

みんなで協力しながら新しいパンを作っています！

商品開発部 企画担当



東北地域のスーパーやコンビニで販売される、新しいパンの企画・開発を担当しています。流行やお客様の好みをもとにアイデアを取りまとめるほか、味や見た目なども決めて商品として完成させるまでがわたしたちの仕事です。皆さんが安心、安全に食べられるパンを作り、お客様から「おいしかったよ！」と言われるととてもうれしいです。また、地域の特産品などを使ったパンを通して、東北の魅力も発信しています。



このお仕事に
ついた
きっかけ

食べることが好きで、生きる上で欠かせない「食」の仕事に興味を持ちました。朝ごはんやおやつなど、身近な食べ物であるパンで新しい商品を考える人になりたいと思い、この仕事に就きました。

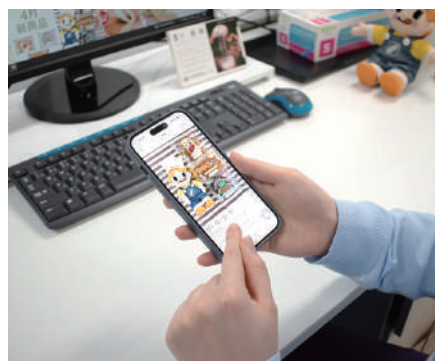
商品開発部 企画担当ってどんなお仕事をしているの？

▶ 新商品の開発



新しいパンを作る時には、企画課が出したアイデアをもとにほかの部署も交えて意見交換をおこないます。試作品を作り、工場でたくさんのパンを安全に作ることができるか確認し、半年ほどかけてようやく完成します。

▶ 人気調査と魅力の発信



「東北でくらす皆さんに、おいしいパンをとどけたい」という思いから、人気のある味や素材について調査します。また、SNSなどを使って、新商品のお知らせや魅力を発信しています。

▶ 皆さんに伝える宣伝活動



テレビCMやSNSを通じて新商品のお知らせをしたり、キャンペーンをおこなったりと、少しでもたくさんの人にわたしたちのパンのおいしさや魅力を知ってもらえるよう、宣伝活動に力を入れています。

こんな人も
働いて
います！

- 品質保証
- 経営企画
- 営業
- 生産
- 原料資材
- 労働安全
- 物流管理
- 商品開発
- 経理
- 人事総務
- 業務プロセス企画

この会社に教えてもらったよ！

パンを通して、皆さんの毎日を笑顔にする会社です

白石食品工業株式会社

盛岡市黒川23-70-1 TEL/019-696-2111

創業/1948年2月 従業員数/780名

支店/盛岡(岩手県盛岡市)仙台(宮城県大和町)の2工場/盛岡・秋田・仙台・郡山の

4営業所

白石食品工業株式会社



出張授業
OK



白石食品工業株式会社はこんな仕事をしています

▶ ホールセール型パン事業

ホールセール型パン事業とは、スーパーやコンビニでパンを販売することです。各コンビニのブランドパンも製造しているため、ふくろの裏の製造場所に白石食品工業と書かれているものも。ぜひさがしてみてください。



▶ ベーカリー事業

盛岡市や矢巾町にある「Pano Pano」では、大きな石窯を使って毎日100種類以上のパンを焼き上げています。特に、岩手県産小麦を100%使用した「もち姫食パン」が人気です。



▶ クリスマスケーキづくり

毎年、20種類ほどのクリスマスケーキを製造しています。どんなケーキを作るか考え始めるのは、なんとその年の2月ごろから。皆さんの笑顔を思いうかべながら、みんなでアイデアを出し合っています。



✓ CHECK! パンを通して動物保護や地域貢献に取り組んでいます！

東北の食材を使用したり企業と協力したりすることで、地域の農業や畜産業などをより上げる取り組みを積極的におこなっています。また、売上の一部を動物愛護活動に寄付するほか、地元で開かれるイベントを通して地域貢献にも力を入れています。

