

ものづくり企業バンク詳細情報

新規登録日： 2012年11月7日

最終更新日： 2018年9月28日

会社所在地等			
会社名	西海食品株式会社		
代表者	代表取締役社長 藤田 悟		
所在地	〒757-0012 山口県山陽小野田市大字津布田2634-1		
T E L	0836-76-0140	F A X	0836-76-2289
設立	昭和36年10月		
従業員数	58人		
年商	700,000千円		
県内事業所	山陽小野田市大字津布田2634-1		
業種	食料品製造業		
事業内容	魚肉練り製品（揚げかまぼこ）の製造、販売		
ホームページ	http://seikaisyokuhin.co.jp		
家庭生活支援	「やまぐち子育て応援企業」（山口県HP掲載）		届出 <input checked="" type="radio"/> あり・なし
概要	役員 藤田 悟 川浪 仲次郎 川浪 学 藤田 栄子 監査役 杉山 光男 取引銀行 山口銀行、西京銀行、日本政策金融公庫 主要取引先 ヤマエ久野(株)、中村角(株)、国分フードクリエイト(株)山口支店、サンリブ(株) 主要販売店舗 セブンイレブンジャパン、マルキュー、アルク、サンリブ、西友、コープ 主要仕入先 ニチモウ(株)、九州魚市(株)、東海澱粉(株)、ヤマエ久野(株)		

我が社はこのような会社です ～ 企業理念やビジョンについて ～

当社は、昭和36年の創業以来、てんぷら（揚げかまぼこ）を通じて人々の食卓を豊かにし、ぬくもりと満足をお届けしてきました。

他の水産練製品メーカーは、蒲鉾、竹輪、つみれ等の様々な種類の練製品を製造していますが、当社は揚げ蒲鉾のみにこだわった妥協のない商品づくりをしています。その結果、中国・九州地区のスーパーマーケットとの取引だけでなく、コンビニエンスストアでの商品採用、大手製造会社のOEM商品や冷凍業務用商品の製造など様々な分野に販路を拡大しています。

平成15年には直売店「浜のてんぷら屋」を開店しました。創業者の藤田安次郎の教えを頑なに守りつつ、新しい感性を取り入れた商品づくりがお客様に支持されており、広島と山口のテレビ番組でも紹介される等、知名度は益々高まっています。

これからも『美味しく安全なてんぷら』を作り、地域に密着した企業として、山口県と共に歩み続けます。

我が社の強みはココです ～ 特徴的な取り組みについて ～

当社のてんぷらは、石臼と杵を使った昔ながらの伝統製法により、手間ひまをかけて作られています。魚肉を丹念に練り上げることで、魚が持つ本来の旨味と弾力を最大限に引き出しています。商品開発においては、自由な発想で新たな食材を取り入れた惣菜風商品や顧客の要望に応じた企画商品を創り出すなど、常に新たな味の探求に挑戦しています。

また、当社では、パート社員も含めた従業員全員に対して定期的な衛生講習を実施し、クリーンな商品づくり、会社づくりを心がけています。2018年中にはHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析重要管理点）認証を取得する見込みとなっており、これにより、さらに安全で衛生的な天ぷらを提供するための衛生管理システム構築を目指しています。

『美味しさへの飽くなき探求』と『食の安全に対する真摯な姿勢』、この二つのこだわりが私達西海食品の強みです。

我が社のエースからのメッセージ

メッセージ	<p>日々立ち寄る馴染みのスーパーで、私が製造した商品が店頭に並んでいる。これほど私にとって嬉しいことはありません。さらにその商品が私の開発した商品であったりすると、この喜びはさらに大きくなります。</p> <p>あなたもこのような体験をしてみたくないですか？私と一緒に「美味しく、安心第一」の商品を製造、開発しましょう。</p>
-------	---

採用担当者から一言 ～ 人材育成の方針について ～

当社は社員数50～60名程度でアットホームな雰囲気の特徴の会社です。そのため、「製造一筋で働きたい」、「経営に近い立場で働きたい」といった希望やその人の適性・能力に合わせた人材育成が可能です。社員一人一人が主体性を持ち、成長していくことで、会社も成長する。そのような会社を目指しています。

県内高校への協力体制	企業見学	
	可	
	講話	
	可	
	技術指導	
	可	