

株式会社 秋田今野商店



麹菌、各種酵母・乳酸菌、その他有用微生物の製造販売

「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



業務内容・PR

▶ 弊社の製品と事業内容

麹菌は、味噌、醤油、みりん、酢などを製造する上で“麹造り”に欠かせないものであり、日本人にとって身近な微生物です。また、日本の「伝統的醸造」が2024年12月にユネスコの無形文化遺産に登録され、麹菌が世界的に注目を浴びています。この麹菌の製造メーカーは日本国内では僅か数社しかなく、東北地方では弊社のみとなります。

また、近年は醸造分野だけではなく微生物の多面的な働きに注目し、農業・健康・美容・SDGsなど様々な分野に向けて応用研究開発をしています。

得意の培養技術・抽出技術を駆使し、秋田から世界に向けて発信しています。

▶ 社員のワークライフバランスを重視

社員は30代～40代が最も多く、家庭、趣味の充実が仕事へのモチベーション向上に繋がると考えています。有給取得率が高く、平均残業時間が少なく、離職率が低いのが特徴です。

▶ キャリアアップを支援

仕事は現場で覚えることが多く、知識や経験は不問です。入社後のキャリア形成を積極的に支援致します。



先輩社員(代表者) からメッセージ

入社4年目
鈴木 蓮さん
生産部製造課



会社概要

代表者 代表取締役社長 今野 宏
所在地 〒019-2112 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 43人(男性32人/女性11人)
平均年齢 46歳

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から17:00
初任給 高卒 160,000円～ 大卒 190,000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 週休二日制(製造シフトによる)
その他、GW・夏季・年末年始
(合計年間休日数119日前後)
福利厚生 退職金制度、団体保険(がん保険)、
つみたてNISA奨励金制度、
社員親睦行事(春:観桜会、冬:忘年会等)

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(秋田県外からの就職希望)

見学等の受入

インターンシップ制度あり(9月)、応募前見学可
※詳細はお問い合わせください

麹菌の製造は世界でも非常に稀な業種の為、この仕事は他で習うことが出来ません。私は入社前(在学中)に、会社見学と内定後にも1週間程度の短期アルバイトを経験しておりましたが、現場での業務の繊細さは想像以上で感動致しました。最初は、いわゆる職人技を見よう見真似でやってみましたが、思うように上手く出来ず苦勞しました。今では時々褒められることもあり、少しずつ先輩たちの技術に近づいているのが実感できています。自分が手を掛けて育てた麹菌が日本中、世界中で使用されていることにやりがいを感じながら今後も成長していきたいと思っています。私たちの仕事にご興味があれば是非お気軽に見学にいらしてください。