

RECRUIT  
HOKKAIDO



食を、技術で支える。



その一台を、あなたの手で。



 サンエ機フードテクノ



# 技術は、人の仕事だ。



お客様に寄り添い、図面を描き、  
部品をつくり、組み上げる。  
一つひとつ丁寧に、想いを込めて。



# 北海道 × 食 × 技術

北海道の「食」を支える食品工業は、  
製造業の約40%を占める  
基幹産業です。

私たちは、  
その生産基盤を支える  
食品機械メーカーとして  
課題を解決してきました。

「食」を支える仕事が  
ここにあります。

## Introduction 01 企画・提案

お客様の課題やご要望をヒアリングし、  
設備の方向性を企画・提案。  
ものづくりの出発点を担います。



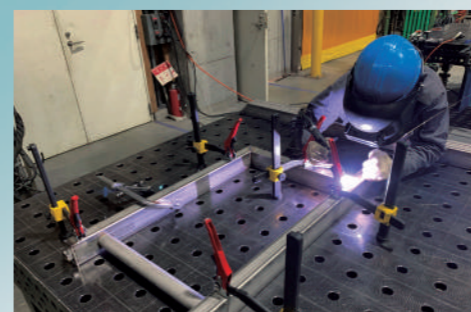
## Introduction 02 設計

お客様が望む機械を、  
ゼロからつくり上げるオーダーメイド設計。  
安全で長く使える設備を実現します。



## Introduction 03 製造

図面をもとに機械を実際にカタチにする工程。  
一人ひとりの技術が完成を支える、  
ものづくりの主役です。



## Introduction 04 据付

完成した機械をお客様のもとへ搬入・据付し、  
現場で実際に稼働するまでを担います。  
ものづくりの完成を体感できる工程です。



## Introduction 05 メンテナンス

納品後も、修理や改造、保守を通じて  
お客様との関係は続いていきます。  
設備の安定稼働を長期的に支えます。



## C harm.1

### “食を支える誇り”

### 北海道に根ざした**安定性。**

北海道の食品業界とともに歩み、菓子・農産・水産・惣菜など幅広い分野の企業と約70%を直接取引で支えています。製造工程の効率化や品質向上、人材不足といった現場の課題に応え続けることで、継続的な受注と安定した経営基盤を築いてきました。

中間業者を介さない取引体制により、利益を社員へ還元し、同業他社と比較しても高水準の給与体系を実現しています。



強い連携と自由度の高い仕事があり、**自身の成長につながり、やりがいを実感。**

### その課題に、世界で一台。

## C harm.2

手掛けるのは、コンベア、加熱・冷却装置、切断機、洗浄機、反転機、タンクなど多種多様。すべてがオーダーメイドで対応しています。営業・設計・製造が社内ですべてに連携。小規模だからこそ風通しが良く、自分の意見やアイデアがダイレクトに製品へ反映される環境です。構想から完成まで一貫して関わり、現場で稼働するまで見届けられることも、この仕事の大きなやりがいです。



# 魅力働くでテクノフード機械工サン

10ターン希望者採用実績多数

## C harm.3

### 成長を支える、丁寧な教育指導。

社内OJTや現場同行を通じ、個々のレベルに合わせてベテラン社員が指導します。未経験の方でも基礎から技術を身につけられる環境です。また、業務に必要な研修の受講や資格取得についても、会社がしっかりとバックアップしています！



## C harm.4

### 新築の社屋で快適に働く環境

2018年新築 / 社屋内禁煙(喫煙室あり)

社屋は明るく清潔で働きやすい環境が整っています。マッサージチェアや小上がりスペースを備えた休憩室も完備し、メリハリをつけて働くことができます。また、現場の声を取り入れながら季節に応じた作業環境の整備にも取り組んでいます。夏は空調服や個別のサーキュレーター、冬は防寒服やストーブを支給しています。会社見学も随時受け付けていますので、ぜひ実際の雰囲気をご覧ください。



選ばれ続ける技術で、  
北海道の食を  
支えています。

クライアント

70社 / 100工場以上

道内の菓子・農産・水産・惣菜など、  
幅広いメーカーと直接取引を行っています。

クライアントは道内を代表する食品メーカーを中心に、多岐にわたります。それぞれの製品や製造工程に合わせて、一社一社異なる課題に向き合いながら最適な設備を提案・製作しています。

お客様の要望を形にし、食品づくりを支える  
そのやりがいを実感できる仕事です。



主な取引先

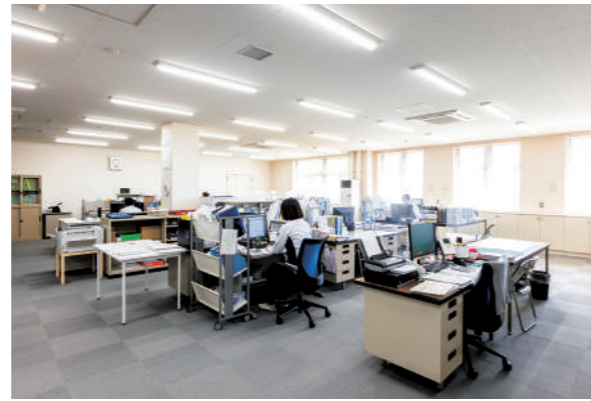
customers



製造現場とオフィスが一体化、効率的で働きやすい環境です。



1F / エントランス



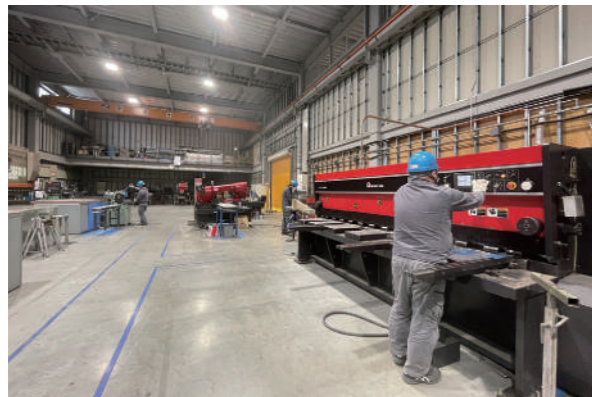
2F / オフィス



2F / ミーティングスペース



1F / ミーティングルーム



1F / 製作室



1F / 組立室



1F / 休憩室



2F / コミュニケーションスペース

勤務体制

◆ 勤務時間

8:00～17:30  
(休憩75分/昼45分+15分×2回)

◆ 休暇制度

- 年次有給休暇  
(入社7ヶ月目から取得可)
- 時間単位年休制度あり

◆ 休日・休暇

- 完全週休2日制 (基本土日)  
※現場作業時は振替休日あり
- 祝日、年末年始/盆休暇  
(年間カレンダーによる)
- 年間休日数:122日

◆ 休業制度・その他

- 育児休業制度あり
- 介護休業制度あり
- 退職金制度あり
- 試用期間あり(6ヶ月)

待遇

昇給あり  
年1回(4月)

賞与あり  
年2回(6月・12月)

業績に応じて  
決算賞与あり

- 各種手当  
残業、出張、役職

- 通勤手当  
上限あり

- 燃料手当  
2025年度:190,000円支給

- 育児手当  
未就学児・小中学生対象

- 夜食手当  
21時以降の残業時に支給

福利厚生

- 各種社会保険加入  
健康保険・厚生年金・雇用保険・労災保険

- 災害・疾病見舞金制度

- 健康診断/インフルエンザ予防接種補助

- 永年勤続表彰制度  
一定年数ごとに表彰および金一封を支給

- 資格取得費用負担

- 社内イベント  
歓送迎会、創立記念の会、社員旅行など

- 慶弔見舞金制度  
冠婚葬祭・入学祝いなどを支給

- さぽーとさっぽろ加入  
各種施設利用・助成制度あり



## 企画営業職

お客様の相談役として課題を引き出し、解決へ導きます。  
提案が形となり、設計から現場で稼働するまでを見届けられます。  
信頼を築いていく中で、一つひとつに達成感を感じられる仕事です。

### どんな仕事をするの？

- **まずはお客様のもとへ訪問**  
食品工場などを訪れ、既存ラインの改修から新工場のプランニング、現場の課題やご要望をヒアリングします。
- **提案するのは道具から大型機械まで**  
テーブルや作業台といった小さな設備から、食品を運ぶコンベア、原料を貯蔵するタンクなど幅広い機器を提案します。
- **企画が決まったら次はカタチに**  
計画図と見積書を作成しお客様へ提出。受注が決まったら設計チームに指示を出します。完成した製品は社内で検査後、お客様のもとへ納品。
- **営業としての基本業務**  
請求書の作成など一般的な営業事務も行います。

### とある一日のスケジュール

- **8:00 始業・メール確認**  
お客様からの問い合わせや進行中案件の状況をチェック。
- **9:00 社内打合せ・資料作成**  
設計担当と製品仕様の打ち合わせ。  
積算・客先提案資料の作成。
- **12:00 昼休憩**
- **13:00 客先訪問・現場立ち合い**  
お客様の要望をヒアリング、  
納品や設置の立ち合いなど現場での対応。
- **15:30 帰社・社内調整**  
客先打合せ内容をもとに設計へ情報共有、  
案件を具体化。
- **17:00 見積作成・事務処理**  
見積書作成や伝票処理などのデスクワーク。
- **17:30 退社**

# INTERVIEW 01

2025年入社

## Q1. 入社を決めた理由

前職では自動車部品製造会社で設計を担当していました。「食」に関わりたい。これまでの経験も活かしたい。北海道への移住をきっかけに、そんな想いで仕事を探していました。飲食業界も視野に入れる中で出会ったのが、食品メーカーの設備づくりに関わる当社の仕事です。これまでの機械設計の経験を活かしながら、新たな分野に挑戦できる環境に魅力を感じて入社を決めました。



## Q2. 業務で大変なことは？

既存設備や製造ラインなど、これまで積み重ねられてきた仕様や背景を理解する必要があるため、知識が不足していると感じる場面も多くあります。その分、確認や調整に時間がかかることもありますが、一つずつ経験を重ねることで理解が深まり、対応できる幅が広がっていくことにやりがいも感じています。日々学び続ける姿勢が求められる仕事だと実感しています。

## Q3. 仕事を進める上で大切にしていること



お客様が本当に求めていることは何かを正確に理解すること、そして「どうすれば喜んでいただけるか」を常に考えることを大切にしています。単に要望をそのまま形にするだけでは、十分な設備にならない場合もあります。だからこそお客様と同じ目線に立ち、計画を進める中で使いやすさや運用面まで考慮し、より良い形を提案することを意識しています。最終的にはお客様のご要望を満たすだけでなく、それ以上の価値を感じていただける設備を実現することが目標です。

## Q4. 成長とこれからの挑戦

食品メーカーの設備や製造ラインは、同じ動作を行うものであっても、扱う食材や設置環境・作業によって形状や仕様が大きく異なります。メーカーごとに製造方法や考え方もさまざまです。多様な現場を経験する中で、物事を一つの視点だけでなく、幅広い視野で捉えながら提案できるようになりました。これからも新規メーカーとの取引や、新たな製造ラインの立ち上げに携わることが今後の目標です。規模がより大きな案件やゼロから形をつくる仕事にも挑戦して自分の提案の幅を広げていきたいです。

## 設計職

オーダーメイド設計だからこそ、お客様の細かな要望に応えるだけでなく、自分の工夫や発想を反映しやすく自由度の高い設計ができる。多様な課題解決に挑戦できるため、設計技術者としてスキルアップが可能。

### どんな仕事をするの？

- **機械ごとに担当者を決定**  
一人ひとりが責任を持って設計を進めます。大きな案件では、複数人でチームを組んで協力することも。
- **営業担当との連携**  
営業がつくった企画に対して技術的なアドバイスをしたり、図面づくりの手伝いや、現場確認やお客様への説明も行います。
- **企画設計書をもとに、機械の設計スタート**  
機能性・耐久性・清掃のしやすさ・メンテナンス性など、現場で本当に使いやすい機械になるよう細部まで考え抜きます。
- **設計だけでなく、完成までしっかり関わる**  
材料や部品の手配、コストの集計、製作指示、社内検査まで担当。設計した機械が無事に完成するまで見届けます。

### とある一日のスケジュール

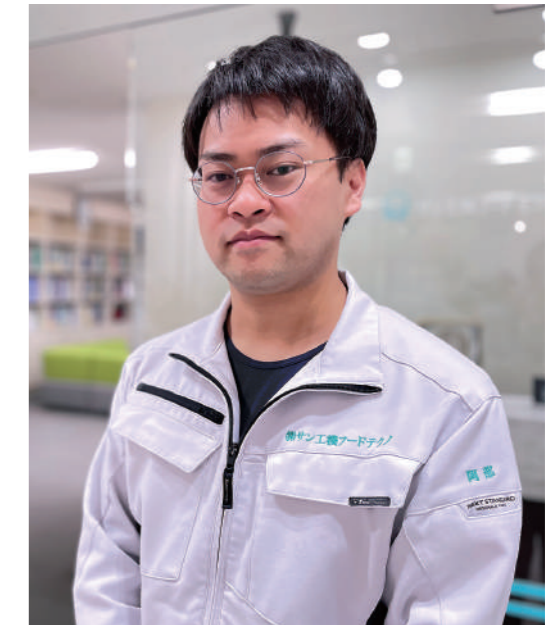
- **8:00 始業・製作状況の確認**  
1F 工場で担当製品の製作状況を確認。図面との相違や進捗をチェック。
- **8:30 メール確認・業務準備**  
問い合わせ対応や案件の進行状況を確認し、当日の業務を整理。
- **9:00 社内打ち合わせ・図面作成**  
営業担当と案件内容の打ち合わせ。内容をもとに計画図や部品図の作成を進める。
- **12:00 昼休憩**
- **13:00 図面作成・部品手配**  
引き続き図面作成を行い、部品図が完成したら部材や部品の発注等を行う。
- **15:00 製作打ち合わせ**  
製作担当と打ち合わせ。装置の仕様や図面内容の説明、発注部材等の共有をする。
- **17:30 退社**

# INTERVIEW 02

2021年入社

## Q1. 入社して良かったこと

前職でも厨房機器などの設計業務に携わっていましたが、より幅広い分野に挑戦したいという思いが強くなり転職を考えました。当社がオーダーメイドで多種多様な製品を手がけていることを知り、調べていく中で「ここなら新しい経験ができる」と感じ入社を決めました。仕事を進める中で分からないことがあっても、先輩が丁寧に教えてくれるため、安心して業務に取り組むことができます。また、社屋が新しいので、いわゆる鉄工所のイメージとは異なる清潔な環境で働ける点も魅力の一つです。



## Q2. 当社で働き続ける理由と成長

同じものを繰り返し作ることがほとんどなく、常に新しい課題に向き合える点に魅力を感じています。一つひとつ乗り越えることで確実に自分の成長につながっていると実感しています。実際に、機械を見たときにその装置の難易度や構造をある程度イメージできるようになり、自分の中でできることの幅が広がってきました。入社後は段階的に業務を任せてもらっているため、無理なく経験を積みながら成長できていると感じています。



## Q3. 業務で大変なことは？

オーダーメイドかつ扱う製品の幅が広いので、案件ごとに新しい知識が求められ、分からないことに直面する場面も多くあります。その都度調べて、周囲に相談しながら進めていく必要があり、日々学び続けることの大切さを実感しています。

## Q4. 仕事と家庭の両立

有給休暇が取りやすく、子どもの行事などに合わせて活用できるため、家庭と仕事のバランスを取りやすいです。連休と組み合わせて長期休暇を取得することもでき、家族との時間をしっかり確保できています。現在は妻と子ども二人と暮らしています。生活面でも安定しており、安心して働き続けられる環境です。

## 製造職

図面をもとに機械を実際につくり上げる仕事です。  
「多工程持ち」を導入し、一人ひとりが材料切断から溶接・組み立てまで担当。  
現場で実際に機械が動き出す瞬間に立ち会えるのも魅力のひとつ。

### どんな仕事をするの？

- **図面を読み解き製作する**  
設計図を見てどんな機械をつくるのかをイメージ。多くの工程を経て、機械の一つひとつ丁寧に作り上げます。
- **責任担当制で“多工程持ち”**  
製品ごとに担当者を決め、製作から検査まで一貫して関わるのが当社のスタイル。だからこそ、ものづくりの達成感をしっかり味わえます。
- **出荷前の最終チェックも徹底**  
清掃・ラップ掛け・養生を丁寧に、異物（ほこり、虫、ごみ、金属片など）を持ち込まないよう細心の注意を払います。
- **お客様のもとへ搬入、据付工事**  
製作スタッフ数名で協力し、丁寧に搬入。  
自社製品だけでなく、既存設備の移設や配管工事などにも幅広く対応します。

### とある一日のスケジュール

- **8:00 始業・製作開始**  
担当案件の製作。
- **11:00 出荷・搬入準備**  
午後に納品する製品の積み込み、現場に必要な道具を準備。
- **12:00 昼休憩**
- **13:30 現場到着・打ち合わせ**  
お客様へ作業内容や手順の確認。
- **14:00 搬入・据付作業**  
製品の搬入、据付作業開始。  
安全面に配慮しながら丁寧に作業を進める。
- **16:00 作業完了・報告**  
作業完了後はお客様へ報告と確認し、道具の片づけと積み込みを行う。
- **17:00 帰社・社内報告**  
帰社後は作業内容の報告を行い、現場道具を片づける。
- **17:30 退社**

# INTERVIEW 03

2010年入社

## Q1. 入社を決めた理由

前職では銅構造物の製造に携っており、札幌への転居をきっかけに転職を考えました。  
オーダーメイドの製品を扱うため技術面に不安もありましたが、待遇面にも惹かれて入社を決めました。  
実際に働く中で、案件ごとに異なる製作に携わりながら技術を身につけていける点に魅力を感じています。簡単な仕事ではありませんが、できることが増えていく実感があるからこそ、続けていきたいと思える仕事です。



## Q2. 仕事を進める上で大切にしていること

製作するうえで最も大切にしているのは、安全性と品質です。  
お客様が安心して使える製品であることを第一に考え、ケガにつながるリスクがないかを意識しながら、一つひとつの部品を丁寧に確認しています。細部まで手を抜かず見た目の仕上がりにもこだわっています。お客様に満足していただけることを常に意識しています。  
経験を積んできた今でも分からないことは多くあります。その際は一人で抱え込まず、「教えてください」と素直に学ぶ姿勢を大切にしています。  
できないことがあっても、次につなげようとする意識が成長につながると考えています。



## Q3. これから挑戦したいことは？

当社はオーダーメイドの製品が多く扱う内容も幅広いため、まだ経験していない分野も多くあります。今後はそうした新しい製品にも積極的に挑戦し、対応できる領域を広げていきたいです。一人ひとりの技術力を高めていくと会社全体の品質向上にもつながっていきます。個人の成長が組織全体の力になるような環境づくりにも貢献していきたいです。

## Q4. これから入社する方へ

すぐに結果が出る仕事ではありませんが、続けることで確実にできることが増えていきます。最初は一つひとつの仕事に向き合っていくって、だんだんと技術を身につけてほしいと思います。応援しています！

# 先輩社員へ質問



## Q.1

入社してよかったことは？

### Answer

製造職 / 有給休暇が取得しやすく、プライベートの時間も大切にできる。

### Answer

設計職 / 食品製造設備という専門性の高い分野に携わることができる。

### Answer

営業職 / 安定した経営基盤があり、安心して働き続けられる。

## Q.4

この会社で働き続ける理由は？

### Answer

設計職 / 多様な製品の設計に関わることができ、成長を実感できるから。

### Answer

製造職 / 安定した収入が得られ、安心して働ける環境がある。

### Answer

営業職 / CADのスキルが身につく、仕事の幅が広がったこと。

### Answer

製造職 / 信頼できる仲間と働けていること。

### Answer

設計職 / これまでの経験を活かしながら、長く働ける環境がある。

### Answer

製造職 / 給与面での安心感があり、生活基盤を築ける。

### Answer

製造職 / 話し合いながら仕事を進められる仲間がいるから。

### Answer

営業職 / 様々な食品工場の製造プロセスを見ることができる。

### Answer

設計職 / 自分の考えたものが形になるやりがいがある。

### Answer

製造職 / 技術を身につけることで、できることが増えていく。

## Q.5

これから挑戦したいことは？

当社では、職種の枠にとらわれず、意欲次第でさまざまな業務に挑戦できます！

### Answer

設計職 / 知識を増やし、できることを一つ一つ増やしていきたい。

### Answer

製造職 / 技術力を高め、収入アップにもつなげていきたい。

### Answer

製造職 / 自分たちが手がけた機械で商品が作られ、店頭で並ぶのを見られる。

## Q.2

仕事の魅力や面白さは？

### Answer

営業職 / 多くの人と関わりながら、道内の様々な場所で仕事ができる。

### Answer

製造職 / 仕事を通じて経験を積み、将来は趣味のお店を持つことにも挑戦してみたい。

### Answer

営業職 / 新しい案件や分野にも関わって行って、自分の可能性を広げたい。

## Q.6

休日のリフレッシュ法

### Answer

営業職 / お客様への対応はスピードを意識している。

### Answer

営業職 / 最初からできないと決めつけず、まずは挑戦すること。

### Answer

設計職 / 正確性とコストのバランスを意識する。

### Message

営業職 / まずはやってみることを大切に、困ったときは周りに相談しながら進めてみましょう。

### Message

製造職 / 未経験でも、経験を積みながら少しずつ成長していける環境です。

### Message

設計職 / 日頃からさまざまなことに興味を持つことが、成長につながります！

## Q.3

仕事で大事にしていることは？

### Answer

製造職 / お客様の満足につながるものづくりを大切にしている。

### Answer

製造職 / 手を抜かず、品質にこだわったものづくりを行う。

### Message

製造職 / 技術が身につくにつれて、ものづくりの面白さを実感できます！

## Q.7

入社する方へメッセージ

### Message

設計職 / ものづくりのノウハウを学びながら、一緒に成長して技術力を高めていきましょう。

### Answer

- 合唱や音楽鑑賞、登山などでリフレッシュ。
- 家族と出かけたり美味しいものを食べに行く。
- 何も考えずにゆっくり過ごす。
- 散歩やコーヒーブレイクをしてゆっくり過ごす。
- ショッピング、映画、ドラマ鑑賞
- フラワーアレンジメント、筋トレ、ヨガ





代表挨拶

## 食卓へつながる仕事を、 北海道から。

株式会社サン工機フードテクノ

代表取締役

佐々木 康一

当社の仕事は食品機械の製造を通じて「北海道の食」を支えることです。

地域に根差した企業として、迅速に対応できる体制を整えてきました。  
お客様の想いを反映しながら、オーダーメイドの機械を一つひとつ丁寧に作り上げています。

そうして生まれた機械は、道内各地の工場で日々の生産を支えています。  
そこでつくられる製品は、さまざまな形で全国へと届けられ、日々の食卓へとつながっています。

自分たちが企画・提案した機械がかたちとなり、社会の中で役割を果たしていく――

その一連の流れに関われることに、この仕事ならではのやりがいと誇りがあります。

決して目立つ仕事ではありませんが、  
地域の食品産業と暮らしを支える、欠かすことのできない役割を担っています。

.....

こうした仕事を支えているのは当社で働く一人ひとりの力にほかなりません。  
私が何よりも大切にしているのは「人」です。

業務量や働き方に過度な負担がかからないよう配慮し、  
働きやすさの向上と、仕事と生活のバランスの両立に取り組んでいます。

社員が安心して働ける環境を整えることが、  
結果として良い仕事につながり、会社の成長の基盤になると考えています。

.....

これからも地域に必要とされ続ける企業であるために、新たな力を求めています。

技術の習得には時間がかかりますが、段階を踏みながら着実に成長できる環境を整えています。

経験の有無に関わらず、主体的に学び、ものづくりに関心を持って取り組める方とともに、  
成長していきたいと考えています。

Message

# WORK & LIFE in SAPPORO

札幌中心部への  
アクセス良好!

## Station

- JR 札幌駅  
市内外へのアクセス拠点。  
休日のお出かけにも便利です。
- 地下鉄環状通東駅  
市内中心部へスムーズにアクセス。

## City

- 札幌テレビ塔
- 大通公園  
四季折々のイベントが楽しめる  
札幌中心部のシンボリック存在。

会社所在地

〒007-0827

札幌市東区東雁来7条3丁目1-50

交通アクセス

- 札幌駅発  
東雁来6条2丁目バス停より 徒歩7分
- 地下鉄環状通東駅・バスセンター発  
東苗穂6条3丁目バス停より 徒歩15分

マイカー通勤OK  
(無料駐車場あり)

交通費支給  
(上限あり)



## Life

- イオン東苗穂店  
食料品から日用品まで揃う  
大型ショッピングセンター。
- アリオ札幌  
ファッションや飲食店などが  
充実した大型商業施設。
- サッポロファクトリー  
映画館やショップが揃う複合施設。  
休日のお出かけにも最適。

## Nature

- モエレ沼公園  
彫刻家イサム・ノグチ設計の公園。  
音楽と運動した大規模な花火大会を開催。
- サッポロさとらんど  
新鮮な牛乳を使用したソフトクリーム、  
BBQ、農業体験が楽しめるテーマパーク。
- 豊平川  
会社のすぐそばを流れる  
自然豊かな河川。

## Sweets

- ロイズ東苗穂  
チョコレートや、  
焼きたてパンが楽しめる人気店。  
イートインやキッズスペースも充実。

いつでも会社見学できます!



011-788-7755

お電話にてお問い合わせください。

Good

## ◆ 採用案内

いつでも会社見学ができます!

### 株式会社サン工機フードテクノ

創業 / 設立  
昭和63年 / 平成16年

代表者  
代表取締役 佐々木 康一

資本金  
1,000万円

電話番号 / FAX 番号  
011-788-7755 / 011-788-7756

事業内容  
食品機械製造業（機械の設計・製作・据付・修理等）

アクセス  
〒007-0827 北海道札幌市東区東雁来7条3丁目1-50



<https://www.sunkouki.com/>