

Umios Hokkaido 株式会社 十勝工場

hokkaido.umios.com



大切な人に自信を持ってすすめられる商品を・・・。

#私たちはこんなことをしています

Umios グループの一員としてハム・ソーセージ、味付ジンギスカン、冷凍食品の製造や、北海道の酪農事業に欠くことのできない乳牛を食肉に加工し、北海道のみならず全国に安心・安全な製品を提供しています。
食を通じて地域や社会に貢献する、食品会社を目指していきます。

#会社プロフィール

創立/1975年6月19日
代表者名/代表取締役社長 石黒 裕之
資本金/4億円
従業員数/497名(十勝工場62名)
売上高/149億円
売上高の時期/2026年3月期

#勤務条件

初任給/235,850 円(大卒)・195,550円(高卒)
諸手当/通勤手当・扶養手当・寒冷地手当等
勤務時間/8:30～17:30
休日・休暇制度/当社カレンダーによる年間休日123日(日曜日以外の月休暇4日以上、年末年始休暇4日、お盆休暇3日を含む)・有給休暇 年5日の計画年休取得制度
福利厚生制度/社会保険完備(健康保険、厚生年金、雇用保険、労働災害補償保険(労災))

#うちの会社のここがスゴイ！

- 1 北海道内で毎年6～8万頭の乳牛が食肉市場へ出荷され、その乳牛の約3割を買い入れ、食肉に加工、販売しております！
- 2 新入社員～管理職等の階層別の充実した研修制度！
- 3 弊社の基幹事業とも言える食肉事業をはじめ、ハムソー・味付け・冷凍食品等の加工品事業にも携わり幅広い業務経験を積むチャンスがあります！

#先輩からのメッセージ



2025年4月入社
＜R・Kさん＞

私は現在、食肉の「脱骨作業」(牛の体を骨、お肉に切り分ける作業)を担当しています。誰もが一度は口にしたいことがあるマルハニチロのお肉を、日本全国の食卓に安心・安全な製品を提供しているという誇りを持ちながら業務に取り組んでいます。



＜T・Hさん＞

現在は主に「脱骨作業」を行っています。自らが食肉加工したお肉が消費者のもとに届いていると思うと、非常にやりがいを感じることができる仕事です。



2026年4月入社＜A・Yさん＞

私は現在、食肉生産のラインでミンチを製品にする作業に携わっています。食品を扱う仕事として責任を持ち、日々学びながら業務に取り組んでいます。北海道のお肉を、安心・安全な製品として日本全国の食卓に提供していることに誇りとやりがいを感じています。

インターンシップ募集 ➡ 「要相談」

#問合せ先

郵便番号/063-8510
住所/札幌市西区西町北18丁目1-1
採用担当/管理部総務課
電話/011-663-1131
FAX/011-663-1176
E-mail/y.nakamura6tjcf@umios.com

