



国が定める衛生管理手法「HACCP」をはじめ、海外の衛生管理システム「SQF」も取得し、さらに高いレベルでの食品衛生管理の徹底に努めています。

“

安全でおいしい乳製品を消費者に提供する、北陸最大級のメーカー。

”



乳製品製造販売業

アイ・ミルク北陸株式会社

当社は、生乳の処理と牛乳の販売、学校給食用牛乳の供給などを中心に、生産量・販売量ともに北陸最大級を誇る乳業メーカーです。入社後は1年間にわたり研修を実施し、着実にスキルを身につけられるようバックアップ！現場の社員が作業の効率化やロス削減、環境改善を自由に提案できる制度もあり、社員一人ひとりが主体的に働ける職場づくりを目指しています。私たちと一緒に、食の未来を創るやりがいのある仕事に挑戦してみませんか？

親御さんへメッセージ

私たちは、「石川生まれ、石川育ち」の会社です。牛乳は人間が生活する上で必要不可欠な栄養食品であり、将来的にもなくなることがない安定した仕事です。学校給食などで子どもたちに牛乳を届けるやりがいのある仕事です。

先輩インタビュー



原料課 殺菌担当
幸前 卓さん

食を通して、誰かのために役立てる仕事です。

学生時代に畜産を学んだ経験を活かし入社しました。生乳の殺菌工程を担当していますが、商品が仕上がっていく工程を見るのも面白いし、スーパーで自社の製品を購入している方を見かけると、やりがいを感じます。

こんな仕事をしています



オートメーション化を進め、作業効率もアップ！

牛乳の製造には、殺菌や冷却・充填・箱詰めなど様々な業務があり、それぞれの場面で人や機械が活躍。特に生乳の微生物を除去する工程は、130℃で2秒殺菌する操作をコンピューターで全て管理しています。

