



佐藤水産株式会社



佐藤水産

URL <https://www.sato-suisan.co.jp/>
本社 北海道札幌市中央区宮の森3条1丁目5-46
業種 水産加工製造 設立 1948年
資本金 6,000万円 従業員数 347名



お客様の心と身体の健康のために、安心安全な商品を提供しています。

私たちは、鮭を主体とした商品を製造し、販売するシーフードメーカー・高品質海産物専門店です。「北海道」「天然素材」「本物」にこだわり「安全・安心」な「美味しい」商品を、石狩と千歳にある自社工場で真心を込めて丁寧に作り上げ、札幌、石狩、千歳にある自社店舗、さらには羽田空港内の売店でも商品を販売し、お客様の心と身体の健康を支えていきたいと考えています。贈答品も、お届け主様の気持ちも一緒に、商品の丁寧な梱包はもちろん、メッセージなどもお預かりし、一緒にお贈り致します。

佐藤水産の魅力。佐藤水産の使命とは。

当社で扱う海産物は、天然素材を使用し、品質を重視した仕入をしています。養殖物は使用していません。また、鮭に関しては、余すところ無く使い商品を作っています。当社では30年も前から、原材料を無駄にしない取り組みや環境負荷の少ない工場で製造をしています。鮭をはじめとする生き物に感謝の気持ちを持ち、原材料を無駄なく使って、他社には売っていないオリジナル商品や美味しい商品を製造、販売し、お客様にお届けすること、また、当社の商品を通して、お客様に新しい鮭の食べ方を提案していくことが、佐藤水産の大切な使命です。



さあ、私たちと一緒に、たくさんの経験をしませんか？

佐藤水産では、原材料の仕入・商品開発・商品製造・パッケージ企画・卸販売・小売販売・インターネット販売をすべて自社一貫体制で行っているため、仕事の内容も多種多様で、いろいろな職種を経験することができます。勤務地は、札幌・石狩・千歳・東京。地元で仕事をしたい方にはぴったりの会社です。新入社員研修で、業務に必要な知識や会社について学び、その後は配属先で先輩や上司と共に実践を繰り返し、1年後には佐藤水産の社員として、イキイキとした笑顔を見せてくれることでしょう。

