

「安全・安心」 「高品質・良食味」 の製品作り

東光食品株式会社



【本社】東京都目黒区上目黒一丁目21-12（中目黒東光ビル3F）
【常陸太田工場】茨城県常陸太田市岡田町2075

DATA

代表者：山形 美憲
資本金：9,600万円
従業員数：194人（8時間換算）
採用窓口：総務
TEL：03-5708-5788
MAIL：soumu@toko-foods.com
URL：http://www.toko-foods.com



製造部
常陸太田工場 弁当ライン
渡邊 寿美

こんな仕事しています

弁当製造ラインを担当しています。原材料の発注・在庫管理、従業員の労務管理、新人教育・指導のためのマニュアル作成を行っています。日々製造ラインに入り、具材の盛り付け確認、ラベルの貼付漏れや印字ミスがないかを確認する検品作業も行っています。食の安全・安心のために工場内は、年間を通して一定の空調温度が設定され、常に清潔に保たれているので、気持ち良く仕事ができます。お客さまからの「美味しい」、「また食べたい」などのお声をいただくと、やりがいを感じます。

食品ロス削減目標を設定して、製造ラインの見直しや工夫に取り組んでいます。

お客様の顔は見えませんが、喜んでいただける商品を提供いたします。

東急グループのホテルやレジャー施設を優待利用することができます。

経験豊富な先輩から丁寧に仕事を教えてもらいました。

そんなあなたを求めています

- ①健康で元気良く働いて頂ける方
- ②「食」「味」に興味を持ち、自分のアイデアを活かしたい方
- ③チームワークを大事にしながらも、コツコツと仕事に取り組める方



取り扱うお米は全て国産です

当社の商品は全て国産のお米を使って製造しております。安定的かつ条件の良い玄米を仕入れるため、産地からの直接仕入れの割合を増やすことによって、日本の農業の振興に努めております。日本食の基本である“お米”と、“お米”を使ったおにぎり、巻物、いなり、おこわ、弁当等を、ファミリーから単身者まで、お子様からお年寄りまで幅広い方々に提供しております。

東急グループの米穀とう精（精米）・販売、米飯商品の製造・販売会社として「おいしくて安全なお米、米飯商品をより高いサービスでお客様に迅速にお届けする」をモットーに、「安全・安心・高品質・良食味」の製品づくりへ向け全従業員一丸となって日々取り組んでいます。

【常陸太田工場 食品衛生優良施設として日本食品衛生協会長賞を受賞】
厚生労働省 公益社団法人日本食品衛生協会主催の令和4年度食品衛生優良施設表彰式において、常陸太田工場は日本食品衛生協会長賞を受賞しました。



PRODUCT POINT



“お米”の精米から米飯商品製造まで一貫して行っております。

「食」の基本である“お米”の精米から米飯商品製造まで一貫して行っております。産地から玄米を仕入れ、当社の精米センターで精米・袋詰めし、東急ストア等で販売する他、常陸太田工場では、各種の米飯商品を製造しています。工場内は食品製造なので季節に限らず室温は常温（約20℃）を維持しております。また、外部からの虫等の侵入を防止するため「陽圧（空気の流れが内から外になっている状態）」となっております。更に異物混入防止設備など、食品を取り扱う上での衛生管理には細心の注意をはらっています。当社は東急グループ会社であり、東京都、神奈川県中心に店舗展開している「東急ストア」の100%子会社です。常陸太田工場に限らず社員は東急グループのホテル、契約施設を利用することが可能です。