

会社概要

会社名 山崎製パン株式会社
代表者 代表取締役社長 飯島延浩
設立 昭和23年6月21日
資本金 110億1,414万3千円

株式 東証プライム市場上場
事業所 国内 28工場・28営業所
海外 10カ国・地域15法人
ヤマザキグループ 国内外計60社

本社 〒101-8585
東京都千代田区岩本町3-10-1
TEL.03-3864-3155
(人事本部採用課)

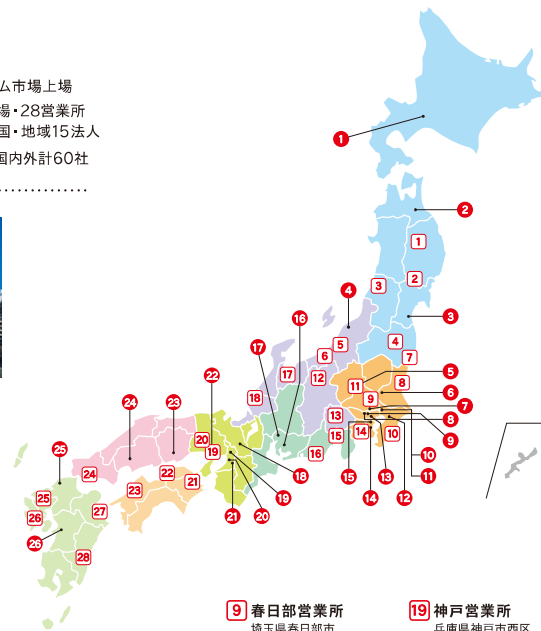


ヤマザキ
グループ
一覧へ



工場・事業所

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| 1 札幌工場
北海道恵庭市 | 14 横浜第一工場
神奈川県横浜市戸塚区 |
| 2 十和田工場
青森県十和田市 | 15 横浜第二工場
神奈川県横浜市都筑区 |
| 3 仙台工場
宮城県栗田郡栗田町 | 16 安城工場
愛知県安城市 |
| 4 新潟工場
新潟県新潟市江南区 | 17 名古屋工場
愛知県名古屋市中区 |
| 5 伊勢崎工場
群馬県伊勢崎市 | 18 京都工場
京都府宇治市 |
| 6 古河工場
茨城県古河市 | 19 大阪第一工場
大阪府吹田市 |
| 7 埼玉工場埼玉第一工場
埼玉県所沢市 | 20 大阪第二工場
大阪府松原市 |
| 8 埼玉工場埼玉第二東村山工場
東京都東村山市 | 21 阪南工場
大阪府羽曳野市 |
| 9 武蔵野工場
東京都東久留米市 | 22 神戸工場
兵庫県神戸市西区 |
| 10 松戸工場松戸第一工場
千葉県松戸市 | 23 岡山工場
岡山県総社市 |
| 11 松戸工場松戸第二工場
千葉県松戸市 | 24 広島工場
広島県広島市安佐北区 |
| 12 千葉工場
千葉県千葉市美浜区 | 25 福岡工場
福岡県古賀市 |
| 13 杉並工場
東京都杉並区 | 26 熊本工場
熊本県宇城市 |



営業所

- | | | |
|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 1 岩手営業所
岩手県滝沢市 | 11 伊勢崎営業所
群馬県伊勢崎市 | 19 神戸営業所
兵庫県神戸市西区 |
| 2 一関営業所
岩手県一関市 | 12 長野営業所
長野県千曲市 | 20 姫路営業所
兵庫県神崎郡福崎町 |
| 3 酒田営業所
山形県酒田市 | 13 甲府営業所
山梨県中央市 | 21 徳島営業所
徳島県鳴門市 |
| 4 郡山営業所
福島県郡山市 | 14 平塚営業所
神奈川県平塚市 | 22 香川営業所
香川県観音寺市 |
| 5 長岡営業所
新潟県長岡市 | 15 静岡営業所
静岡県富士宮市 | 23 愛媛営業所
愛媛県伊予郡砥部町 |
| 6 上越営業所
新潟県上越市 | 16 浜松営業所
静岡県浜松市中央区 | 24 山口営業所
山口県山口市 |
| 7 いわき営業所
福島県いわき市 | 17 富山営業所
富山県射水市 | 25 佐賀営業所
佐賀県多久市 |
| 8 水戸営業所
茨城県ひたちなか市 | 18 福井営業所
福井県坂井市 | 26 長崎営業所
長崎県諫早市 |
| | | 27 大分営業所
大分県大分市 |
| | | 28 宮崎営業所
宮崎県宮崎市 |

採用
情報

詳細はこちらの
サイトをチェック!



●山崎製パン株式会社ホームページ

ヤマザキパン 高校生採用

検索

会社案内



たくさんの誰かを
幸せにする仕事

注目!



パンフレット限定
のスペシャルコンテンツ
公開中! 詳細は中面へ



山崎製パン株式会社



ミックス
紙 | 責任ある森林
管理を支えています
FSC® C005022



山崎製パン株式会社

生産職

お客様においしく食べてもらえる
喜び! 楽しさ!

ヤマザキでは、食パン・菓子パンに代表されるパン以外にも、和菓子や洋菓子などさまざまな製品をつくっています。仲間と共に『安全・安心』で『おいしい』製品をつくり、多くのお客様に食べていただく喜びは格別です。



1 仕込み

「おいしい」が始まる出発点

パンのときは「生地」の良し悪しで決まるといわれるほど、パン生地の「仕込み」は重要。原料を厳密な計量によって混合し、厳重な温度管理のもとでおいしいパンの源がつけられます。



①ミキサーで混ぜられ、こねられたパン生地。
②発酵するとパン生地は何倍にも膨らみます。

2 成型

「食べたい」をかたちに

生地をそれぞれの種類のパンに合わせてかたちづきます。細長くしたり、丸めたり、あるときはクリームやあんこを入れて包み込んだり…。



③次々と流れてくる生地を「美しく早く、均一に」かたちづきます。
④滑らかな手さばきは、熟練な練習のたまものです。

3 焼成

「味」と「香り」が決まる瞬間

かたちづかった生地をオーブンに入れて焼き上げます。パンの種類によって焼き上げ温度はさまざま。絶妙な温度調節でおいしいような焼き色をつけていきます。



⑤パンの焼き色をチェック。香ばしい香りが広がります。
⑥オーブンの温度は200〜220℃。高温でじっくり焼き上げます。

4 包装

「山崎製パンらしさ」を表現

ひと目で山崎製パンの製品だとわかるパッケージ。包装も製品の一部です。それぞれのパンに合わせて、一つひとつ、丁寧に包装されています。



⑦一つひとつのパンが機械で包装されています。
⑧しっかり包装されているかを確認。シンプルながら重要な仕事です。

5 製品管理

製品の品質・数量の最終チェック

工場で製造された製品を、受注伝票にもとづいて店舗別に仕分けし、ルートセールスドライバーが配送しやすいよう、下ろす順番にトラックへと積み込む仕事です。またお客様の立場になって製品を検品し、出荷前の品質の最終チェックもしています。



⑨機械で発注店を判別し製品の仕分け。バーコードを機械に読み込ませ、どのお店に納品すべきかを判別します。



⑩配送車への積み込み。仕分けした製品を決められたルートのトラックへと積み込みます。

INTERVIEW インタビュー

福利厚生充実が
ヤマザキの魅力の一つです!

ヤマザキは社員寮や食堂のメニューの充実、休日の取り易さなど、福利厚生の充実で魅力を感じ、入社を決めました。担当している食パン課の包装の仕事では、特に衛生管理を徹底しています。スーパーやコンビニでお客様が製品を買ってくれているところを目にした時、家族や友人が買ってくれた話を聞くと嬉しく、やりがいを感じます。休日は趣味の和太鼓をしたり、同期や高校の友人と出かけたり、とても充実した日々を過ごしています。

ある日のスケジュール

- 8:00 出勤・朝礼
- 8:05 製造作業 (包装機械の操作)
- 12:00 昼食休憩
- 13:00 製造作業 (包装機械の操作)
- 18:00 退勤



O・T
東京都出身



工務職

エンジニアが
ヤマザキを支えている!

工場の機械設備の保守管理や電気・水・ガスなどの動力設備の維持管理、新規設備の導入・改良開発、さらには環境対策業務などを行っています。資格の取得など目標を持って働くことができます。



● 保全

高品質で安全な製品をお届けするために
故障や不備でラインが止まらないように、日々工場内を点検し、メンテナンスしています。

● 動力

動力設備の運転管理から作業環境の改善まで
電気やガス・蒸気などエネルギー供給設備の運転管理、設備改善、省エネルギーの推進など幅広い仕事があります。

● 企画

さらなる安全・安定稼働を実現
工場の新しい設備やラインの導入、そのための予算の管理など、エンジニアリングに関わる企画業務の全般を担当します。



INTERVIEW インタビュー

工場の安全を守るために、
スピード感を持って
仕事をしています!

「動力係」として主に給水設備の管理や省エネに向けた改善などを担当しています。工務課は工場の安全と安定稼働を守る重要な仕事なので、改善箇所はスピード感を持って対応することを目指しています。仕事終わりには先輩や同期とご飯にいったり、休みの日は山登りやバイクでのツーリングを楽しんでいます!

工務課



S・H
新潟県出身

ある日のスケジュール

- 8:00 出勤後、朝礼
- 8:30 工務作業
- 12:30 昼食休憩
- 13:30 工務作業
- 17:00 退勤

ヤマザキで活躍している社員がそれぞれの仕事について
紹介しています。コチラのQRコードから動画をチェック!



事務職

総務・人事・経理・資材・工務・営業・生産各部門において、パソコンによる書類作成や集計・計算、書類整理、電話対応および来客対応などを担当します。

INTERVIEW インタビュー

ヤマザキは思いやりのある会社！
みんな明るく
和気あいあいとした職場です！

勤怠(出勤データ管理)や給与計算業務などを行っています。従業員一人ひとりのデータを管理するとても責任のある仕事なので、常に細心の注意を払っています。困った時には上司や先輩が相談に乗ってくれて、互いにフォローし合える同期もたくさんいるので、**みんなで明るく頑張っています！**仕事終わりは家でのんびり過ごすことが多く、休日には友達と出かけたり、カフェ巡りをしたりすることにハマっています。

人事課

K・A
茨城県出身



ある日のスケジュール

- 8:00 出勤
- 8:15 勤怠データの確認
- 12:00 昼食休憩
- 13:00 人事関係書類処理
- 17:00 退勤



ルートセールスドライバー職

お客様の笑顔が
毎日の励みになります！

工場から販売店様へ直接配送する自社物流システムによって、毎日新鮮なおいしさをお客様に届けています。入社後約2年間、仕分けの仕事を経験した後、準中型自動車免許を取得し、ルートセールスドライバーとして活躍します。

INTERVIEW インタビュー

毎日の食卓に笑顔運びたい！

入社後2年間は仕分け業務やトラックへの積み込み業務を経験しながら、会社でトラックの免許を取得させてもらいました。現在はヤマザキのトラックを運転して各販売店に製品を配送しており、毎日安全運転で時間通りに配達することを心掛けています。納品先の方から感謝の言葉をいただいたり、製品を手にとってくれるお客様を見るととてもやりがいを感じます。仕事終わりや休日には、スポーツをしたり趣味のドライブで楽しんでいます！

● ルートセールスドライバー

各販売店舗に“幸せ”をお届け

トラックに積み込まれた製品を販売店舗にお届けします。次の注文をいただいたり、新製品などのお知らせをするのも大切な仕事です。



①販売店様への配達／納入
決められたコースに従って、販売店様に製品を配達。



②受注活動
次回の注文をいただき、その時期のキャンペーンに合わせたおすすめの商品をお知らせします。

セールス課

I・Y
鹿児島県出身



ある日のスケジュール

- 3:00 出勤・朝礼
- 3:30 1便配達開始
- 8:00 1便配達完了・2便配達準備
- 12:00 2便配達完了・昼食休憩
- 13:00 帰社・伝票処理作業
- 13:30 退勤



販売職

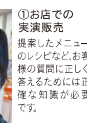
たくさんのお客様に
元気と笑顔をお届け！

販売店を巡回し、試食販売や販売指導、食育活動などを行っています。製品の魅力をたくさんのお客様へ発信し、自分で考えた食べ方提案で、お客様に元気と笑顔をお届けできます。

● 販売

お客様の笑顔に
触れるひととき

お客様と直接対話しながら、試食販売や製品の特徴について説明をする販売スタッフ。製品の知識とともにコミュニケーション能力が求められる仕事です。



INTERVIEW インタビュー

笑顔と感謝の気持ちを
大切に、毎日楽しく
働いています！

入社決め手は、社員の方がとても優しく会社の雰囲気温暖だと感じたことです！仕事では、常に笑顔で挨拶することで明るい雰囲気を作ることを目指しています。また、品出しや売り場づくり、内動でのPOP作りやオリジナルレシピの考案なども行っています。休日は同期や地元の友達と出かけたり、ショッピング等に時間を使っています！

営業課

K・Y
岐阜県出身



ある日のスケジュール

- 8:00 出勤後、販売店へ移動
- 8:15 品出し・売り場づくり
- 12:30 昼食休憩
- 13:30 品出し・売り場づくり
- 16:30 帰社・内動(POP作り等)
- 17:15 退勤

デイリーヤマザキ店舗スタッフ職

ヤマザキの強みを活かし、
お客様に愛されるお店へ！

レジ接客、商品発注、商品陳列、売場づくり、鮮度管理、清掃、焼きたてパンや手づくり弁当等の店内調理など、自社業態店である「デイリーヤマザキ」の店舗運営を行います。



● 直営店

クルーを中心とした
活気あるチームづくり

店舗の立地・季節・天候に対応した品揃え、お客様の目をひく売場づくり(陳列・装飾)、フンドリーな接客により、お客様に喜んでいただける店づくりを目指します。



強みを活かして
「食」にこだわった店舗づくり

店内調理スタイルの業務「デイリーホット(焼きたてパン・手作り弁当)」を展開しています。時間帯に合わせた商品アイテム・製造数を計画し、お客様のご要望を予測して、製品をつくり上げていきます。

INTERVIEW インタビュー

信頼関係を大切に、
お客様に愛されるお店
づくりを目指しています！

店長として店舗の運営(発注・納品作業)や、店舗に新しく配属されたクルーの教育・育成を行っています。たくさんのお客様から、ヤマザキという大企業のお店を任せてもらえているという実感が湧き、モチベーションに繋がっています！店舗のクルーさん達との信頼関係を大切にチーム一丸で毎日頑張っています！

デイリーヤマザキ
事業統括本部
店長

M・M
大阪府出身



ある日のスケジュール

- 7:00 出勤
- 7:10 接客・品出し等
- 13:00 昼食休憩
- 14:00 接客・納品作業
- 17:00 退勤

一人ひとりの未来を大切にしたいから

いい仕事ができるのは、充実した生活があってこそ。あなたがあなたらしく輝くためのさまざまな人材育成プログラムや福利厚生など、安心とゆとりを約束する心強い制度が充実しています。

寮

寮管理人のサポートもあり、
安心して生活できます

親元を離れての生活にはなにかと不安がつきもの。工場から徒歩圏にある寮は生活に必要なさまざまな設備が整っており、安心して生活できます。寮費が非常に低額なうえ、寮生活での良き相談役になってくれる管理人夫妻や先輩たちの存在も心強い味方です。



食堂

安価で栄養バランスの整った
食事をとることができます

工場には食堂があり、専任の栄養士による栄養バランスの良いメニューが朝、昼、夕、夜食まで豊富にそろっています。おいしい食事を安価で食べることができ、仕事への活力になります。健康管理においてもバランスの良い食事は大切です。



研修

意欲あふれる人材をさまざまな
角度から支援します

新入社員研修

入社後すぐに仕事の基本的な知識、仕事への取り組み方、社会人としての心構えについて新入社員が一堂に会し集合研修が行われます。

フォロー研修

入社後6ヶ月、1年、2年、3年経過時に同期の仲間が集まり、安全衛生や食品衛生に関する講義を受けたり、仕事のステップアップに向けた討議を行うなど、研修を通じて自己成長を実現していきます。

この他にも階層別、職種別の集合研修や通信教育、人事担当課による育成面談、日本パン技術研究所での技術研修など皆さんの成長を応援するさまざまな研修制度が用意されています。



応募前職場見学会

焼きたてのパンの香りを感じながら、
働くイメージを持てます

ヤマザキでは、高校生の皆さんの進路決定の参考にしていただくために、7月以降全国の事業所で応募前職場見学会を行っています。見学会では先輩社員に仕事内容や寮生活などについて質問する時間もあり、ヤマザキへの理解を深め、自分が働く具体的なイメージを持つことができます。



※見学会の内容は事業所によって若干異なります。

ここからのアクセス限定!

ヤマザキのことを
もっともっと知れる!

スペシャル
コンテンツ
公開中



QRコードから
コンテンツアクセス!

こちらではこんな情報を公開しています

動画で
知ろう!

仕事紹介

食品製造に
興味がある!



物流に
興味がある!



工場も
知ろう!

工場紹介

全国の工場の
様子がわかる!



工場外観



食堂



売店

健康管理室

寮紹介

寮生活の
様子がわかる!



寮室内

座談会



若手社員に
仕事以外の魅力を
聞いてみた!



掲載ページ