

Pick Up Company

未経験・無資格で入社した社員も着実に成長



代表からのごあいさつ

弊社は、主に新ひだか町・新冠町を中心に活動しています。人力作業をなるべく少なくし、重機作業を中心とした軽労化を目指しています。“林業”そして、弊社についてより多くの方に知っていただけたら嬉しいです。

代表取締役
高野 真弦



当社の自慢はコレ!

伐採した木は、建築材や牧柵にするなど幅広く活用されています。

森林環境保全や地域のボランティア活動も実施

森林環境保全の他、ご家庭や学校などの施設の庭木剪定や、草刈り・除雪などのボランティアも行っています。

平均年齢39歳と、若い人材が多いですが、ベテランも活躍しています。未経験・無資格で入社した社員も着実に成長、現在は女性も林業機械の資格を取得し現場で作業しています！近年では人力作業を減らし、機械を導入して機械作業を中心にしており、軽労化および安全性が向上しています。

幅広い年代が活躍中!

「林業」とは「木を植えて、育てて、伐採する」植林し、木が育ち森林が混みあつてきたころから「間伐」という間引き作業を行います。そうすると、一本一本の樹木が適度な間隔を保ち、太陽光が木の根元や地面まで十分届く環境を作ります。そして、最後には全て伐採し、植林して、また同じサイクルを繰り返していきます。

有限会社 高野林業

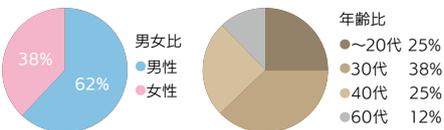
住所 新ひだか町静内御園69-2
TEL 0146-46-2070 E-mail info.takanoringyo@gmail.com
創立 1990年4月 従業員数 8人(正職員8人)
業種紹介 森林整備事業・伐採・庭木剪定・除雪・草刈り・薪製造販売



ホームページ



■グラフで見る社員構成



インターンシップ制度あり

正社員登用制度あり

■社員待遇・福利厚生

時 6:30～15:30(内休憩90分)
給 日給月給制
待 社会保険・有休・住宅/役職/家族/精動手当・退職金制度
休 第1・3・5土日(偶数月)*毎週土日(奇数月)
年 年末年始休暇・お盆休暇・GW・誕生日休暇・有休

Pick Up Company

社員の意見を尊重し、 仕事しやすい環境づくりを



代表からのごあいさつ

主に厚賀からえりも町までの日高管内において、国有林の造林・造材の他、民有林などの整備も行っております。林業以外にも、産業廃棄物処理、解体、土木業も手がけています。

代表取締役

三浦 昌安



20代から60代と幅広い社員が、
何でも言い合える明るい雰囲気

社員の意見を尊重し、仕事しやすい環境づくりを心がけています。社員の年齢層は20代から60代と幅広いですが、年代関係なく何でも言い合える明るい雰囲気の特徴です。町外出身者の社員も多く雇用しており、この数年は社宅を増やしています。

また、日高は雪の影響に関係なく年中仕事ができるので、社員は全員が通年雇用で、技術や経験のある職人が多く在籍しています。

それぞれがやりたいことを軸に
仕事ができる環境を整備

不整地でも木の運搬ができる、道内でも数台しかないハンドルトライプの林業用運搬車「フオワード」や、立木の伐採、枝払い、玉切り、集積まで1台でできるマルチな高性能機械「ハーベスター」などを導入、その他にも、造材、造林、林業に関する重機も揃っており、木を植えたい人、チェーンソーで木を伐倒したい人、巨大な木材を運ぶ大型トラックに憧れた人、重機を扱いたい人、それぞれがやりたいことを軸に仕事ができる環境が整っています。

当社の自慢はコレ!



チェーンソーが使いたくて入社した20代の女性も活躍しています。

株式会社 三浦興産

住所 新ひだか町三石本桐193-8

TEL 0146-34-2288

創立 1954年4月(現社長は4代目)

E-mail miura.m@miurakousan.com

従業員数 31人(正社員27人、パート4人)

業種紹介 造林、造材、土木、解体、産業廃棄物処理業、産業廃棄物収集運搬業



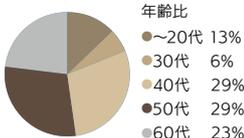
ホームページ

■企業メッセージ

今後の事業展開としては、地域の森を守り、未来へと継承していくため、まずは現在やっていることを確実に持続させながら、次世代の育成にも力を注いでいきたいと考えています。

Company Data

■グラフで見る社員構成



インターンシップ
制度あり

■社員待遇・福利厚生

時 7:00~16:30
給 当社規定による

【手当】通勤手当、技術手当、技能手当、家族手当、冬季燃料手当、出張手当
待 通年雇用(従業員全員)、社会保険、有給休暇、森林作業員就業整備事業
林退共・建退協、中退共退職金共済のいずれかに加入、健康診断(年1回)
各種試験、技能講習、安全教育取得の費用負担

休 土曜(隔週)、日曜、GW、年末年始

他 【会社支給物】作業服、防寒服、チェーンソー、伐倒用ヘルメット、防塵手袋、チャップス

Pick Up Company

漁業、農業、飲食業をつなげ 子どもたちの食育に貢献したい



代表からのごあいさつ

新ひだか町三石舞は、漁場豊かな水産資源に恵まれ、時期に応じて多くの魚を水揚げしています。今後は、漁業だけではなく、子どもたちへの食育事業などもできたらと思っています。未経験者でも大歓迎ですので、明るく元気な人、一緒に楽しく仕事しましょう。

代表取締役
馬場 欣治



定置網漁船『住吉丸』に乗って
サクラマスやサケを水揚げ

日高の舞舞(ケリマイ)の港を拠点として定置網漁業を行っています。私たちの船『住吉丸』に乗って、春はサクラマスやトキシラス、秋はサケ、ブリなどを水揚げしています。海上での作業のほかにも、網の補修などの陸作業もあります。

自然を相手に
天然の魚を水揚げするのが醍醐味

社員はインドネシア国籍の外国人3人を含む10人で、20代から30代の社員も多く、明るい雰囲気職場です。海は毎日違うからおもしろく、養殖ではなく自然を相手に天然の魚を水揚げするのが醍醐味です。

地元の食材をすぐに
食べられる場所を作りたい

弊社では、畑を所有し、野菜、米を作っています。漁業、農業、飲食業をつなげ、子どもたちへ食育の観点から、地元の食材をすぐに食べられる場所「漁船を持つ飲食店」が実現できればと考えています。

当社の自慢はコレ!



魚種によっては、「船上活ア」という技術を使って鮮度を落とさずに出荷するものもあります。

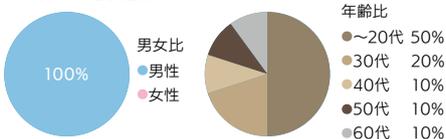
有限会社 住吉丸

住所 新ひだか町三石舞75
TEL 0146-34-2236 E-mail futabayama_yocozuna@outlook.jp facebook
創立 1974年 従業員数 10人(正社員10人)※外国人(インドネシア)3人含む
業種紹介 定置網漁業(春はサクラマスやトキシラス、秋はサケ、ブリなどを水揚げしており、海上での作業のほか、網の補修などの陸作業もある。)



Company Data

グラフで見る社員構成



インターンシップ
制度あり

正社員登用
制度あり

社員待遇・福利厚生

時 5:00～16:00(天候等により変動あり)
給 社内規定による(能力、経験等を考慮)、昇給制度あり、水揚げ高により賞与あり
待 日曜(漁期中)、それ以外の期間は不定期、お盆、年末年始
休 社会保険、社宅

Pick Up Company

お客様との御縁を大切に お客様に合った魚を提供



代表からのごあいさつ

祖父の握った寿司を食べて魚好きになり、東京の六本木の寿司店で修業後、地元に戻り寿司職人に。その後、水産加工場を経て、高槻商店に入社。現在、4代目として高槻商店を引き継ぎ、魚屋を営んでいます。

代表取締役

堀田 毅一



仕事を「志事」と捉え 魚の命と向き合う

自然と共存・共生、魚に向き合い、人と向き合うことを常に頭においています。仕事を「志事」と捉え、作業とならないように心がけています。一尾、一尾の魚を商品としてみないで、命としてみることににより、口に入る魚の価値が違ってきます。

シンプルなおいしいものを 食べてもらうために全国各地に

長年培ってきた感覚と緻密なデータを駆使して、最先端の技術を取り入れています。シンプルなおいしいものを食べもらうためには、何が正解か悩むときもあり、その答えを見つけるために、全国各地のスペシャリストを求めて出かけています。

次世代を担う子どもたちに 「食育」という形で繋げていく

魚のおいしさを伝える責務があると思っています。日本語には、子音・母音・自然音が含まれているので、いろいろな場面で話をして種を蒔き、次世代を担う子どもたちに「食育」という形で繋げていきたいです。

当社の自慢はコレ!



店舗以外にもオンラインショップでも当店自慢の魚介を販売しています。



株式会社 銀鱈

住所 新ひだか町東静内38-2

TEL 0146-44-2433

創立 2016年 従業員数 5人(正職員3人、パート2人)

業種紹介 塩にこだわり続けた魚の加工・販売(注文を受けてから)

Company Data

■社員待遇・福利厚生

時 8:30~17:30
給 当社規定による
待 ご褒美が時々ある
(その他、事前連絡で休みをとれる)
休 週2日

インターンシップ
制度あり

正社員登用
制度あり



ホームページ



■企業メッセージ

水産試験場や研究機関と共同で、商品や付加価値の醸成に取り組んでおり、安心安全なおいしい魚介類を食卓に届けます。



Pick Up Company

昆布干しから商品化まで スペシャリストが作る日高昆布



代表からのごあいさつ

こんにちは、弊社は新ひだか町で昆布の加工卸販売をしております。日高の名物を全国に広められるよう努めております。長く勤めていただいているベテランのスタッフの皆様を支えていただきながらここまでできました。

取締役専務
田村 智基



職人技で日高昆布を パッケージ

日高昆布をパッケージ(選別・計量・袋詰め)しています。商品を手にした方に「いいね!」と思ってもらえるよう、品質の良いものを選んでパッケージをしています。

スペシャリストが揃った 温かい職場

ここで働いている多くの方は、日高昆布の漁期には昆布干しもお手伝いしています。昆布干しから商品化までの流れをよく知っているスペシャリストが揃っています。作業で分からないことがあっても、皆さん優しく教えてくれるので安心です。

日高昆布の良さは、昆布らしい出汁が取れ、クセがないので、他の食材のうまみを引き出してくれるところ。また、程よい歯ごたえ、歯ざわりがとても良いので、食材としても優秀だと思えます。

今後も日高昆布の良さを、たくさんの方に知っていただけるよう、努めていきます。

当社の自慢はコレ!



お客様に喜んでいただけるような商品づくりが当社の自慢です。

有限会社 田村利光商店

住所 新ひだか町静内春立169-1

TEL 0146-48-2544 E-mail tamurakelp@gmail.com

創立 1968年 従業員数 13人(正職員5人、パート8人)

業種紹介 日高昆布の加工・卸販売



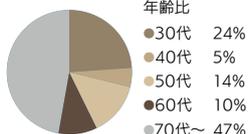
ホームページ

■企業メッセージ

女性が多い職場なので、旬な野菜や魚の話、スーパーのお買い得情報などをはじめ町内の色々な情報を交換しており楽しい職場です。

Company Data

■グラフで見る社員構成



■社員待遇・福利厚生

時 9:00~16:00
待 交通費一部支給
休 不定休



山崎水産 仁一郎商店

住所 新ひだか町三石本町179
TEL 0146-49-0870
創立 2020年10月 従業員数 2人
業種紹介 海産物の販売・加工



ホームページ



代表からのごあいさつ

魚が大好きで、異業種から30歳で転職しました。札幌での修業を経て、2020年に地元日高に戻り妻と店を構えました。リーズナブルでおいしい海の幸をご提供します！

店主
山崎 幸宏

Company Data

■社員待遇・福利厚生
時 9:00~18:00
休 不定休

インターンシップ
制度あり



■企業メッセージ

オンラインショップでは、晩酌のおつまみや大切な方へのプレゼントなど、日高から全国へ新鮮な海の幸をお届けいたします。ぜひ一度、ご覧になってください。



オンラインショップ



新鮮な刺身と祖父が作るたらこが自慢

日高沖の新鮮な魚を中心に、お客様が安心して味わえる魚介の提供を心がけています。刺身が自慢ですが祖父が作るたらこも絶品です！



西京みそを使用したみそ漬けが絶品

干物は添加物なしで作っています。魚が苦手な方にも食べていただけるように試行錯誤しながら、魚の加工を行っています。



店主厳選の海産物をご自宅に！

魚好きな店主が厳選した海産物の詰め合わせ、干物の詰め合わせなどオンラインショップで取り扱っています。

みついし昆布 株式会社

住所 新ひだか町三石港町26
TEL 0146-33-2006 E-mail konbu3214@amail.plala.or.jp
創立 1957年4月 従業員数 11人(パート11人)
業種紹介 昆布製品の加工・販売



ホームページ



代表からのごあいさつ

昆布は縁の下の力持ちのような食材です。創業60年、骨の髄から日本文化が吹き込まれた「みついし昆布」は、今後もその「いのち」を吹き込んでいきます。

代表取締役
磯貝 正之

Company Data

■社員待遇・福利厚生
時 8:30~16:30
給 時給:1,010円
待 有給休暇あり 昇給制度あり、
年間2回程度の福利厚生行事があります
休 土・日・祝日

■企業メッセージ

弊社の商品は店舗販売のほか、オンラインショップでもご購入いただけますのでHPもご覧ください。



オンラインショップ



喜こんぶセットA
<セット内容>みついし昆布一等品(80g×1)、まぜて満点(94g×1)、北海巻(10本×1)、きざみ昆布(30g×1)、焼き昆布(20g×1)、日高昆布万能ドレッシング(200g×1)、三石ようかん(100g×2)、とろろ昆布(55g×1)、こぶ茶(2g×6包)



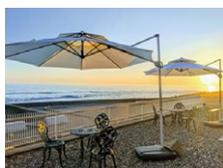
「昆布ソフトクリーム」が好評

だし用昆布はもちろん、「そのまま食べる」をメインにした商品もあり。当社でしか味わえない「昆布ソフトクリーム」は好評です。



グランプリ受賞の昆布ドレッシング

2025年8月にジャパンフードセレクションにてグランプリを受賞した昆布ドレッシング。何にでも使える万能ドレッシングです。



太平洋を一望できるテラス

店舗の裏には太平洋を一望できるテラスもあります。昆布ソフトクリームを食べながらゆっくりお過ごしください。

農業

馬産業

林業・水産業

建設・工業

観光業

福祉・医療

その他