛知県内4工場	セントラル工場 静岡県磐田市 愛知県豊橋市
	センターキッチン 専用工場 老人施設向け特別対応工場 静岡県浜松市	病院介護施設 静岡県内33事業所	学校施設 静岡県内3事業所

男性専用社宅 >>

○外観

○内装

令和2年築

Interview >>>

これから社会人になる皆さんに、いわきゅうをもっと知って頂くため先輩方に直撃インタビュー。会社での実体験や日々感じていることについて語ってもらいました。



インタビューー
本部総務部 石田 奈央

TALK

01 堅苦しいイメージだった「仕事」。でも、実際には部活動のように楽しんでいます。

入社理由は調理すること食べることが好きという単純な理由でした。仕事といえば学校とは違って堅いイメージがありましたが、入社してみると部活のような感覚で割と楽しんで仕事をしていたように思います。飲食業界は土日祝日仕事というところが多いですが、当社の場合、お客様が企業様ということもあり、長期連休も含めてカレンダー通りに休みがとりやすいというも仕事を長く続けてこられた理由のひとつだと思います。

年々、人員不足・人材不足となり現場の責任者の負担が増え、社会全体をみても悪循環になりつつあると感じます。そんな中、無駄な仕事を省く勇氣、変化を恐れない心、誰かが何かを犠牲にする社会には決してしてはいけません。個々がやりがいと上昇志向を持てるようなそんな仕事環境を作り出すことが私の役目だと思っています。



株式会社 いわきゅう 駿河
常務取締役
IIDA AYUMI
飯田 歩

昭和48年1月17日生まれ A型
浜松調理師専門学校卒業
平成4年三幸給食センター入社
浜岡給食、福田工場、製田工場の
工場長を経て、本部業務部長と
して各事業所の立て直しを行う。
平成29年 ㈱いわきゅう駿河
常務取締役に就任。

いわきゅうの
ここが好き
ちょっと
ひとこと

転勤や異動を嫌がる方もいるかもしれませんが、変化を求める私にとって定期的に環境が変わる当社のシステムは新鮮でした。ボーリング大会、忘年会、納涼祭、花見などを企画し、従業員の交流の場を作ることによっていち早く現場に馴染む力が自然と身に付きました。



TALK

02 幼い頃の夢を実現し、新たな目標に向かって邁進中。

幼いころ、父親が連れて行ってくれたラーメン屋をきっかけに食べることに興味を持ち、将来は調理で食べていく！と決意しました。今でも休日は食べ歩き三昧です。

いわきゅうの仕事は配達業務にも興味があった私に、調理して配達するというぴったりのものでした。一度当社を退社した経歴を持つ自分ですが、他社の弁当業界をみて、当社のいいところ、もっと強化しなければならぬことに気づけたことは非常に今に活きていると思っています。今後の目標としては、各工場を回って新たな大量調理法を考案し、現場に活かしていきたいです。あとは笑顔が溢れる人が集まる会社になりたいですね。そして、いわきゅうで学んだ多くのことを活かして自分の店を持つことが私の最終目標です。

いわきゅうの
ここが好き
ちょっと
ひとこと

いわきゅうの団結力はピカイチです！工場トラブルが起きると他工場や本部と連携を取って全員で対応します。困ったときは助けあう。当たり前のことですが、そういった場面に直面するとイ会社だなと思います。

株式会社 いわきゅう
岡崎工場 統括役員兼工場長
MURAMATSU TORU
村松 徹

昭和53年9月9日生まれ A型
島田学園高等学校(現 島田樟誠
高等学校)卒業
平成9年 ㈱いわきゅう駿河入社
平成17年一度退社し、他社の弁
当業界を経験。平成22年 ㈱い
わきゅう駿河再入社。焼津工場製
造主任、大島工場工場長を経て、
令和元年㈱いわきゅう岡崎工場
統括役員兼工場長就任。

TALK

03 これは無理かも…と思った状況乗り越えたところに仕事の楽しさがあると思います。

東京の調理専門学校に通っていた私は、就職は地元でと考えていました。調理自体に興味はありましたが、在学中にマーケティングやサービス論を学びおもしろさに気づきました。

入社当時は現場の製造や配達業務が中心でしたが、今ではこういった知識も非常に活きていると思います。工場長などの管理職になると数字をみたり、いかに利益をもたらすかということも考えます。自分が決めた目標をクリアしたときの達成感は大きな仕事のやりがいとなっています。

就職活動中の
みなさんへ
ちょっと
ひとこと

若い力・女性の活躍が今後一層必要になってくると思っています。女性の社会進出が広がる今、女性の意見はとても重要です。現在は、管理職に男性9割が占めていますが、若い世代・女性ももっと活躍できるような会社を目指しています！



株式会社 いわきゅう
遠州工場 統括役員
IZAWA TOSHINORI
伊澤 俊典

昭和58年7月10日生まれ B型
武蔵野調理師専門学校卒業
平成16年㈱いわきゅう入社。磐
田工場、浜岡給食の現場経験を
経て本部生産管理課係長に昇進。
岡崎工場工場長、委託事業部業務
課長、本部業務部長など様々な
部門での活躍が認められ、平成30
年㈱いわきゅう遠州工場統括役員
就任。



株式会社 いわきゅう
本部 栄養企画管理室 課長 栄養士
MURAMATSU AIKO
村松 あい子

昭和55年4月30日生まれ AB型
静岡興立英和女学院短期大学
食物学科卒業
平成13年 ㈱いわきゅうベネ
フィット(現未来事業部)配属。
磐田市立総合病院、磐田脳神経外
科病院の栄養士・現場責任者を
経て、本部栄養企画管理室の課長に
就任。

TALK

04 お客様の笑顔や温かい仲間にもたれ家事育児・仕事の両立に励んでいます。

私の好きな言葉に『坐薪懸胆』があります。将来の成功や活躍のために、苦勞をいとわず、つらい生活をじっと耐え忍ぶ意。仕事というのはまさしく坐薪懸胆だと思っています。病院施設の栄養士を現場で経験し、命に直結する仕事なんだと痛感しました。常に気が抜けない状況に逃げ出したいくなる時もありました。それでも、お客様の笑顔やありがとうに救われ、仲間にも助けられてここまでこれたと思っています。

一昨年に産休育休を取得し、昨年仕事復帰しました。休業前は不安もありましたが、上司・同僚共に、出産を喜んでくださり、安心して育児休業を取得することができました。家事育児と仕事の両立はもちろん大変ですが、家族と仲間のありがたみを感じながら、子供の成長を楽しんでいます。

委託先の病院施設では24時間稼働のところもあり、シフト制と言えど既婚女性には働きにくい環境かもしれません。そんな環境を変えるためにも、真空調理などの新調理システムの導入で、メニューの安定・調理の効率化を目指していきたいと思っています。

TALK

05 女性のメリットを活かした現場の職場づくりに

栄養士の資格を持つ私が、事業所の管理職になるとは入社当時は思いもしませんでした。

不安はありましたが上司や従業員の方たちに助けられ、ここまでやってこられました。従業員との連携やより良い労働環境作りなど課題は多くあります。不公平感のない平等な評価ができる責任者になりたいです。男性に比べてどうしても体力が劣る女性は、効率よく仕事を組み立てることが非常に重要かと思っています。入社当時より心がけている『自分で仕事を組み立てそのプラスアルファをする』を常に忘れず女性の良さが出るとような丁寧な仕事をしていきたいと思っています。



株式会社 いわきゅう
豊橋セントラルキッチン管理センター
センター長
YOKOYAMA TOMOMI
横山 友美

昭和60年1月25日生まれ O型
名古屋文理大学健康栄養学科卒業
平成20年㈱いわきゅう入社。
岡崎工場、セントラル事業部、
本部栄養企画管理室の栄養士
を経て、令和元年女性初の豊
橋セントラルキッチン管理セ
ンターセンター長に就任。

TALK

06 異動をきっかけに気づけたことを糧にさらにステップアップ。

いわきゅうの人は料理好きだと思われがちですが、私はどちらかという配達業務に惹かれて入社しました。仕事に一人の時間がもてるので、運転好きにはうってつけだと思います。

本部への異動という経験をし、仕事を違った角度からみることが出来る多くの気づきがありました。本部から遠く離れた事業所に勤務していた自分にチャンスを与えてもらったこと、社長や取締役の方たちに間近で評価して頂いたことは非常に有難かったです。

また(株)いわきゅう三河に戻ってきましたので、培った知識や経験を活かし、高齢者食センターキッチン事業にも力を入れていきたいと思っています。会社の発展と自身のスキルアップを同時進行で考えられるような方と一緒に仕事ができれば嬉しいです。

就職活動中の
みなさんへ
ちょっと
ひとこと

私たちは効率よく無駄のない働き方を推奨します！工夫をして残業を無くす努力が重要だと思っています。パフォーマンスの良い仕事をするためにも、プライベートを充実させる時間の確保が大切です。従業員も会社もWIN-WINの関係を築くことを目指しています！



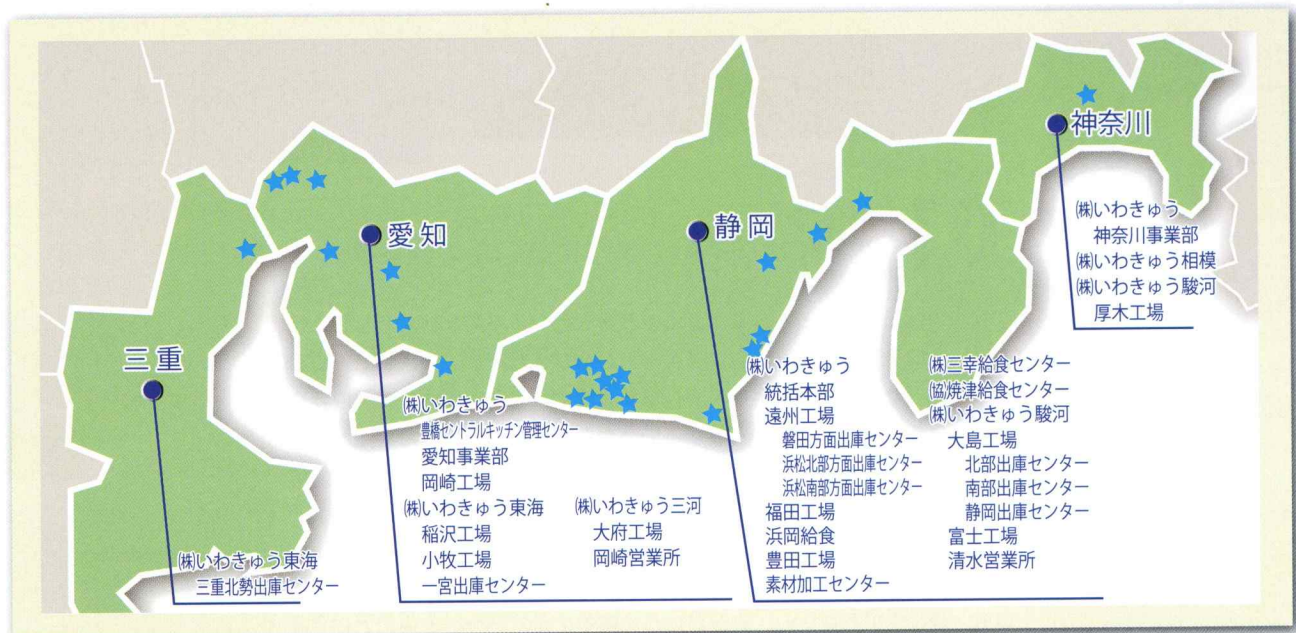
インドネシア技能実習生の活躍

遠州工場・大島工場・稲沢工場には総勢30名以上のインドネシア技能実習生が活躍しています。基本的に来日期間は3年ですが、親元を離れた彼女たちが片言の日本語で一息懸命勤務する姿は日本人従業員の励みにもなっています。毎年、インドネシア技能実習生調理交流会と彼女たちの歓迎会を兼ねた納涼祭を行っています。実習生全員が集まった時の彼女たちの若いパワーは圧巻です。日本で働いた場所がいわきゅうで良かったと心から言ってもらえる会社であり続けたいと思います。



株式会社 いわきゅう三河
取締役
TOZAWA TATSUHIKO
兎澤 辰彦

昭和51年4月2日生まれ B型
秋田県立花輪高等学校卒業
平成19年 ㈱いわきゅう三河
入社。平成26年㈱いわきゅう
本部生産管理課から岡崎工場
工場長を経て、令和元年㈱い
わきゅう三河取締役就任。



株式会社 いわきゅう

統括本部	磐田市気子島 961	TEL 0538-36-9261
遠州工場	浜松市東区豊西町 895-1	TEL 053-435-8700
磐田方面出庫センター	磐田市気子島 1321-3	TEL 0538-21-3181
浜松北部方面出庫センター	浜松市東区豊西町 895-1	TEL 053-435-1238
浜松南部方面出庫センター	浜松市南区富屋町 36-2	TEL 053-427-2971
福田工場	磐田市福田中島 1730	TEL 0538-58-1122
浜岡給食	御前崎市上朝比奈 4249-1	TEL 0537-86-3232
豊橋セントラルキッチン管理センター	豊橋市間屋町 17-2	TEL 0532-33-2302
素材加工センター	磐田市気子島 1306-1	TEL 0538-35-5199
豊田工場	磐田市気子島 961	TEL 0538-37-5872
愛知事業部	岡崎市岡町字東野々宮 47-1	TEL 0564-59-2375
岡崎工場	岡崎市岡町字東野々宮 47-1	TEL 0564-59-3246
神奈川事業部	厚木市飯山字台ノ岡 2453-21	TEL 046-270-2255

株式会社 三幸給食センター

本社	浜松市南区富屋町 36-2	TEL 053-427-2980
----	---------------	------------------

株式会社 いわきゅう相模

本社	厚木市飯山字台ノ岡 2453-21	TEL 046-270-2255
----	-------------------	------------------

協同組合 焼津給食センター

本社	焼津市高瀬 254	TEL 054-622-8881
----	-----------	------------------

株式会社 いわきゅう駿河

本社	焼津市高瀬 254	TEL 054-622-8881
大島工場	焼津市大島 1241	TEL 054-623-3911
北部出庫センター	焼津市大島 1241	TEL 054-623-3911
南部出庫センター	焼津市高瀬 254	TEL 054-623-3911
静岡出庫センター	静岡市葵区新伝馬 1-1-40	TEL 054-272-7011
富士工場	富士市厚原八反田 201-2	TEL 0545-73-2255
清水営業所	静岡市清水区北脇 427	TEL 054-347-0007
厚木工場	厚木市飯山字台ノ岡 2453-21	TEL 046-270-2255

株式会社 いわきゅう東海

本社	稲沢市片原一色町宮西 52-1	TEL 0587-36-7730
稲沢工場	稲沢市片原一色町宮西 52-1	TEL 0587-36-7730
小牧工場	小牧市三ツ淵 506-1	TEL 0568-41-1121
一宮出庫センター	一宮市猿海道 1-5-17	TEL 0587-36-7739
三重北勢出庫センター	三重郡川越町大字高松字川原 65-1	TEL 059-366-0360

株式会社 いわきゅう三河

大府工場	大府市横根町茨狭間 7-67	TEL 0562-45-0622
岡崎営業所	岡崎市岡町字東野々宮 47-1	TEL 0564-59-3220

会社概要

いわきゅうグループ

設立	昭和 42 年 4 月
本部所在地	静岡県磐田市気子島 961
代表取締役	鷹野 浩三
資本金合計	4 億 3,147 万円
従業員数	1,815 名 (令和 2 年 3 月現在)
事業内容	事業所弁当給食・事業所食堂・委託給食・幼稚園給食
事業所数	25 事業所
グループ売上高	110 億円
1 日生産数	13 万食
TEL	0538-36-9261
FAX	0538-37-3572

採用に関するお問い合わせ

株式会社 いわきゅう 統括本部 総務部 人事採用担当

〒 438-0814 静岡県磐田市気子島 9 6 1
TEL : 0538-32-9270 FAX : 0538-32-9293
>> 受付時間 : 平日 9:00 ~ 16:00

メールでのお問い合わせは

jinji@iwakyu.com まで

☆職場見学を希望される場合はお気軽にご連絡ください