

Yamazaki 2021

時代の変化に**挑戦**する会社
それが世界のパン ヤマザキ

ヤマザキのトピックス

売上高16年連続増収 パン・和菓子・洋菓子業界国内売上No.1

ヤマザキでは、食生活の一端を担う企業として、常に新しい価値と新しい需要の創造に挑戦し続けています！



若手社員インタビュー

当社で活躍する入社2年～4年目の若手社員に「入社理由」と「仕事のやりがい」を聞きました！

生産技術職

入社理由
企業理念に共感し、リーディングカンパニーとして顧客ニーズに応えている点が魅力

やりがい
自分で作った製品をスーパーなどで、お客様が笑顔で手に取る瞬間

上林 稜平
入社3年目
工学部
生命化学科卒

入社理由
若いうちから、製品開発に携われることと従業員の人の良さに魅了

やりがい
お客様が手に取る製品は、ひとつ…全て高品質な製品を作り続ける使命感

鈴木 秋音
入社2年目
生命科学部
応用植物科学科卒

入社理由
パン業界でトップシェアを誇るヤマザキの機械設備の高い技術力

やりがい
自分が改良に携わった機械で作られた製品が店頭で並ぶ達成感

杉原 慶祐
入社3年目
理工学部
電気電子工学科卒

Factory

ヤマザキだからできる
「オンリーワン
ビジネスモデル」
Only one Business model



ヤマザキの企業理念

「良品廉価」「顧客本位」

創業時より、「安くて良い品を自分で作って売る」「社会の進展と文化の向上に寄与する」という2つの理念を基に、「真に価値ある製品と真に価値あるサービスの提供」を実現すべく、従業員が理念を共有し、日々挑戦を続けています！

ヤマザキは、「**主食**」を製造し、日々お客様からのニーズに応え、日本の食生活を支えています。地震や大規模な自然災害が発生した際には、主食を製造する企業としての使命である緊急食糧の供給など、災害時への対応にも取り組んでいます。



営業職(セールス)

入社理由
パンだけでなく、和菓子、洋菓子など幅広い分野で年間約3000アイテム以上の新製品開発力に魅力

やりがい
配送だけでなく、自ら企画し、店頭での売り場づくりを行い製品を完売した時に魅力

阿部 響祐
入社2年目
文学部
英語英米文化学科卒

Logistics

営業職(CVS)

入社理由
主食であるパンを生産しており、人々への影響力が大きい。そんな業界トップ企業で新たな食文化を創造したい

やりがい
試行錯誤を重ねて開発した製品が店頭で並ぶと我が子が菓立つような喜びを実感

大槻 くるみ
入社2年目
経済学部
経済学科卒

Shop

営業職(量販)

入社理由
アイテムが多く、幅広い製品を提案できることで、企画力や提案力などが身につく、自分の成長にもつながる会社

やりがい
担当チェーン店の課題を見極め、ニーズに沿った新製品提案などの企画が売上拡大に繋がった時の達成感

杉 拓真
入社4年目
社会学部
教育文化学科卒

店舗運営職

入社理由
「生産・物流・販売」が一体となったオンリーワンのビジネスモデルが他社にはない魅力

やりがい
店長として、店舗で直接お客様に製品提案するなどの企画を実施し、効果が出て、顧客満足度が向上

廣田 将明
入社3年目
経営学部
市場戦略学科卒

ヤマザキの研修制度

「プロ人材」となるため、 キャリアアップできる人材育成制度

ヤマザキでは、階層別研修をはじめ、各種技術研修・部門研修を通じて個人の能力を伸ばせるよう、人材育成にも力を入れています。



| | 入社 | 異動・昇格・昇進 | | |
|------------------|---|--|--------------------|----------------|
| 階層別研修 (本社主催) | 大卒新入社員研修 大卒新入社員フォロー研修 (2年目・3年目) | 基幹職 研修 | 準管理職研修 | 管理職 昇進者研修 |
| 階層別研修 (事業所主催) | 新入社員研修 新入社員フォロー研修 (3ヶ月・半年・10ヶ月・2年目・3年目) | 中堅社員研修 基幹職研修 | 班長研修・係長研修 監督職研修 | |
| 技術研修 | | 【国内】VEM技術研修・日本パン技術研究所研修 和菓子技術研修・洋菓子技術研修 【海外】海外留学・フランスパバリ店洋菓子研修 | | |
| 部門研修 | 新任営業担当者研修 生産部パン技術研修 製品知識習得研修 | 施設部門・研究部門 海外事業部門・食品衛生部門 総務部門・人事部門・経理部門など | | |
| 個別育成 自己啓発 | 自己申告制度・育成面談・通信教育 | | | ライフプラン セミナー |

ヤマザキの採用実績

採用実績数(2018~2020)

| | 職種 | 2020 ※予定 | 2019 | 2018 |
|-----|----------|-------------|--------|----------|
| 生産系 | 生産技術 | 98 (12) | 87 (5) | 106 (11) |
| | 食品衛生管理 | 12 (3) | 12 (3) | 10 (3) |
| | エンジニアリング | 14 (2) | 2 | 19 (2) |
| | 研究 | 5 (5) | 3 (2) | 4 (4) |
| 営業系 | 営業 | 115 | 143 | 120 |
| | 店舗運営 | 40 | 20 | 28 |

| | 職種 | 2020 ※予定 | 2019 | 2018 |
|------|---------|-------------|----------|----------|
| 管理部門 | 総務・法務 | 3 | 4 | 9 |
| | 人事 | 12 | 12 | 13 (1) |
| | 経理・社内SE | 7 | 10 | 9 |
| | 購買 | 2 | 4 | 4 |
| | 海外 | 1 | 3 (1) | 4 |
| | 計 | | 309 (22) | 300 (11) |

●()内は大学院卒の内数

お問い合わせ先

【関東以北地区】〒101-8585 東京都千代田区岩本町3-10-1
TEL:03-5821-2255(人事本部 採用課)

【中部地区】〒451-8565 愛知県名古屋市西区玉池町36
TEL:052-502-1023(名古屋工場 人事課)

【関西・中四国地区】〒532-0003 大阪市淀川区宮原3-3-31
上村ニッセイビル11階
TEL:06-6350-0368(人事本部 関西分室)

【九州地区】〒811-3198 福岡県古賀市古賀69
TEL:092-943-5162(福岡工場 人事課)

採用ホームページ
はこちら!



山崎製パン株式会社