

## 職場見学 随時受付中

職場見学ご希望の方はまずはお気軽にご連絡ください。



### 大寅蒲鉾株式会社

本社 〒542-0076 大阪市中央区難波3-2-29  
TEL 06-6641-3451 FAX 06-6633-1008

#### 本社アクセス

- ▶大阪メトロ御堂筋線北出口・四つ橋線・千日前線・阪神・近鉄でお越しの方  
…駅に直結している地下街「なんばウォーク」B11番出口より徒歩1分。
- ▶南海電車でお越しの方  
…大阪高島屋正面前から「戎橋筋商店街」を北へ徒歩2分。



### 大寅食品工業株式会社

道明寺工場 〒582-0029 大阪府柏原市石川町2-12  
TEL 072-977-0945 FAX 072-977-1329

#### 工場アクセス

- ▶近鉄 道明寺駅より徒歩 約12分。
- ▶近鉄 河内国分駅より徒歩約15分。

採用ページはこちら



私たちは、持続可能な開発目標を(SDGs)を支援しています。

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



# 心躍る、 ほんまもんの味。



だいらかまぼこ  
大寅蒲鉾株式会社  
大寅食品工業株式会社

新卒社員 採用案内

# Our Philosophy

## つくるも売るも買う心。

—— 二代目社長 小谷権六

「お客様の気持ちになって  
うまいものを作り売ること」

創業以来150年近く、受け継がれてきた大寅の精神を守りながら、新たな歴史をつくる。

はじめまして、大寅かまぼこです。  
私たちは、かまぼこなどの水産加工品を製造・販売している会社です。

創業は1876年(明治9年)。  
大阪の「大」と初代・小谷寅吉の「寅」を屋号に「大寅」と定め、創業以来150年近く、  
材料、特に鰯にこだわり、職人技を大切にしながら美味しいかまぼこを作り続けています。

大阪府柏原市に工場をもち、大阪ミナミのど真ん中、なんば戎橋筋商店街に本店を構えます。  
関西・名古屋の百貨店を中心に27店舗(2024年時点)を展開。  
業界最高峰の天皇杯をはじめ、農林水産大臣賞等を多数受賞致しております。  
それに奢ることなく、今日もみなさまに美味しいと思っていただける商品づくりに邁進しています。

### 確かな伝統と情熱

創業一八七六年。大寅は、大阪の「大」と初代・小谷寅吉の「寅」を屋号に、大阪難波戎橋筋に本店を構え代々受け継がれてきた「つくるも売るも買う心」を理念として、本物の味と接客に努めてきました。大正期には東シナ海の魚を先駆けて利用し、また、商品券の原型ともいえる「蒲鉾券」という新たな販売手法も開発。その後も業界最高の「天皇杯」授与など高い評価をいただき、大寅は名実ともにかまぼこの先駆者として歩み続けています。



### 素材へのこだわり

かまぼこの美味しさは、舌に感じる「味」と「足」と呼ばれる歯ごたえによって決まります。「味」を重視する大阪蒲鉾の信条は鰯。その伝統を大切に守る大寅は今でも、社長自ら中央卸売市場に赴き新鮮な鰯や白クチ等を仕入れていきます。鰯の中でも最高級の真鰯だけにこだわり、その上「一番身」という最初にとれた身だけを使います。大寅の上品な味わいは、吟味された素材を贅沢に使うことから生まれるのです。



### 磨き上げられた熟練の技

大寅は機械化が進んだ今でも、職人の磨き上げられた技を大切にしています。仕入れた鮮度抜群の魚を速く捌くのも技。御影石の石臼で理想の弾力を生み出すため丹念に練り上げるのも技。吉野杉のかまぼこ板にすり身を成形するのも技。焼・蒸・揚という行程を丁寧に、安心安全に細心の注意を払いきれいに包装するのも技。モノづくりのすべてに、職人の「手」「目」「感性」を駆使し、かまぼこにおいしさと美しさという命を吹き込むのです。



# 販売業務 (店舗勤務)

直営店または百貨店内で実演製造(天ぷらの製造)、接客販売、ほかにもギフトの包装や商品の発注・仕分けなどお任せします。

天ぷらの実演製造



大寅では店頭での実演販売を行っています。練り上げたすり身に具材を加えて天ぷらを作ります。店舗オリジナルの商品の開発もできます。

接客・販売



お客様に商品の説明をしたりレジ業務をします。ほかにも商品の仕分けや陳列、商品発注があります。

ギフト包装



お客様のご要望にそって商品をご提案したりギフトの包装、発送手続きなどをします。

## 限定商品の開発

各店舗では企画で限定商品を考えることがあります。まずは基本的な業務を覚えることが前提ですが、慣れてきたらほかのスタッフと一緒に商品開発をお任せすることも!



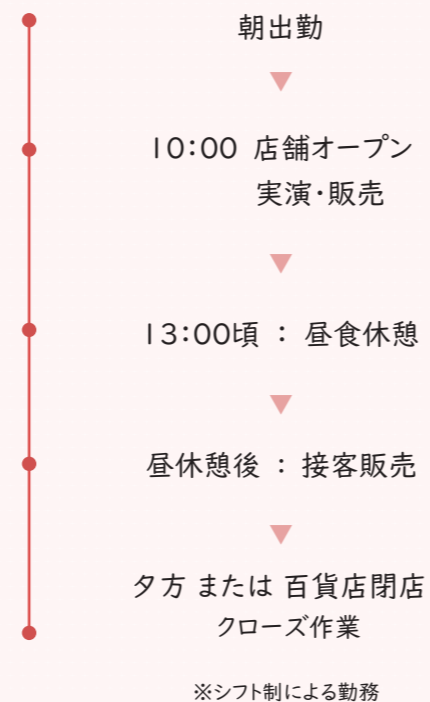
## What kind of person?

### 販売業に向いている人

- ✓ 真面目に情熱をもって仕事に取り組める人
- ✓ 人とコミュニケーションを取るのが好きな人
- ✓ 素直で人の話をよく聞く人



## 1日のスケジュール (販売業務の例)



# 製造業務 (工場勤務)

工場で原料の加工から行いかまぼこや天ぷらの製造、できあがった商品の包装業務に携わっていただけます。

魚の処理(水洗い)



市場から仕入れた新鮮な魚、鰻(はも)や白グチなどを手際よくスピーディーにさばっていきます。

すり鉢工程



すり鉢や機械ですり身を練っていきます。商品の良さはこの工程が重要で、最終的には職人の手と目、感性で練り上げます。

商品製造(成形加熱)



かまぼこの形に成形して蒸したり焼いたり、てんぷら(揚げかまぼこ)を手作業または機械で成形して作ります。

商品の包装



できあがった商品を機械や人の手で丁寧に包装していきます。

## 食堂完備

工場には社員食堂があります。従業員の健康を考えられたランチがお手頃価格で食べられます。人気メニューは「鶏の甘酢炒め」なんだとか!



## 大浴場完備

魚をさばく作業や水仕事などをするため、工場にはなんと大浴場も備わっています。仕事のあとは、汗を流してリフレッシュ!



## What kind of person?

### 製造業に向いている人

- ✓ 心身ともに健康で真面目な人
- ✓ 物事を諦めずにコツコツ継続できる人
- ✓ ものづくりが好きな人



## 1日のスケジュール (製造業務の例)



## 社内研修(入社後の流れ)

入社後、接客販売の方は大阪難波にある戎橋筋本店にて約1週間の社内研修があります。実習終了後、各担当の店舗へ配属されます。

### 販売業務の場合



#### STEP 01

##### 社会人の心構え

学生から社会人になると社会での立場が大きく変化します。研修を通して社会人とはどうあるべきかを知り、理由や目的を明確にすることで、自分の中に社会人としての考え方を落とし込みやすくなります。



#### STEP 02

##### 販売スタッフ基本マナー

言葉遣いや立ち振る舞い、身だしなみなど基本的なマナーからお客さまに心地よく買い物をしていただくための心構えなど研修を通して学びます。



#### STEP 03

##### 接客販売ロールプレイング

接客スキルは実践を通して身に付けることができます。基本的な流れをもとに様々なシチュエーションでのロールプレイングを通して販売員としてのスキルと心構えを磨きます。



#### STEP 04

##### 包装進物 実習

ギフト包装も重要なスキルのひとつです。包装とひとくちにいつても、用途によって包み方やのし紙など異なります。基本的な包装マナーから美しくラッピングするスキルまで実践を通して覚えます。

### 製造業務の場合

工場 製造勤務の方は入社後すぐに業務に就いていただきながら、先輩トレーナーがマンツーマンで業務をレクチャーします。

OJT = On the Job Training

基本となる魚の処理から各工程を一通り順番にお教えます。



### 就職Q&A

Q.販売業務希望ですが、転勤はありますか？

A.御自宅から通える範囲での店舗異動はありますが、引越しをともなう転勤はありません。

Q.出張などありますか？

A.一通りの業務に慣れてきたら、勉強のために品評会や展示会視察などに行きたくともあります。

## 福利厚生

私たちはお客様と同じくらい社員を大切にしています。それが、よりよい製品づくりや心のこもった接客サービスへとつながると信じているからです。

- 昇給 年1回(業績による)
- 賞与 年3回(業績による)
- 休暇 年次有給休暇、出産・育児休暇、介護休暇、慶弔休暇など
- 諸手当 店舗手当、残業手当、早出手当、通勤手当(上限あり)ほか業務により諸手当あり
- その他 各種保険(健康保険、厚生年金、雇用保険、労災保険)健康診断、勤続表彰社内イベント(新年会、BBQ)、退職金制度



### Real Voice

#### 産休・育休取得者インタビュー

N.Y さん

2014年入社  
店頭販売 担当  
取得期間:令和2年6月~令和5年4月  
休日の過ごし方:家事・こどもと遊ぶ



#### 産休を取ることを上司に伝えたタイミングは？

産休・育休を取った例がなかったため、つわりで休職中でしたが店長に相談し、総務の方に産休・育休を取得したいと伝えました。コロナ禍真っ只中ということでしたが、色々手続きなど調べてもらい対応していただきました。

#### 出産後、復帰に向けてサポート体制はどうでしたか？

どの店舗に勤務しても、通勤に1時間以上かかるため19時閉店かつ何かあったときに対応しやすいようにと本店での勤務にいただきました。100%希望通りというのは無理ですが、できるだけこちらの要望に応じていただいています！

#### 復帰に対する不安や、復帰後の気持ちの変化は？

2人目の子が1歳前でまだまだ手がかり「育児と仕事とできるのか」「迷惑をかけずにこなせるのか」非常に不安でした。復帰してみると、時間の余裕はありませんが、やはり自分は育児だけよりも、仕事をしている方が向いているなと思いました。

#### 今後の目標

まだまだ育休と聞いてもピンとこないかもしれませんが、この制度を利用すれば子どもが生まれた後の人生の選択が増えるのは間違いありません。若い後輩たちも育休を取ってもらえるように、自分の経験をアドバイスできたらと思います。



ひとりでも多くの方が  
満足のいく接客ができれば

I.Y さん

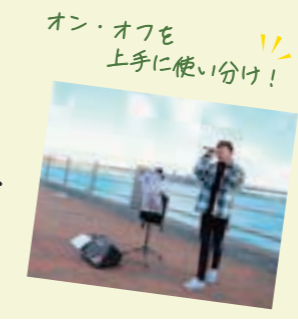
- ・2021年入社(勤続3年目)
- ・店頭販売 担当
- ・趣味: 音楽鑑賞
- ・休日の過ごし方: ライブを観に行く



「この先輩は頼りになるな」と  
思ってもらえる存在に

K.R さん

- ・2018年入社(勤続6年目)
- ・工場: すり鉢・ボールカッター 担当
- ・趣味: スポーツ・音楽
- ・休日の過ごし方: ライブ出演  
会社の人と日帰り旅行や映画に行くことも。



入社を決めた理由は何ですか？

入社前にアルバイトで食品販売をしていました。その経験を活かし、社会人として接客業で楽しく仕事ができた嬉しなと思ひ、決めました。実際に販売職をしてみても、ただ売だけではなく、お客様とコミュニケーションをとり、笑顔で接客をしていくうちに仕事の楽しさを学び、やりがいを感じる事ができました。

業務内容について

練り天ぷらやかまぼこの陳列、レジ業務。御進物などの包装・配送の承りをしてます。

「いらっしゃいませ」の一言でもお客様の目をみて伝えることで全然印象が違うと思ひます。社会人としてはまだまだですが、笑顔で明るく接して 1 人でも多くの方が満足のいく接客ができたかなと思ひます。

休日の過ごし方

音楽を聴くことが好きで、よくライブに行きます。シフト制なのでライブの日程も合わせやすく、休日もうまくリフレッシュできています。



高校生の方へのメッセージ

大切なことは何か疑問や不安があればすぐに先輩方に相談して自分のなかでわからないままにしないことだと思ひます。

毎日店頭立つことで自分のことを覚えてくださる方もいます。人と話すことが好きな方はとても向いていると思ひます!



入社を決めた理由は何ですか？

小学生の頃、大賞の工場に社会見学に来たことがあり、その時もらったかまぼこがすごく美味しくて食品会社で働こうと思ひ、この会社に入社しました。製造業ですので、お客様の反応を見ることはできませんが、年に 1 度の工場イベントでは普段から一生懸命製造している商品を「美味しい」「また買うわ」と直接言っていた時にとてもやりがいを感じました。

業務内容について

一部商品は機械で作るものもありますが、ほとんどの商品が職人の手作業で作られています。かまぼこ板に魚のすり身を乗せ、成形していく作業や、既定の長さに合わせて手ですり身を握って作る「魚棒」という商品など毎日数百個の商品を手作業で作ります。



入社前と後で仕事にギャップは？



簡単そうに見えていた作業が実際自分でやってみると先輩のようにうまくできなくて「こんなに難しいんだ」と思ったことはありました。でも、毎日やっているとだんだんできるようになるので達成感があります!

今後の目標

今よりも技術面でスキルアップし、また新しく入社される方や先輩に「この先輩は頼りになるな!」と思ってもらえるように、日々の業務をひとつひとつ頑張っていきたいです。

世の中にはたくさんの職種がありますが、そのなかで食品会社もありだと思ってもらえたらぜひ我々と共に美味しいかまぼこ作りをしましょう!

皆様と働ける日をお待ちしております。

## 社長メッセージ Top Message

大寅は創業以来150年近く、新鮮な鱧にこだわり美味しいかまぼこ、「本物」の味を追求し続けてきました。

選び抜かれた材料を吟味し伝統的な製法で格調高い製品を作るのも、笑顔あふれる親切な接客をするのも全て「人」のなせる業。「人を大切に、活かす」姿勢はこれからも変わりません。

最近かまぼこ製品は消化の早いタンパク質のかたまりとして注目を集め、スポーツ選手や筋力が衰え始めた高齢の方、そして海外からもその必要性が認められています。

そのような時代のニーズに応えるべく、心躍るワクワクするような商品開発、SNSなどを使ったPR、海外に向けた発信などに取り組み、新たな可能性にチャレンジしていきます。

「故きを温ねて新しきを知る」。

伝統的な食品「かまぼこ」の新たな可能性を信じ若い人とともに大きく飛躍していきたいと思えます。

代表取締役社長

市川 知明



## 会社概要

## Company Profile

- 創業 1876 (明治9)年
- 資本金 2,400万円
- 代表者 代表取締役社長 市川 知明
- 従業員数 約135名 (製造45名、営業販売90名程度) ※パート・アルバイト含む
- 営業種目 魚肉練り製品の製造・販売
- 本社 〒542-0076 大阪市中央区難波3-2-29
- 工場 〒582-0029 大阪府柏原市石川町2-12

## 沿革

## History

- 1876年 創業
- 1892年 大阪戎橋に新店舗をつくる
- 大正期 全国に技術者を派遣して技術指導
- 1949年 株式会社として 戦後のスタートをきる
- 1952年 天皇后両陛下に献上、農林水産大臣賞を受賞  
初めての百貨店出店 (阪神百貨店のれん街)
- 1954年 3年連続 農林水産大臣賞を受賞、大阪府の衛生模範工場として表彰を受ける
- 1957年 天皇后両陛下に献上  
初めての大阪地下街 (なんなんタウン) 出店
- 1958年 総理大臣賞を受賞
- 1962年 東京店第1号として有楽フードセンターに出店
- 1970年 業界最高の荣誉に輝く天皇杯受賞
- 1978年 製造部門を大寅食品工業株式会社として独立発足
- 1984年 農林水産大臣賞を受賞
- 1987年 大阪北浜に小谷ビルを竣工 同時に北浜店をオープン
- 1991年 農林水産大臣賞を受賞
- 1993年 大阪府柏原市に新工場を完成
- 1999年 厚生大臣表彰 (食品衛生施設)
- 2004年 農林水産大臣賞を受賞
- 2011年 農林水産大臣賞を受賞
- 2019年 農林水産大臣賞を受賞
- 2024年 農林水産大臣賞を受賞  
直営店2店舗、百貨店25店舗 計27店舗にて製造直売を展開中