

会社概要

会社名	株式会社舞昆のこうはら
新本社	大阪市住之江区東加賀屋 1-3-40
本社店	大阪市東住吉区田辺 4-12-1
電話番号	06-4702-1101
代表取締役	鴻原 森蔵
資本金	10,000,000円
年商	1,600,000,000円
全従業員数	90名
創業	昭和36年
業種	食品製造小売業
販売形態	直営店・催事販売・通信販売
業務部長	小川 達也
採用担当	野口 万梨子



事業内容

健康食品としての機能を持った伝統食品『舞昆』の製造販売。13万人の富裕顧客会員を抱え、不景気な時期でも確実に成長し、価格競争に走らず、顧客本位で「惣菜・佃煮・お菓子・おやつ・発酵食品(食品機能性食品)・サプリメント」を作り続けています。



【「おいしくて健康」から「生きる楽しみ」を提供する食へ】

「食品メーカーは美味しいものを創るのが仕事」。しかし農林水産大臣賞まで受賞した商品でも、健康に気を遣う方々にとっては「美味しくて食べ過ぎてしまう」という意見もありました。そこで当社は大阪府立大学との共同研究により、美味しく食べて健康になる「発酵塩昆布・舞昆」を生み出しました。ところが、今度は「そんなに長生きしたくない」という声が。様々なお客様の声に耳を傾けるうち、私たちは商品を通じて「生きる楽しみ」をお届けするという独自のテーマにたどり着いたのです。

【TVCMにラジオ、動画配信、情報満載のカタログなども社員主導で制作】

お客様に「生きる楽しみ」を提供するために、当社は様々な取り組みを始めています。我々の商品を媒介にお客様に人の絆を深めていただくことはもちろん、TVCMやラジオ番組を通じて情報を発信することで楽しさをお届けする。さらに販促ツールであるカタログに「舞昆」を活用したレシピを掲載するなど、暮らしに役立つヒントを提案しています。しかも、こうした活動すべてを社員が手作りで手掛けています。販売スタッフが動画のコントに出演したり、企画・広報を担う社員がラジオの番組を構成したり…食品メーカーの枠を超えた幅広い活動にも、社員たちがその状況を楽しみ、新たなアイデアを付加していくといういいサイクルが生まれています。

【製造から販売まで自社で手掛けています。さらに非上場企業ならではの強み】

当社は製造したものを自らの直営店で売っています。つまりお客様の声を直接商品に反映させることが出来るのです。直接お客様に自社をアピール出来るのも魅力のひとつ。広告の言い回しや、写真やレイアウトは一つひとつ試行錯誤しながら、作っているんです。お客様の声を採り入れたり、広告を工夫してみたり、このような自発的な行動がマーケティングに繋がっているのです。当社では、お客様にさらなる「生きる楽しみ」を提供するための様々なアイデアを実現できます。心と身体の健康に配慮したサプリメントの開発や専門の指導員によるカウンセリング、情報誌の発行など、やりたいたことが目白押し。社員一人ひとりが経営の視点で考え、実行できる人材にいろんなチャンスを与えたいと思っています。是非当社でみなさんの力を発揮してください！

(代表取締役社長／鴻原 森蔵)

「メーカーでありながら、店頭販売も通販も自社で担うからこそ、ターゲットに響く仕掛けが生み出せる。私たちは独自のマーケティングにも自信があります。」

沿革 (概要)

【昭和36年】
椎茸のうま味を加えた昆布煮「しいこん」を開発し「こうはら本店」で出店

【平成16年】
発酵研究開発費を大阪府が補助 大阪府立大学農学部と共同研究 昆布発酵で血中脂肪減少効果 昆布桑葉菊芋に血圧血糖改善効果 天然酵母が育てた贈り物「舞昆」発売 MBSラジオ近藤光史が舞昆を紹介

【平成21年】
舞昆が橋下知事賞受賞 大阪食博大阪府ブースに出展、橋下・東原両知事が「舞昆」を紹介はなまるマーケット「今日のおめざ」で萬田久子が紹介 大阪府立大学の展示会「食の祭典」に「舞昆」を出展 関西テレビCM提供 開始

【平成22年】
社名を「株式会社 舞昆のこうはら」とする

【平成25年】
新社屋「舞昆御殿」・かがや店オープン 阪堺電車「舞でん」発進 毎日放送「ごぶごぶ」で「わさび舞昆」紹介 カフェレストラン「舞昆御膳」オープン



新卒募集要項

【募集職種・分野】

■総合職
(営業、研究開発、新規事業企画、店舗開発、広報、通販事務、Webデザイン、食品製造、パイオ、調理師、管理栄養士) 仕事内容 営業と研究開発の部署を新設。新分野をリードする部長候補を募集！

■営業
自社商品を提案する法人営業、催事販売、食品販売など。法人会員制度の導入や他々のニーズに合わせたオーダー商品の展開など仕組みづくりから商品企画まで、多様なテーマに取り組み、事業社のひとつに成長させることを期待しています。

■研究開発
技術開発や新商品開発からビジネスモデルを考えることまでが研究開発のミッション。長年培ってきた発酵技術を応用し、惣菜、佃煮、スイーツ、サプリメントなど様々な商品開発に挑戦していただきます。

■新規事業企画
レストランのメニュー提案、市場調査から店舗の仕組みづくり、メニューの物販化、万能調味料や食材の開発、健康や長寿をテーマにした顧客向けのセミナーの企画・運営など新規事業の企画立案、運営などに携わります。

■店舗開発
新店舗出店やリニューアルに伴う市場調査、店舗コンセプトの決定、図面やレイアウトの検討、人材募集、月次集客の管理など、まずは店長として店舗運営を学び、店舗開発へのキャリアステップを目指してください。

■広報・広告
タレントとの対談や商品紹介記事をはじめとする顧客情報誌の取材・編集、商品カタログの制作、web画面の更新・リニューアル、広報リリース、CM映像・テレビ番組制作などを任せます。

■通販受注事務(営業事務)
当社の二大販路の一つ、通販部門の要として注文を迅速かつ的確に処理し、日頃の業務の中から新たなニーズを模索。全国40万人以上の愛用者のデータ管理やDM発送、フォローなども任せます。

■web デザイン
自社のホームページなどの企画・デザインをお任せします。動画配信なども行っていますので、幅広く活躍できる環境です。

■食品製造スタッフ
原料手配から自社商品の製造、品質管理、人材管理など製造に伴う全ての業務を担当。発酵食品や健康機能食品の試作、新設する工場立ち上げなどに携わります。

採用予定人数 若干名(短大・四大不問)

※外国人留学生採用実績あり

【外国人留学生の具体的な職種】

外国向け商品開発・海外観光客向け販売
貿易・翻訳・外国向けWEBショップの運営

お問合せは

☎ 06 - 4702 - 1101

✉ saiyou@115283.jp

採用担当「野口」まで

※当社は、職種別採用は行っておりません。同時に何役も役割を担うこともあります。様々な分野の仕事を経験することで、会社全体を把握し、会社を自らの手で運営する醍醐味を味わってください。