Recruit Guide



株式会社 日東スイーツ

情熱をかさねる。あなたらしく



素敵で美味しいケーキはたくさんの原料から成っている。

目には見えない小さな粒の一つ一つが働きあい、その風味や形が作られていく。

見た目ではわからないけれど、とても複雑にできている。

それはどこかキャリアと似ている。何がどのように作用し、

どんな風に完成するのかわからない。

あなたのやり方で、あなたにしか作れないケーキを。

経営理念

セカイに HAPPYを！



私たち日東スイーツは業務用冷凍ケーキの OEM 事業を主軸とする
冷凍スイーツ専門の製造メーカーです。当社の最大の売りは、何といっても
クオリティの高いスイーツの量産体制を保持しているということ。「手作り感」を
重視し、職人一人一人が丹精を込めて高品質なスイーツを創り上げることから、
私たちは当社の製品を独自に「プレミアム冷凍スイーツ」と呼んでいます。

「OEM」という事業形態であることから会社の名前はあまり知られていませんが、
大手カフェチェーンや外食チェーン、スーパーやコンビニなど、実は様々な
所で当社の製品が販売されています。流行り廃りのサイクルの目まぐるしい
スイーツ業界において、お客様にご満足いただける商品を創るべく
社員一丸となって日々歩んでいます。



日東スイーツで作られたスイーツは、国内のみならず海を越えて
世界へと羽ばたいていきます。現在、アジアの諸地域へ私たちのスイーツは
輸出されており、今後もその販路を拡大していきます。日東スイーツの
製品を世界中の人々へお届けし、より多くの人をスイーツの力で笑顔に
できるよう私たちはこれからもセカイへアプローチし続けていきます。

“セカイ”に含まれるのはケーキを食べる人だけではありません。
日東スイーツで働く従業員や当社に関わるすべての人が幸せに
なれるよう、私たちはより良い選択肢を選び続けます。
皆さまもぜひ、私たちと一緒にセカイに HAPPY を
届ける仕事をしてみませんか？

日東スイーツの取り組み

徹底した食品安全管理

お客様へ安心安全な商品をご提供するための徹底的な取り組みが認められ 2010 年にとちぎ HACCP を取得し、さらに 2021 年には国際基準の食品安全認証である FSSC22000 を取得しました。
同年に新設された本社第二工場には最先端の衛生設備が導入されており、当社の食品安全水準をより向上させています。

SDGs の達成へ向けて

日東スイーツは持続可能な開発目標（SDGs）の理念に賛同し SDGs の実現を考えた事業構築に取り組んでいます。当社では SDGs が掲げる 17 のゴールから 3 つを選定し、それぞれに沿った独自の実施項目を策定し全員参加で取り組んでいます。

女性支援

男女の差別のない採用やハラスメント等の相談窓口の設置・運用、産休・育休制度の活用普及や短時間勤務制度の導入など、あらゆる立場における女性への労働支援を積極的に行います。

経済生産性・労働環境

高いレベルの経済生産性の達成と持続的な経済生産性の向上は、「お客様及び従業員の幸福並びに社会の繁栄に貢献する」という当社の経営理念を実現するための前提条件と考え、全社一丸でこれに取り組みます。また、国籍の異なる仲間を含む従業員の多様性を活かしたイノベーションを目指すとともに、全従業員が安心安全に働けて成長できる環境を整備します。

ロス削減

食品メーカーの責務として製造工程におけるあらゆる食品ロスの継続的低減に努めるとともに、より美味しく安心安全な冷凍スイーツをお客様にお届けすることにより食品ロスの削減に寄与します。

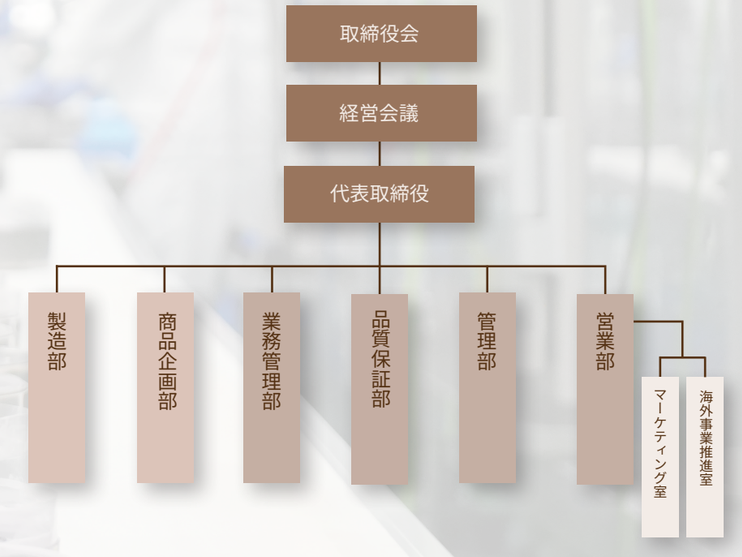
会社概要

会社名	株式会社日東スイーツ
事業内容	冷凍スイーツの企画提案・製造・販売
所在地	本社所在地 …… 栃木県宇都宮市川田町 965
創業	1950 年 5 月
資本金	5,000 万円
代表取締役	坂本　直基
従業員数	247 名（2026 年 7 月末 現在）

本 社 工 場 …… 栃木県宇都宮市川田町 965
第 二 工 場 …… 栃木県宇都宮市川田町 892-1
新冷凍倉庫 …… 栃木県宇都宮市川田町 848-1

FSSC 22000
本社工場・第二工場
［冷凍ケーキの製造］
JSA
FSMS
FSSC22000
JSAF131

組織図



日東スイーツには多種多様な分野で働く先輩たちがいます。
一つの商品が完成し当社から出荷されるまでにどのようなプロセスを辿っていくのか、
それぞれの部門の仕事内容を交えながら当社の事業の流れに沿ってご紹介します。

01. 企画

営業がお客様のご要望から商品イメージを固め、イメージに沿って試作を繰り返しながら商品を開発します。営業部門は開発した商品の製造から顧客への納品、発売後のフォローまでの商品プロセスを一貫して手がけることから、多くの部門と連携し業務を行っていきます。

02. 開発

お客様から頂いた商品イメージを基に開発部門と営業部門で連携しながらケーキを試作します。開発部門は工場内での量産開始前、テスト製造に立ち会って一連の工程をチェックします。量産開始後も定期的に現場へ足を運び、テスト時のクオリティを保てているか確認します。

03. 調達

商品化が決定したケーキの製造へ向けて必要な原料や梱包資材などを調達します。調達部門は保管しておく原料・資材の管理、また業者との価格交渉なども行います。



04. 計画

工程管理部門が中心となり、実際の製造ラインでどのように作り上げていくかを検討します。また、計画部門が新商品のテスト製造や本製造の予定を製造計画に組み込みます。現場と調整しながら難しいオーダーにも柔軟に対応します。

05. 製造

製造部門は当社の主たる業務であるケーキ製造を担当する、会社のなかで所属者が最も多い部門です。ケーキの工程ごとにいくつかの製造課に分かれています。例えば、焼成専門の課で作られた土台が仕上げ専門の課へ運ばれ最終段階へと作り上げられます。

06. 検査

製造されたケーキを検査し品質に問題が無いかどうかをチェックします。品質検査のみならず、品質管理部門は製造室を中心とする会社全体の衛生管理を行います。従業員への衛生面の教育研修も業務の一つです。

07. 出荷

カフェチェーンや小売店を介して
一般のお客様のもとへ届きます



研修制度

入社 → 新人研修（3カ月） → 現場配属（最長2年） → 本配属

※ 2 年間の現場配属期間は勤務状況により短縮の可能性あり

新人研修時にはすべての人が製造現場での研修を経験します。
製造現場での研修に並行し、ビジネスマナー研修やグループワークなどの座学研修を実施します。
研修期間中から本配属後は OJT の実践的な指導体制により業務を覚えていきます。



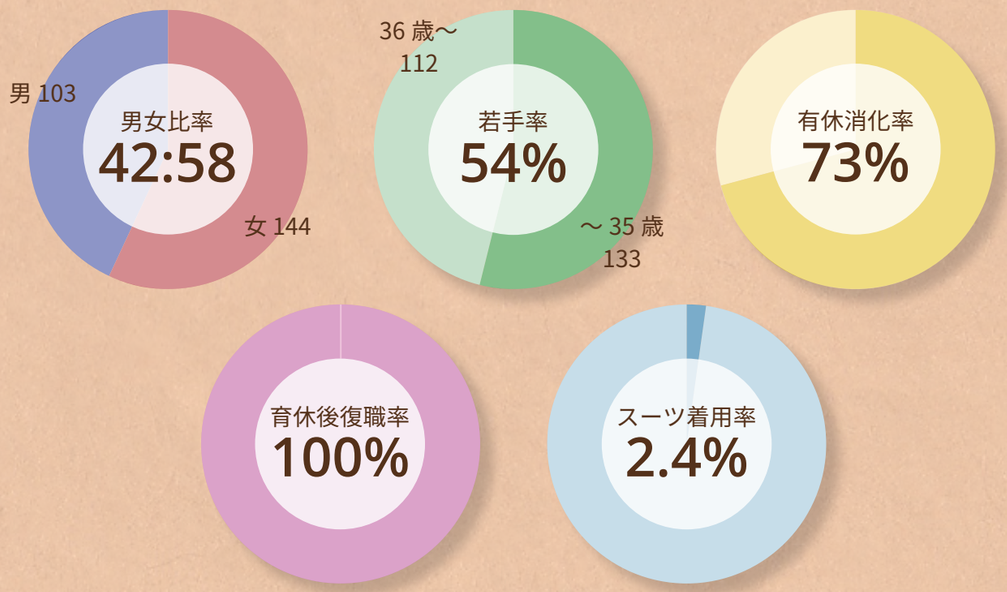


バースデーケーキプレゼント！

日頃活躍していただいている従業員の皆様へ
会社からのお祝いとして、従業員ご本人に加えて
ご家族のなかからお一人に誕生日ケーキを
プレゼントします。

NS’s DATA

数字で見る日東スイーツ　※ 2023 年



採用概要

募集職種	正社員：開発 / 営業 / 製造 / 品質管理 / 事務 / 物流 ※新卒入社の場合、将来の当社を担う人材として「総合職」にて入社いただき、入社後のご本人の希望、研修の様子、適性を総合的に判断して配属を決定します。
勤務地	栃木県宇都宮市
勤務時間	営　業　8:00 〜 17:00 製　造　7:45 〜 16:45 その他　8:00 〜 17:00　※休憩一律 1.5h
休　日	週休 2 日制（原則、土・日）　※社内カレンダーによる
加入保険	健康保険、厚生年金保険、雇用保険、労災保険
その他	昇給年１回、賞与年２回、交通費支給（上限あり）、従業員用駐車場あり

選考フロー

1. 工場見学 企業説明会
2. 書類選考
3. 一次選考・教養試験・適性診断・面談　※全てオンライン可
4. 二次面談　※場合により三次面談
5. 内々定

NITTO SWEETS

株式会社 日東スイーツ
TEL 028-636-4550　FAX 028-636-1086
〒 321-0111 栃木県宇都宮市川田町 965
採用に関するお問い合わせ：recruit @ nitto-sweets.co.jp

ⓒ NITTO SWEETS since1950