

Recruit Guide



Attractive Refreshment

of my Manufactory...

株式会社 日東コーン・アルム

Adding up passions in your way.

情熱をかさねる。あなたらしく



素敵で美味しいケーキはたくさんの原料から成っている。
目には見えない小さな粒の一つ一つが働きあい、その風味や形が作られていく。
見た目ではわからないけれど、とても複雑に出来ている。
それはどこかキャリアと似ている。何がどのように作用し、どんな風に完成するのかわからない。
あなたのやり方で、あなたにしか作れないケーキを。

MISSION

一つ一つ真心込めて手づくりをモットーに
お客様のニーズに合わせてご提供すること。
それが日東コーン・アルムの使命です。

私たち日東コーン・アルムは業務用冷凍ケーキの OEM 事業を主軸とする
冷凍スイーツ専門の製造メーカーです。当社の最大の売りは、何といても
クオリティの高いスイーツの量産体制を保持しているということ。「手作り感」を
重視し、職人一人一人が丹精を込めて高品質なスイーツを創り上げることから、
私たちは当社の製品を独自に「プレミアム冷凍スイーツ」と呼んでいます。

「OEM」という事業形態であることから会社の名前はあまり知られていませんが、
大手カフェチェーンや外食チェーン、スーパーやコンビニなど、実は様々な
ところに日東コーン・アルムの商品があります。流行り廃りのサイクルの目まぐるしい
スイーツ業界において、お客様にご満足いただける商品を創るべく
社員一丸となって日々歩んでいます。

VISION

セカイに HAPPY を！

日東コーン・アルムで作られたスイーツは、国内のみならず海を越えて
世界へと羽ばたいていきます。現在、アジアの諸地域へ私たちのスイーツは
輸出されており、今後もその販路を拡大していく予定です。日東コーン・アルムの
スイーツを世界中の人々へお届けし、より多くの人をスイーツの力で笑顔に
できるよう私たちはこれからもセカイへアプローチし続けていきます。

“セカイ”に含まれるのはケーキを食べる人だけではありません。
日東コーン・アルムで働く従業員や当社に関わるすべての人が幸せに
なれるよう、私たちはより良い選択肢を選び続けます。
皆さまもぜひ、私たちと一緒にセカイに HAPPY を
届ける仕事をしてみませんか？

日東コーン・アルムの取り組み

徹底した食品安全管理

お客様へ安心安全な商品をご提供するための徹底的な取り組みが認められ2010年にとちぎ HACCP を取得し、さらに2021年には国際基準の食品安全認証である FSSC22000 を取得しました。同年に新設された本社第二工場には最先端の衛生設備が導入されており、当社の食品安全水準をより向上させています。

SDGs の達成へ向けて

日東コーン・アルムは持続可能な開発目標（SDGs）の理念に賛同し SDGs の実現を考えた事業構築に取り組んでいます。当社では SDGs が掲げる 17 のゴールから 3 つを選定し、それぞれに沿った独自の実施項目を策定し全員参加で取り組んでいます。



女性支援

男女の差別のない採用やハラスメント等の相談窓口の設置・運用、産休・育休制度の活用普及や短時間勤務制度の導入など、あらゆる立場における女性への労働支援を積極的に行います。



経済生産性・労働環境

高いレベルの経済生産性の達成と持続的な経済生産性の向上は、「お客様及び従業員の幸福並びに社会の繁栄に貢献する」という当社の経営理念を実現するための前提条件と考え、全社一丸でこれに取り組めます。また、国籍の異なる仲間を含む従業員の多様性を活かしたイノベーションを目指すとともに、全従業員が安心安全に働けて成長できる環境を整備します。



ロス削減

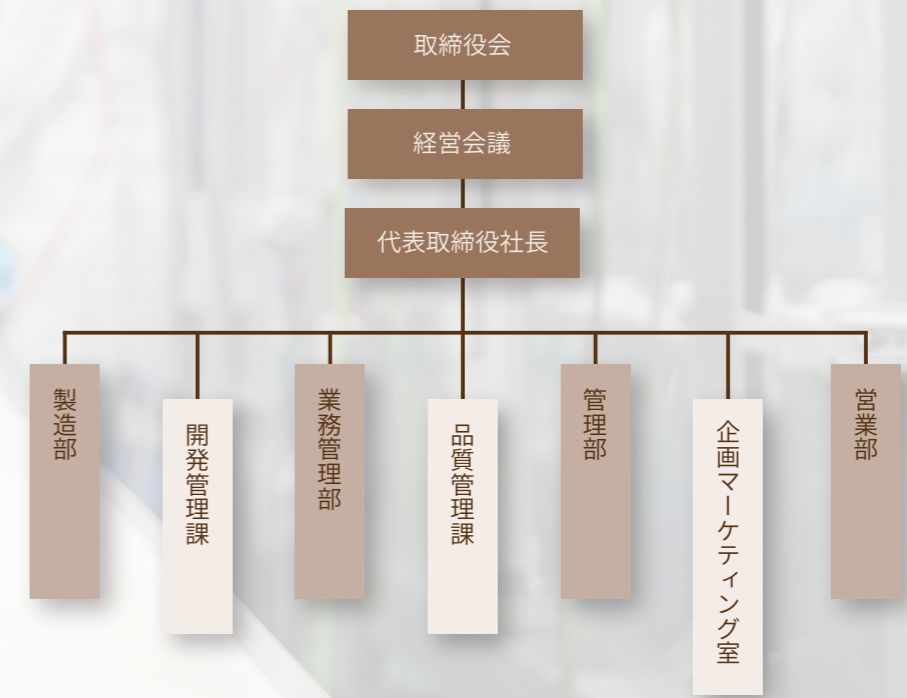
食品メーカーの責務として製造工程におけるあらゆる食品ロスの継続的低減に努めるとともに、より美味しく安心安全な冷凍スイーツをお客様にお届けすることにより食品ロスの削減に寄与します。

会社概要

会社名	株式会社日東コーン・アルム
事業内容	菓子製造
所在地	宇都宮工場 栃木県宇都宮市川田町 965 北海道工場 ※北海道工場は現在、更なる事業拡大に向けて移転準備中
創業	1950年5月
資本金	5,000万円
代表取締役	砂山 竜大
従業員数	252名(2023年6月時点)



組織図



日東コーン・アルムには多種多様な分野で働く先輩たちがいます。
一つの商品が完成し当社から出荷されるまでにどのようなプロセスを辿っていくのか、それぞれの部門で先輩たちがどのような仕事をしているのか、当社の事業の流れに沿ってご紹介します。



調達 Procurement

商品化が決定したケーキの製造に必要な原料や梱包資材などを準備します。保管しておく原料・資材の管理や、時には業者との価格交渉も行います。



開発管理 Development Management

お客様から頂いた商品イメージを基に営業と連携しながらケーキを試作します。商品決定後は製造ラインでどのように作り上げていくかを検討し、テスト製造時には現場に立ち会って一連の製造工程をチェックします。



営業 Sales

お客様のご要望から商品イメージを固め、イメージに沿って試作を繰り返しながら商品を開発します。開発した商品の製造から顧客への納品、発売後のフォローまでの商品プロセスを一貫して手がけることから、多くの部門と接点を持ちます。



製造 Manufacturing

当社のメイン業務であるケーキ製造を担当する、会社のなかで所属者が最も多い部門です。小ロットでのテスト製造後に本製造が始まります。



生産管理 Manufacturing Control

日々生産されるケーキの生産数や生産計画をコントロールしています。製造現場と調整しながら難しいオーダーにも柔軟に対応します。



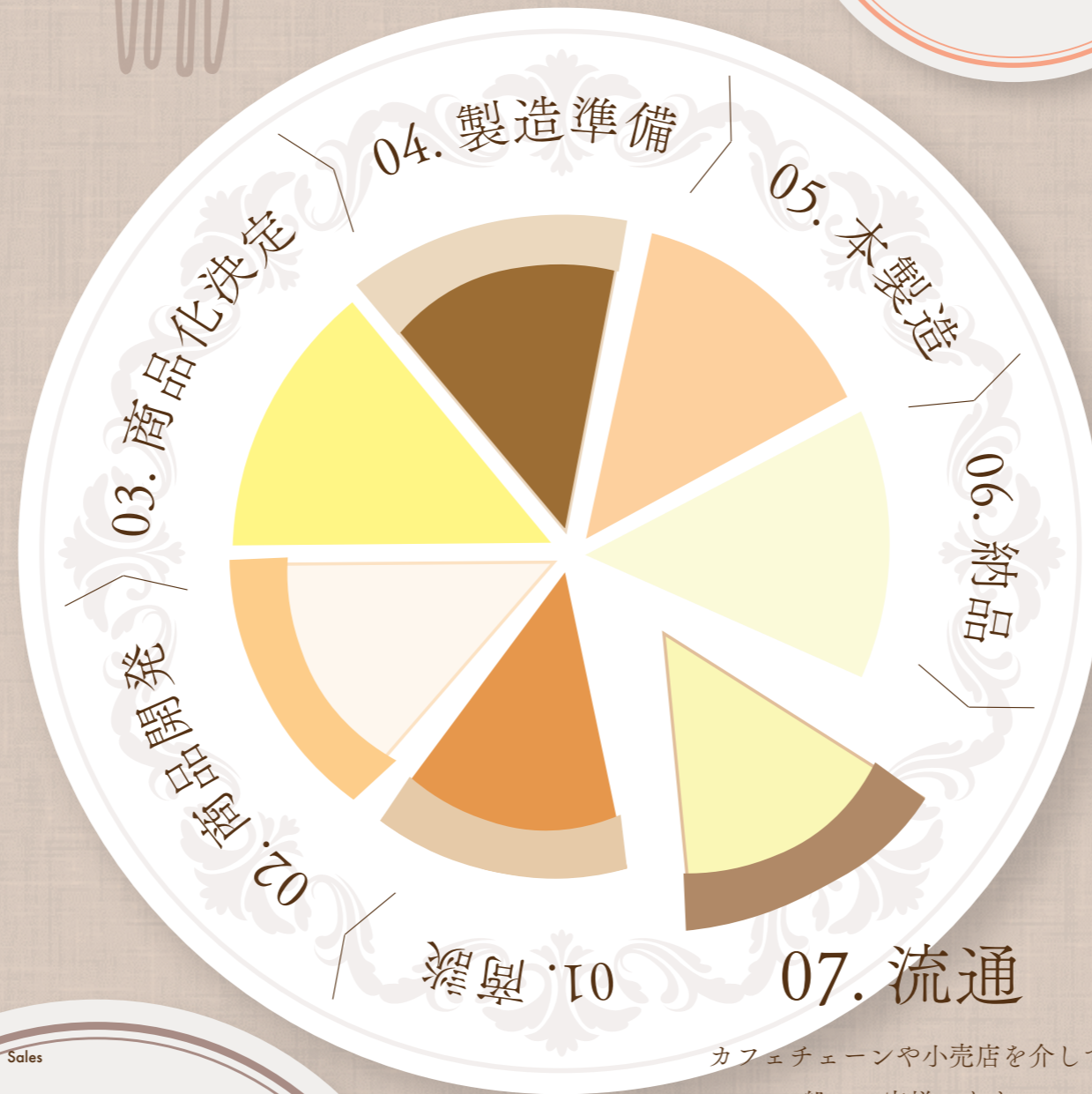
品質管理 Quality Control

製造されたケーキの品質をチェックするための検査や、製造室を中心とする会社全体の衛生管理を行います。従業員への衛生面の教育研修も業務の一つです。



物流 Distribution

会社内での製品運搬や在庫管理、商品を納品する便の手配などを行います。大手お取引先様との間では配送センターの在庫数を把握し、出荷量を調整する役目もあります。



カフェチェーンや小売店を介して一般のお客様のもとへ

研修制度



新人研修期間中には新卒社員・中途社員に関わらず、すべての人が製造現場での研修を経験します。新卒の場合、ビジネスマナー研修やグループワークなどの座学研修を並行して実施します。

また、新卒の場合は本配属前に最長で2年間の現場配属期間があります。研修期間中から本配属後はOJTの実践的な指導体制により業務を覚えていきます。



従業員特典

1. アニバーサリーケーキ

プロジェクト

日頃活躍していただいている従業員の皆様へ、福利厚生の一環として会社から「アニバーサリーケーキ」をプレゼントしています。従業員ご本人に加えてご家族のなかからお一人に誕生日ケーキをお渡しします。

2. 社内販売イベント

不定期で社内にてケーキの販売イベントを行っています。在庫として余ってしまった商品や、製造上の事情により製品化には至らなかったケーキなど、いずれも味には支障なく美味しく食べられるケーキを格安の値段でお買い求めいただけます。

3. D2Cブランドのお買い物が

お得にできる！

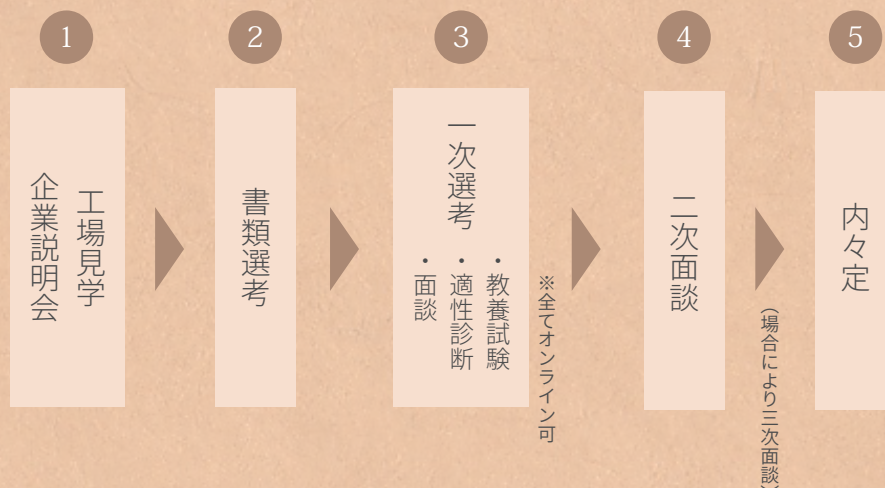
当社では新規販路としてD2C (Direct to Consumer) のスイーツブランドを複数展開しています。オンラインストアでお買い物をしていただく際、社員の方はクーポン価格でご利用いただけます。



採用概要

募集職種	正社員：開発 / 営業 / 製造 / 品質管理 / 事務 / 物流 ※新卒の場合、将来の当社を担う人材として「総合職」にて入社いただき、入社後ご本人の希望、研修の様子、適性を総合的に判断して配属を決定します。
勤務地	栃木県宇都宮市
勤務時間	営業 9:00～18:00 製造 7:45～16:45 その他 8:00～17:00 ※休憩一律 1.5h
休日	週休2日制（原則、土・日） ※社内カレンダーによる
加入保険	健康保険、厚生年金保険、雇用保険、労災保険
その他	昇給年1回、賞与年2回、交通費支給（上限あり）、従業員無料駐車場あり

選考フロー





NITTO CONE ARM



株式会社 日東コーン・アルム

TEL 028-636-4550 FAX 028-636-1086

〒 321-0111 栃木県宇都宮市川田町 965

採用公式 LINE
アカウント



採用に関するメールでの
お問い合わせはこちら



recruit@nk-arumu.co.jp