



海の恵みを、あなたの手で未来へ
大坪水産は「食」を支えるプロ集団です

大坪水産は、焼津港で水揚げされる新鮮な魚を加工し、全国へ届ける水産加工会社です。
創業以来、品質第一で「安心・安全・おいしい」を守り続けています。 地元で長く愛され、安定した仕事量があるのが強みです。



マグロ・カツオのロイン加工↑



品質第一・衛生管理↑



常に研究 商品開発↑



フォークリフトを使った
出荷作業↑

働きやすさのポイント
未経験歓迎
転勤なし（地元で働ける）
安定した仕事量
資格取得支援あり
若手が活躍中
（平均年齢30代前半）



鮮度が大事
パッキング作業↑

先輩が丁寧に教えるので、初めてでも安心です。
チームで協力しながら、作業を進めます。
衛生管理が徹底された、安全で清潔な職場です。









大坪水産株式会社

会社概要

所在地	〒421-0212 静岡県焼津市利右衛門391-1
代表者	代表取締役社長　大坪隆明
資本金	2,000万円
設立	1992年
事業内容	鰹・鮪を主とする各種水産物の製造加工及び販売
従業員数	100名
募集職種	水産加工業総合職
諸手当	管理手当・資格手当・食事手当・交通費規定支給
賞与	年2回
昇給	年1回
休日	年間111日（年次有給休暇・慶弔休暇・バースデー休暇制度あり）
福利厚生	家賃補助制度、社内販売割引等
特徴/強み	国際基準の衛生管理（FDA HACCP・EU HACCP）をクリア 全国のスーパー・卸業者へ商品を供給 創業以来、安定した生産体制を維持 若手社員が活躍するアットホームな職場（平均年齢３４歳）

■ 募集職種

まぐろ加工・製造・荷捌き・品質管理スタッフ（正社員）

■ 仕事内容

まぐろのロイン加工・補助

仕入れた魚を四つ切にし、骨・皮を削ります。

梱包・パック詰め

商品の重さを量り、パックに詰める作業です。
完成した商品を梱包していきます。

冷蔵部・荷捌き（倉庫出入庫作業）

フォークリフトを使い、
魚の入出庫作業・商品の出荷作業を行います。

工場内の清掃・衛生管理

食品工場なので、清潔な環境を保つ作業も行います。
※どの作業も **未経験からスタートできます。**

8:00　朝礼・作業開始
1日の流れを確認し、チームで声をかけ合いながら作業を始めます。

10:00　休憩
しっかり休んでリフレッシュ。

10:15　午前の作業
加工・パック詰め・検品などを担当します。

12:00　昼休憩
休憩室でゆっくり休めます。

13:00　午後の作業
午前と同じく、チームで協力しながら作業を進めます。

15:00　休憩
短い休憩で体を整えます。

15:15　作業再開
商品の仕上げや片付けを行います。

17:30　退勤
1日の作業終了。生活リズムが整いやすい仕事です。

お問合せ先

大坪水産株式会社

焼津市利右衛門391-1　TEL054-664-2442
採用担当：倉山　和也
E-mail　soumu@otsubo-suisan.co.jp

公式SNS
インスタグラム　X