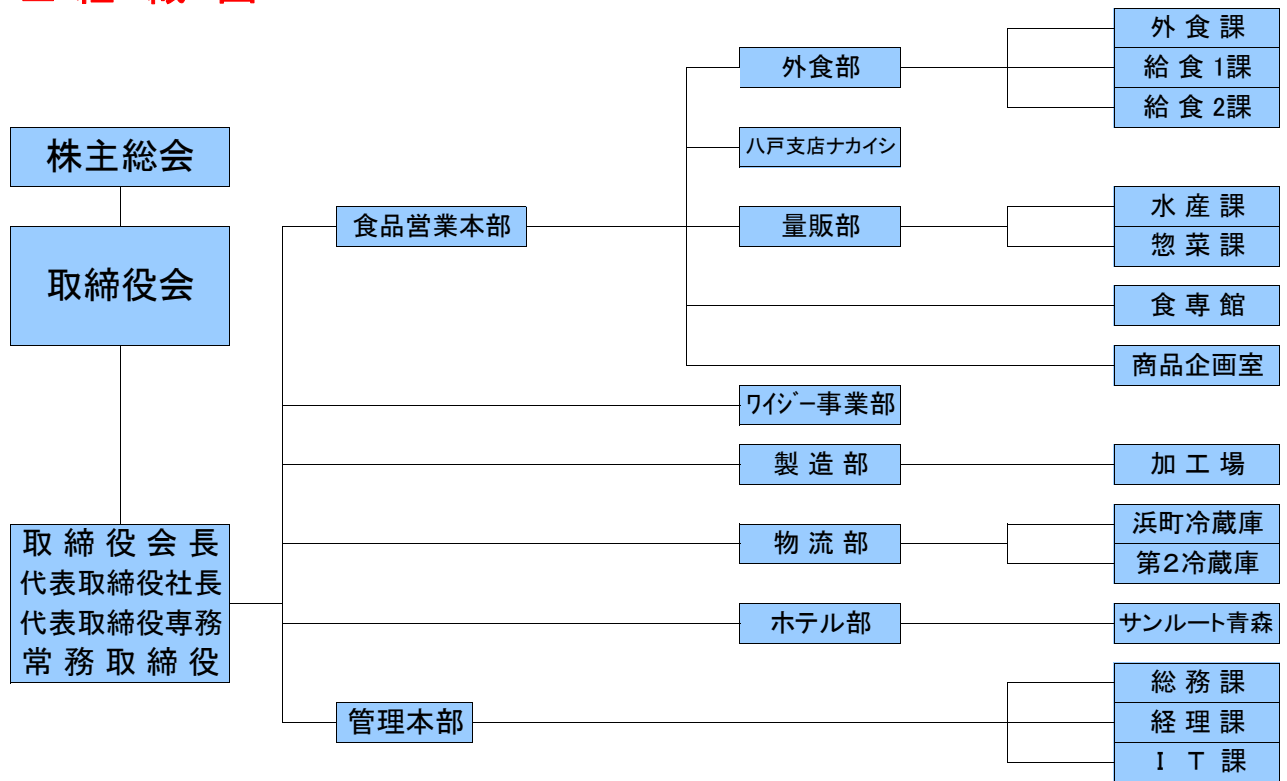


Organization & Section

■ 組織図



■ 事業部紹介

食品営業本部

市場の成熟化とお客様のニーズの多種多様化、またグルメ化と食文化は常に変化しております。当社はただ単に”商品を提供する”のではなく、より良い商品の供給はもちろん商品情報や市場動向の提供など総合サービスを通して、食文化に大きく貢献します。

ヤマイン食専館

業務用の専門食材を一般の消費者向けに提供することを目的に開店した小売店です。一般のスーパーでは見られない商品を多数取りそろえております。今後は青森県内で多店舗展開をしていきます。

製造部

H20年10月7日HACCP認定工場となり、お客様へ更なる安全で・安心な製品をご提供致します。創造性豊かに、日々進化致します。新鮮なより良い原料を入手し、プロの目と分析により見極め、それぞれの原料に当社独自の技法を加え、優れた製品を製造しています。

物流部

当社では得意先から委託を受け、巨大な冷蔵庫に冷凍品を保管、コンピューターシステム化を導入して物流サービスを行っております。受注や発注業務、在庫管理などはそれぞれの会社の業績を左右する重要な問題であり、当社では得意先からの注文に迅速に対応しています。

ホテル部

お客様の生命と財産を守ることを指名とし、お客様に愛されるホテルとして質の高いサービスを心がけております。ゆったりくつろげる客室からは、陸奥湾や八甲田連峰の眺望が広がり、旅する人の旅情を深めてくれます。ホテルサンルート青森は、北の旅の拠点として大きく広がります。

ワジン事業部

食品営業本部のサポートを中心に、生鮮食品、保存食品、加工食品、惣菜品等調理食品の少量パック詰め、少量包装の受託、温度帯変更の表示、値付け、各種シール対応、キット商品製造、製造依頼品の発送等の業務を主としております。

管理本部

総務・経理・IT各課にて人・資産・情報の全社的コントロールタワー機能を充実させ、各部門の事業目的達成に貢献するべく日々努めております。定型業務のみならず、常に個人目標を与え自身のスキルアップを図るとともに、新しい物事にもチャレンジさせ変化することを常道と考えています。