

株式会社 秋田今野商店

製造業



有用微生物の製造・販売(麹菌・酵母・乳酸菌)

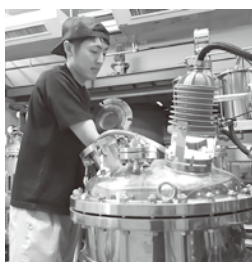
「温古知新」を社是とし、常に最新の技術に取り組んでいます。



事業内容・PR

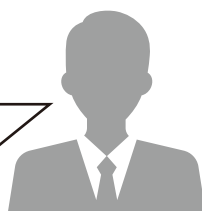
- 種麹菌、各種酵母・乳酸菌の製造販売
- 有用微生物の製造販売
- 醸造食品用機器、醸造用資材販売

種麹菌は日本酒造り、味噌醤油造りなどの醸造の基盤をなすもので、平成18年には「国菌」に認定されました。このような微生物を製造する会社は国内に数社しかありません。近年は醸造分野だけでなく微生物の有用生産物を応用した製品の開発も手掛けており、様々な分野に進出しています。保有菌株数10,000を超える有用微生物が我々の宝であり、今後も微生物の多面的な働きに注目し、得意の培養技術・抽出技術を駆使してまいります。



先輩からのメッセージ

醸造用有用微生物の製造は世界でも非常に稀な業種となります。専門的な知識や経験は全く必要がありませんでした。我々が作っているのは、日本人の食卓には欠かせない発酵食品の元となる存在です。目には見えない小さな生き物(微生物)を扱うため、観察力のほか想像力も必要となります。近年ますます、世界的にも注目を浴びている日本の食文化を支える縁の下の方力持ちとして社会に貢献しています。じつは味噌や醤油やみりん、お酒など皆さんのお食事の一部にも我々の小さな働きが関わっていると思うと、とてもやりがいのある仕事です。



西嶋 和樹さん
・特殊培養課
・勤続年数 9年

会社概要

代表者 代表取締役社長 今野 宏
所在地 〒019-2112 秋田県大仙市字刈和野248
TEL 0187-75-1250
E-Mail aok-office@akita-konno.co.jp
URL https://www.akita-konno.co.jp
設立 1963年(創業1910年)
従業員数 40人(男性29人/女性11人)

勤務条件・処遇

職種 有用微生物製造(工場、本社研究室)、
販売(営業部、総務部)
勤務時間 7:50~17:00
初任給 高校卒160,000円~、大学卒180,000円~
昇給 年1回
賞与 年2回
諸手当 役職手当、時間外手当、深夜手当、休日手当、
通勤手当
休日休暇 土曜(但し、土曜日は11月から1月まで、隔週)、日曜、
祝日、GW・夏季・年末年始(年間休日119日前後)
保険 雇用、労災、健康保険、厚生年金、中退金共済
福利厚生 退職金、団体保険(生命保険)、
つみたてNISA奨励金制度

応募範囲

- ☒ 大学院卒 ☒ 大学卒 ☒ 短大卒 ☒ 高専卒
☒ 専修卒 ☒ 高校卒
☒ Aターン(県外から秋田への就職希望)

応募職種

種麹菌の培養、酵母・乳酸菌の培養、
品質管理(生産部、特殊培養部、技術部)



ある日のスケジュール

7:50 出社 ラジオ体操・朝礼
8:00~10:00 酵母培地作成(殺菌操作、濃縮作業)
10:15~11:50 ビール酵母菌体回収、
培養機洗浄
11:50~13:00 ランチ(ゆっくりと食事、午後の作業に
向けて仮眠を取り回復)
13:00~15:00 ビール酵母培養準備、
製品の出荷準備
15:15~17:00 ビール酵母植菌、培養開始
17:00 翌日以降の作業確認と
点検を行い、業務終了