

A Level



2024

関東1都8県の優良企業情報誌 [エラベル]

関東版

東京商工リサーチが厳選した
関東で上位7.8%の

優良企業



優良企業ガイド

255社掲載

経営者インタビュー

175社掲載

元気カンパニーファイル

1都8県の県別売上高ランキング



A Level

株式会社 きのした

キノシタ

求人職種 生産技術職、開発職、品質管理職、製造職

求人学歴 新卒(大卒・高卒)／中途(大卒・短大卒・高卒)

TSR企業コード：29-041799-6

男女比
5:5平均年齢
38歳募集人数
5名

きのした

パフ(膨化)の技術で、新たな食の感動を生み出す

株式会社きのしたは、「雷おこし」などの「おこし」製品から始まった、菓子原材料メーカーです。チョコレート菓子などに「サクサク」とした食感を持たせる「パフ」ですが、当社のパフには、その食感と同時にプロテイン等の栄養素や機能性を持たせる高い技術を用いています。当社の大きな特徴は、菓子や食品を扱う大手企業様と直接取引し、共同開発や受託生産も行っている点です。あらゆる要望に対応できる製造設備や体制、仕組みを持つことで、数多くの大手様から引き合いを頂いています。近年はプロテインバーなどの最終製品についても、OEMを含め自社内で一貫して手掛けており、有名メーカーの製品パッケージに「株式会社きのした」の名称が載っているものも多くあります。



▲群馬しかり工場の外観



▲バー製品製造の様子

APPEAL POINT!

時代のニーズや多様性に応じた柔軟な経営

この先の需要を見越し、2023年5月には新工場を増設予定です。現在の工場ではパフやプロテインバー等、加熱加工のみ可能ですが、「冷却」加工も可能な設備が加わります。例えばチョコレートなど、これまで当社の工場で使用できなかった素材も扱えるようになることで、今以上に様々な要望に応えることが可能になります。

近年では食の多様化が進み、かつ流行り廃りの切り替わりが早い世の中です。その中で今後求められるのは、1つの種類のを大量製造することではなく、あらゆる種類のものをニーズに合わせ、独自性をもって手掛けることであると当社は考えています。小回りを利かせながら幅広く、トータルバランスを考えた安定的かつ積極的な経営をきのしたは続けていきます。

東京

千葉

埼玉

神奈川

群馬

栃木

茨城

山梨

新潟

その他

採用DATA

初任給	大卒:215,000円、院卒:230,000円(2022年度実績)
昇給	年1回(7月)
賞与	年2回(6月、12月)
諸手当	住宅手当、時間外手当、家族手当、交通費、家族手当
職務内容	生産技術職、開発職、品質管理職、製造職
勤務先	東京、群馬
勤務時間	8:15～17:15(開発職は8:30～17:30、製造職はシフト制)
休日・休暇	土曜日、日曜日、祝日、夏季休暇、年末年始休暇、有給休暇、慶弔休暇、産前産後休暇、育児休暇、介護休暇、週休2日制(月1～2回程度土曜出勤あり)
福利厚生	各種社会保険(健康保険・厚生年金・雇用保険・労災保険)、定期健康診断制度、退職金制度、インフルエンザ予防接種
教育・研修	新入社員研修、OJT

企業情報

所在地	〒120-0034 東京都足立区千住1-4-1 東京芸術センター1707
創業	1931(昭和6)年6月
資本金	9,000万円
代表者	木下 勝世志
従業員数	57名
営業所・支店	東京3拠点、群馬工場
売上高	19億8,970万円[2022(令和4)年6月期]
事業内容	菓子原料パフ、グラノーラ、プロテインバー等の製造・開発・販売

TSR eye

業界随一の種類のパフを製造・販売する老舗メーカー。工場増設など積極投資を進める中、大手製菓メーカーとの安定取引により財務基盤も確立。業界内での信頼も厚く、更なる成長が期待される。

▼企業公式サイト



▼Instagram

採用に関する
お問い合わせ

TEL.03-6806-1820 (採用直通)

担当：総務部 渡邊
URL：https://puffoods.jp/
E-mail：watanabe@puffoods.jp