

数字で見る、富士産業。

全国で、約17,000人が支える

“食”の現場

(2025年時点)

従業員数

約**17,000**人

全国23事業部体制



売上高

(2024年度)

900億
9,100万円

受託件数



約**1,900**件

平均年齢

36.5歳

平均勤続年数



8年9カ月

男女比

男性 **19%** 女性 **81%**

女性が多く活躍中



資格保有者数

専門職が多数在籍

栄養士

約**3,200**名

管理栄養士 約900名

栄養士 約2,300名

調理師

約**3,700**名

医療・福祉分野に特化した、社会に必要とされる仕事。
だからこそ、安定した基盤があります。

仕事内容・教育制度・
先輩の声はこちら





富士産業株式会社



会社概要 CORPORATE DATA

設立	1972年1月	事業内容	医療機関・介護福祉施設等の食事提供業務受託 学校・企業等の食堂運営 レストランの経営 医療・福祉分野に関するコンサルティング事業
本社所在地	東京都港区浜松町1-10-14 住友東新橋ビル3号館8階		
従業員数	約17,000名(2025年時点)		

富士産業の強み STRENGTHS

01 全国規模の
事業展開



全国23事業部体制

02 医療・福祉分野の
安定性



社会に不可欠な食事サービス

03 チームで支える
現場体制



専門職が連携する環境

人材育成を重視 Human Resource Development

新人研修から段階別研修まで、成長を支える体制

入社後は基礎研修からスタート。その後も経験や役割に応じた段階別研修を実施しています。現場で働きながら、専門性を高められる環境を整えています。



新人研修

基礎から安心してスタート



段階別研修

経験・役割に応じた学び



現場フォロー

相談しやすい体制

福利厚生 BENEFITS

従業員が安心して働くことができるからこそ、より良いサービスは生まれます。富士産業では、仲間との信頼関係を深める交流の場の提供や、働きやすい環境づくりにも注力しています。



寮制度

配属先に近い寮や社宅の家賃を会社が約7割負担します。



帰省交通費全額支給

入寮者を対象に年2回、実家に帰省するための往復交通費を全額支給します。



休日休暇

年間130日以上(年間休日120日+特別休暇5日+年次有給休暇の内、取得義務分5日)



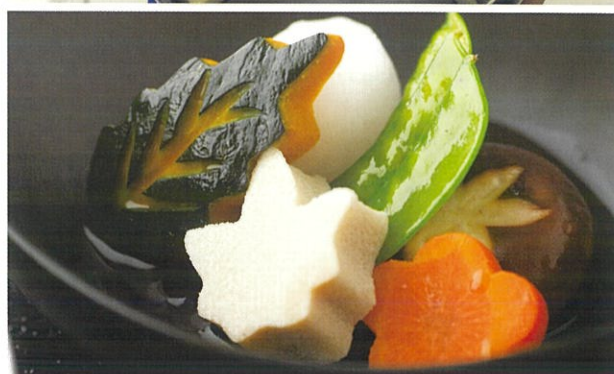
育休・子育て

働くお父さんやお母さんを支援する体制や制度も充実しています。



調理師

RECRUITING GUIDE





仕事の特徴

- 01** 下処理から配膳まで、調理の工程全体を任せながら経験を積める
- 02** マニュアルだけでなく、現場判断力が身につく
- 03** チームで動くため、安心してスタートできる

基礎を身につける

調理の基本や衛生管理、現場の流れを学び、安心して仕事ができる土台を築きます。

任せられる工程が広がる

調理リーダーなど、責任あるポジションを担いながら経験を重ねます。

未来の選択肢が広がる

現場責任者としてチームをまとめる道、専門分野を極める道など、自分らしいキャリアを描くことができます。

富士産業で働く調理師の声



飯嶋さん
入社3年目 / 調理師

今のうちに失敗して覚えよう。

富士産業を選んだ理由は？

高卒で働けて、調理師免許を活かせる仕事を探していました。全国展開している企業で、ひとり暮らしの家賃補助がある点にも安心感がありました。

仕事を始めて感じたことは？

厨房はもっと厳しい雰囲気だと思っていましたが、先輩たちがとてもやさしく、最初はつきっきりで教えてもらえました。

やりがいは？

利用者さまから「おいしかったよ」と声をかけてもらえること。残飯が少ない日は、本当にうれしいです。

学生のみなさんへ

最初はミスをして大丈夫。
「今のうちに失敗して覚えよう」と支えてくれる会社です。



この仕事の魅力は？

自分のつくった料理が、誰かの健康や毎日の楽しみにつながることです。「いつもありがとう」と言われたときは、この仕事をしていて良かったと思います。

成長したと感じる瞬間は？

忙しい中でも落ち着いて対応できたときや、盛り付けを工夫して「おいしそう」と感じてもらえたときです。

学生のみなさんへ

調理師は、コツコツ続けることで必ず力が身につく仕事です。一緒に成長していきましょう。



波多腰さん
入社8年目 / 調理師

大事なものは、
コツコツ続けること。



調理師として、長く働ける理由

安心して働ける環境

段階に合わせた研修制度をはじめ、先輩のサポートを通して、少しずつ自信を積み重ねられる環境を整えています。

さらに、130日の休日・休暇や各種制度（資格手当・寮完備・育産休）などの福利厚生も充実し、ライフステージが変わっても長く働き続けられます。

「専門職」としての活躍

毎日の食事づくりや食事提供の中で、医療・福祉給食ならではの知識と技術を学びます。さらに、社内調理コンテストでは自分のアイデアや腕前を発揮するチャンスも。

日々の積み重ねが、「自分の強み」になっていく環境です。

毎日の食事で、人を支える。
その仕事を、富士産業で。

富士産業を、もっと知ってみよう。

ホームページでは、仕事のこと、働く人のこと、富士産業の雰囲気を紹介しています。気になったら、ぜひチェックしてみてください。



富士産業株式会社

〒105-0013 東京都港区浜松町1-10-14 住友東新橋ビル 3号館8階
TEL. 03-5400-6117 FAX. 03-5400-6390



料理が好き。 その気持ちを、 仕事にしよう。

富士産業の調理スタッフは、
食べる人を思いながら、
毎日の食事をつくる仕事です。



調理スタッフって、どんな仕事？

一人で全部やる仕事ではありません。チームで協力しながら進めていきます。

STEP 1

準備

食器を準備したり、
野菜を洗ったりします。
まずは、調理の下準備から
スタートします。



食器を準備する



野菜を洗う

STEP 2

調理サポート

食材を切り、調理します。
完成したら盛り付けます。



切る・調理する



盛り付け

STEP 3

提供・片付け

食事を提供し、
調理場の片付けや、
食器の洗い物をします。



片付け



洗い物

先輩に聞いてみました!



この仕事を選んだ理由は?

料理が好きで、調理に関わる仕事がしたいと思ったからです。
研修が多くて、しっかり教えてもらえるところに安心感がありました。



上野さん

(入社2年目・高卒入社)

仕事のやりがいは?

自分がつくった料理を食べていただいて、
残飯が少ない日は「よかったな」と思います。
「おいしかったよ」と聞くと、うれしいです。

学生のみなさんへ

いろいろな人と関わりながら働きたい人には、
富士産業はとてもおすすめです。

入社して感じたギャップは?

調理スタッフの仕事は、もくもくと作業する仕事だと思っていましたが、
実際はとてもにぎやかで、話しやすい職場でした。

成長したと感じることは?

プライベートで初めて作る料理でもスムーズに作れるようになりました。
料理の腕が上がったと思います。

学生のみなさんへ

安心して働ける環境があって、成長していける会社だと思います。
一緒に働ける人が来てくれたらうれしいです。



織田さん

(入社2年目・高卒入社)

ここから、未来が広がる。



安心して働ける理由

一つずつできることを
増やせるよう、
先輩がしっかり教えます



ステップアップ

調理の仕事に慣れたら
調理師を目指すこともできます

「好き」から始めて、
誰かの毎日を支える仕事へ。



富士産業株式会社

〒105-0013 東京都港区浜松町1-10-14 住友東新橋ビル 3号館8階
TEL. 03-5400-6117 FAX. 03-5400-6390

富士産業を、もっと知ってみよう。

ホームページでは、仕事のこと、働く人のこと、
富士産業の雰囲気を紹介しています。
気になったら、ぜひチェックしてみてください。

