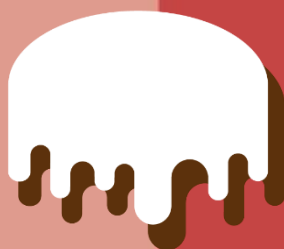


Attractive Refreshment of my Manufactory



NITTO CONE ARM



“一つ一つ真心を込めて手作り” をモットーに
お客様のニーズに合わせて提供すること。
それが日東コーン・アルムの使命です。

Contents

- 目次 -

01 Teamwork

会社体制

02 Customer support, Planning and development

顧客サポート・商品企画、開発

03 Products

製造

04 Quality control

品質管理

05 Facility management

施設管理

06 Company

会社概要、今後の展望

07 Interview

従業員インタビュー

08 Benefit programs

福利厚生制度

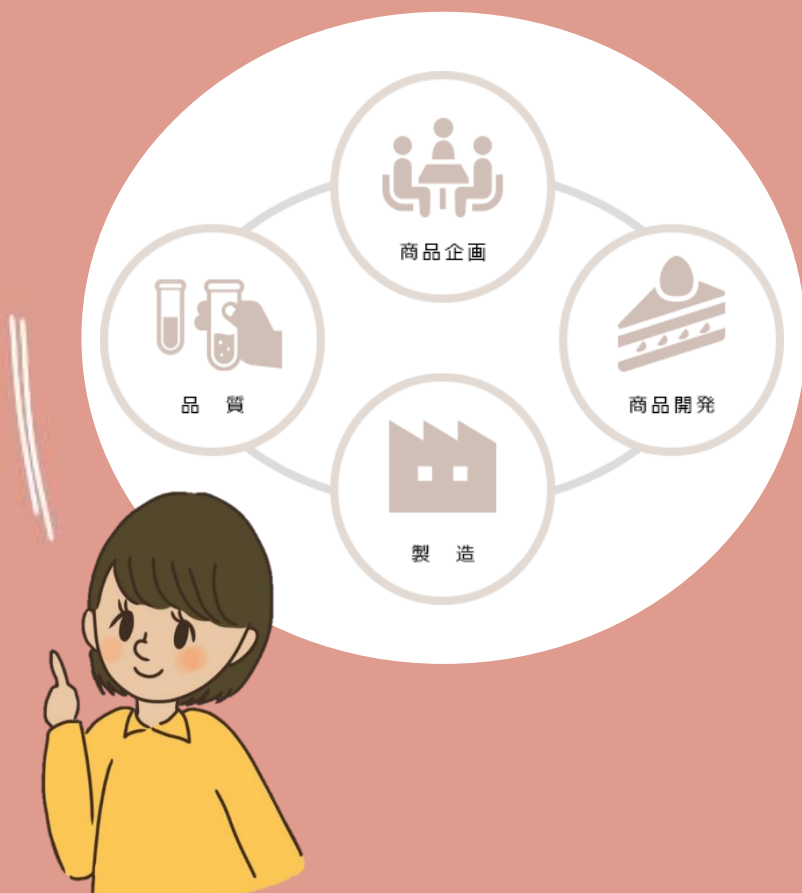
09 Recruit

採用概要

01 Teamwork

会社体制

1950年の創業から培ってきた
技術と経験を活かし、
徹底した品質管理のもと
スタッフ全員が一丸となり
心を込めて丁寧に製造します！



スイーツの企画、開発から製造まで
ONE TEAMとなって取り組みます！

高級感のあるスイーツ、キッシュ、アイス、グミ、キャンディなど
「手作り感」を重視したクオリティの高い製品を作ります！



02 Customer support, Planning and development

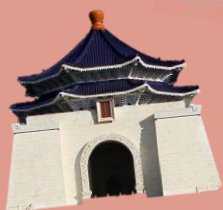
顧客サポート・商品企画、開発



お客様のご要望に応じた企画・開発

お客様のご要望に沿って、ご納得頂けるまで試作を繰り返して商品開発を進めていきます。開発・営業ともに若いスイーツのプロフェッショナルが常に最先端のマーケティングリサーチや研究開発を行っています。なんといっても“手作り感”これを大切にした商品を開発しています。

お召し上がり頂くその時の
ベストな状態を計算して
作りたてのフレッシュなケーキと
変わらない美味しさを
お届けします！



海外の展示会出展や商品展開の実績も豊富！

日本の伝統スイーツはもちろん、
海外発の目新しい要素を取り入れた
商品開発に取り組んでいます。

03 Products

製造

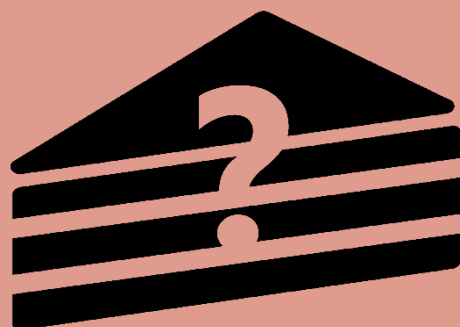


本格的な手作りスイーツ

当社の特徴は、工場であるにも関わらず、ほぼ手作りで製造を行っている所です！仕込み・焼成・ナッペ・絞り・仕上げなどほとんどの作業を手作りで行います。

お店で販売されるスイーツは季節に応じて数週間から数カ月単位で次々と変わっていきます！流行を敏感にとらえた多種多様なスイーツ作りに関わることが出来ます。

あの有名なお店のケーキを
自分でつくれちゃうかも…！？



10代・20代の元気で明るい方、
未経験スタートの方も沢山いますよ！

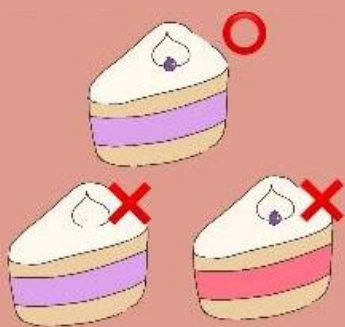
04 Quality control

品質管理



その名の通り、品質を管理する

お客様から当社に製造を任せて頂く為に
工場を安心・安全な環境に保ち、
製造したスイーツが、安心・安全な状態で
お客様に届くように管理します。



いつ作ったものでも
同じ大きさ・同じ形で
ご提供できるように。



デリケートなスイーツに
菌が発生していないかを事
前に確かめて食中毒を防ぐ
ために。



万が一クレームが
起きた時の再発防止
のために。

 **FSSC 22000**



FSSC22000(高水準の食品安全レベルを
求める国際基準)を取得し、より確実な
食品安全管理を実践するリーディングカンパニー
として世界に通用する工場を目指しています！

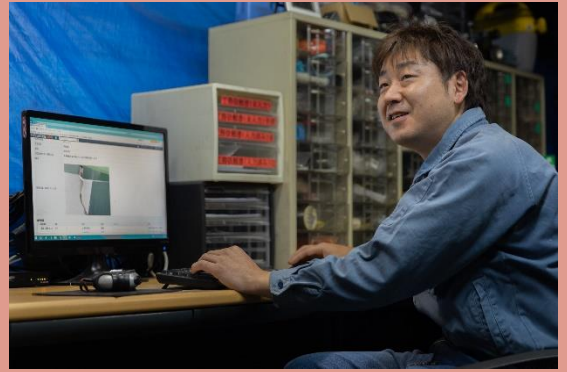


05 Facility management

施設管理課

現場で働く機械達を世話する

工場では日に数万個の冷凍ケーキが製造され、その生産から出荷のため100台を超える機械が稼働しています。施設管理課では日々の生産を途切れさせないよう、機械達のメンテナンスを行い、不慮の故障には即座に対応できる体制を整えています。



工場で働く機械達



No.1 トンネルオーブン(15m)

【生産能力】約4,000台／1時間(ケーキ40,000個)

15mの他に8mと30mの兄弟がいる



No.2 超音波スライサー(トルテカット)

【生産能力】約300台／1時間(ケーキ3,000個)

刃を超音波で振動させることによりケーキを崩さず綺麗な切断面でカットすることができる。

様々な形状に対応するマルチカットタイプもある。



No.3 トンネルフリーザー

【生産能力】約500台／1時間(ケーキ5,000個)

仕上げ前の製品に約 -40°C の冷気を当て、一気に凍結させることができる。冷凍ケーキ製造の要。

06 Company

会社概要

株式会社日東コーン・アルム

創 業 1950年5月

従業員 216名(パート含む、2021年7月時点)

H P <https://nc-arm.com/> 公式HPはこちら⇒



本社・工場(とちぎHACCP取得済)

〒321-0111 栃木県宇都宮市川田町965

TEL 028-636-4550 FAX 028-636-1086



本社工場外観



大型冷凍倉庫

北海道工場(北海道HACCP取得済)

〒068-0853 北海道岩見沢市大和三条7丁目26

TEL 0126-35-7061 FAX 0126-35-1905



06 Company 今後の展望

現在、建設中の宇都宮第二工場は本年9月30日に竣工し、年内には本格稼働を開始します。

工場内は動線を最大限考慮したレイアウト、最新鋭の設備により生産性の向上が図られ、生産能力は1.5～2倍の増強、さらに品質が向上いたします。



Coming soon...

07 Interview

従業員インタビュー

Products

01

製造 products

泉 悠太 さん

25歳(2014年新卒入社)



Q.現在どのような仕事をしていますか？

A.ナッペ、絞りなどの仕上げ作業をしています。

Q.この仕事のやりがい、魅力は？

A.ケーキ作りの技術が身に付くことです！

Q.あなたの周りにはどんな人が働いていますか？

A.活気がある人、元気いっぱいな人！！

Q.どんな後輩に入社してほしいですか？

A.現場に新しい風を吹き込んでくれる方！

Q.休日は何をしていますか？

A.冬は毎週スキー、それ以外は釣りをしています！

Q.好きなケーキは何ですか？

A.ティラミス！

Q.あなたが思う良いケーキの条件とは？

A.誰が食べても美味しいと思うケーキ！！



07 Interview

従業員インタビュー



02

営業 planning

豊川 理恵さん

27歳(2020年中途入社)

Planning

美味しい笑顔をお届けます！



Q.日東コーン・アルムに入社を決めた理由は？

A.海外営業を希望しており、当社にはその展望や企画があるとお聞きして入社しようと決意しました。

Q.現在どのような仕事をしていますか？

A.お客様からの要望にそって試作を繰り返し、商品を企画しています。私が担当する顧客では通年商品が多いため、1年間季節を問わず楽しめるような見た目と味というポイントを大切にアイデアを考えています。

Q.あなたの周りにはどんな人が働いていますか？

A.女性が多い職場です。顧客サポート・商品企画のメンバーは多くはないですが、皆さんが意見を言いやすい環境・雰囲気だと感じています。協力しながら仕事を進めています！

Q.休日は何をしていますか？

A.ジムに行って汗を流したり、趣味のアクセサリー作りをして過ごしている事が多いです。

Q.好きなケーキは何ですか？

A.シフォンケーキです！シンプルなケーキが好きなのですが、生クリームをたっぷりつけたシフォンケーキと紅茶の相性は最高です！

07 Interview

従業員インタビュー



Products

03 製造 products

大浦 美紀さん

20歳(2019年新卒入社)

Q.日東コーン・アルムに入社を決めた理由は？

A.大好きなケーキを作りたいと思い志望しました！

Q.現在どんな仕事をしていますか？

A.ナッペや絞り、包装などをしています。

Q.この仕事のやりがい、魅力は？

A.自分の作ったケーキが店頭に並んでいるのを見れること！



愛情込めて
手作りします！

Q.あなたの周りにはどんな人が働いていますか？

A.元パティシエだった人や、器用な人。

Q.どんな後輩に入社してほしいですか？

A.一生懸命な方に入社して欲しいです！

Q.休日は何をしていますか？

A.友達とお出かけしたり、カラオケに行きます！

Q.先輩から言われて嬉しかったことは？

A.未経験で何もわからない状態で入社したので、先輩に「上達したね！」と言われたとき、すごく嬉しかったです！！

Q.好きなケーキは何ですか？

A.ガトーショコラ！

Q.あなたが思う良いケーキの条件とは？

A.やる気と元気と愛情に溢れたケーキです！

08 Benefit programs

福利厚生制度

従業員とその家族の方の誕生日に日東コーン・アルムオリジナルのバースデーケーキをプレゼント！（2020年10月1日より実施開始）



09 Recruit

採用概要

募集職種

未経験の方も、充実した研修制度でスキルアップ、幅広いキャリアプランを描くことができます。

正社員：顧客サポート・商品企画(海外含む)／製造／開発
品質管理／施設管理／荷受(フォークリフト運搬)

勤務地：栃木県宇都宮市／北海道岩見沢市

勤務時間：

【宇都宮本社・工場】

製造 8:00-16:30 休憩1.0h

開発 8:00-17:00 休憩1.5h

品質管理 8:00-17:00 休憩1.5h

物流 8:00-17:00 休憩1.5h

顧客サポート・商品企画 9:00-18:00 休憩1.5h

【北海道工場】

製造／品質管理／事務 8:30-17:00 休憩1.0h

休日：

年間休日106日(2021年度)

週休2日制(社内カレンダーによる)

土曜・日曜(原則)

GW4日、夏季休暇、

年末年始休暇制度

有給、産休、育児介護休暇制度



加入保険：

健康保険、厚生年金保険、雇用保険、労災保険

応募方法：

下記の宛先にお電話かメールをお願いいたします。

TEL:028-636-4550 E-mail:recruit@nk-arumu.co.jp

担当：瀬尾、茂呂

Your dream is ... ??

