

未来がずっと続いていくために 未来とともに進んでいく
本当のエンジニアリングでありたい。

私たちの基本は、今、そしてこれから、地球や社会、お客様にしっかりと貢献できる、確かな技術と柔らかなアイデアで「本当のエンジニアリング」をご提案、ご提供することです。食品ロスや冷媒、エネルギー問題など、食品産業に関わる企業として、SDGs(持続可能な社会の実現)に取り組んでいます。

10年後の、地球のための、社会のための、私のための、約束と行動。
フードテクノエンジニアリングは、「10年ステートメント」を始めています。

10年ステートメント

挑戦と進化

- 1 未来の地球環境のためにSDGsに取り組む
- 2 冷却・冷凍から「おいしい」と健康を考える
- 3 地球にも社会にも貢献できる真の技術者になる
- 4 誰もがずっと働きたいと思える環境をつくる

私の未来は、私がつくる。

 **フードテクノエンジニアリング株式会社**

【お問い合わせ】 ☎ 06-6474-3910 (直通)
【e-mail】 jinji@foodtechno-eng.co.jp

コーポレートサイト
www.foodtechno-eng.co.jp



リクルートサイト
www.foodtechno-eng.co.jp/recruiting/



エントランスに
珊瑚のいる会社。

本社のエントランスには珊瑚の水槽があります。
地球温暖化、サンゴ礁、炭酸ガスの関係を理解し、
地球環境への意識を高めるシグネチャとなるものです。
今、地球に何が起きている、このまま放っておけば
どんなことが起こるのか。ちゃんと考える、行動する。
そのきっかけになるものです。
10年後、20年後の地球のために、社会のために、
そして自分自身のために。
若い力が変えていけるものは何か。
ビジネスの前になくしてはならないものは何か。
大変な時代だからこそ、大切にしたいのです。
私たちは、明日も、未来をつくっていききたい。
——あなたとともに。



2022 募集要項 〈総合職用〉



フードテクノエンジニアリング株式会社

グループ本社 大阪府大阪市西淀川区佃5-9-5 TEL.06-6474-3910

お客様の「おいしい」に、 地球環境に、社会に、 冷熱技術で新しい答を。

各種フリーザーをはじめ食品工場、低温物流センターの計画・設計から
製造・施工・運営・アフターサービスまで。私たちは、「食」に特化した
ソリューションを、グループ会社5社とのシナジーにより一貫して
ご提供するトータルエンジニアリング企業です。

地球や社会はもちろん、食品工場、冷熱技術の未来を、
若い力、新しい力が変えていく。

先輩社員の声をご紹介します

東北大学大学院
理学研究科 物理学専攻 2018年卒



経験こそが成長のスピードとなる。
入社年数に関係なく、
いろんなことに挑戦できる。

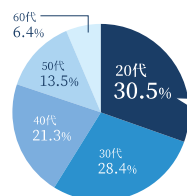
この会社は、エンジニアとして他社では経験できないことが盛りだくさん。
やるべきことも、責任も大きいですが、経験による成長が早い。一つの物件
が終わる度に、ここまで自分の成長を肌身に感じられる会社は少ないので
は、本人次第で、どんどん手を挙げていい。社長との距離も近く、常に新し
い挑戦を歓迎してもらえます。社内には、自分のスキルアップに活きる経験
が次々と待っています。

国立佐世保工業高等専門学校
物質工学科 2018年卒



この会社の魅力は、
技術の進化に触れられること、
スケールの大きな現場も創造できること。

日々進歩している冷熱技術。たとえばフリーザーに使用する冷媒は、地球温
暖化係数の低いものが次々と開発されています。この技術の進歩を日々の
業務で目の当たりにできることは大きな喜びですね。また冷却機器など、設
備だけに終わらないスケールの大きな仕事も、この会社の魅力の一つ。お
客様の要望をもとに、自分たちで試行錯誤して現場を創りあげる。完成時
の達成感もひとしおです。



フードテクノエンジニアリングには
若い力が溢れています。
20代の社員の割合は全社員の3割超!!!

社員年齢構成 (2021年)

会社名

フードテクノエンジニアリング株式会社
(FOOD TECHNO ENGINEERING CO.,LTD)

役員

代表取締役社長 野田 憲司
代表取締役副社長 山田 真人



従業員数

152名(2021年4月1日現在)

資本金

45,300,000円

年商

8,000,000,000円
(今期予想)



事業内容

- 食品工場及び食品向け低温物流センター等の冷却設備に関わるエンジニアリング
- フリーザー(急速凍結装置)の設計・製造



募集人数

正社員:総職15名(技術:12名、営業・管理:3名)

採用職種

- 総合職(営業) 技術営業<セールスエンジニア>
- 総合職(技術) 設計<(冷却)機械・設備・建築設計>
施工管理
電気制御・プログラム
(シーケンサー/タッチパネル)設計
- 総合職(管理) 管理部門
<総務・法務・人事・経理・広報・
情報システム>



採用対象

2022年3月に
大学院・大学・短大・高専・専門学校等
卒業見込みの方

採用学科

機械系/電気・電子系/
建築系/農学系/物理系/
生物・化学・食品・栄養学/
経済/経営/法学/
社会/商学/情報



応募方法

推薦応募、自由応募(後付推薦)

応募書類

推薦書、履歴書、成績証明書、
卒業見込証明書等



勤務地

大阪本社及び各事業所(10事業所)
(入社後数年間は本社にて勤務予定。別途相談可)

東京支社(品川区)

- ・北海道(苫小牧市)・青森(八戸市)・北関東(群馬県高崎市)
- ・北陸(石川県金沢市)・新潟(三条市)・四国(香川県丸亀市)
- ・北九州(長崎県大村市)・南九州(宮崎県都城市)
- ・鹿児島(鹿児島市)

勤務時間

8:40 ~ 17:30

休日・休暇

年間休日数:110日
土・日・祝日
一部会社カレンダーによる出勤あり/
年次有給休暇(法定通り)/創立記念日



給与

総合職支給月額

- 大学院(博士) 360,000円
- 大学院(修士) 340,000円
- 大学卒(4年制) 320,000円
- 高専専攻科卒 325,000円
- 高専卒 310,000円

年収実績

- 総合職平均 620万円
(平均年齢37歳)
- 入社5年目 520万円
(主任25~27歳)
- 入社10年目 580万円~720万円
(係長・課長代理30~32歳)
- 入社15年目 700万円~900万円
(課長代理・次長35~37歳)

(年数経過・能力により変化は出ます。決算時賞与、表彰の金額は更に増額されます。)

- 手当(月額)
 - 資格手当:当社指定の14資格について1資格につき6,000円
(実績) 勤続年数15年間⇒5資格で毎月3万円(※~課長職)
 - 住宅手当:関東圏・北海道(29,000~42,000円)
関西圏(17,000~27,000円)
その他(16,000~22,000円)
(※世帯主でない者にも支給)
 - 通勤手当:交通費支給(上限30,000円)
 - 子女手当:子女1人につき10,000円支給(※3人で30,000円)

- 昇給 年1回11月
(定年65歳まで、定期昇給あり、減額なし)
- 賞与 決算賞与年1回11月業績に連動して支給
- 特別報酬 業績秀逸時年1回11月配当
(営業所、個人、部、プロジェクト単位)
- 社会保険 雇用保険、労災保険、厚生年金、
健康保険あり



コーポレートサイト

www.foodtechno-eng.co.jp/

リクルートサイト

www.foodtechno-eng.co.jp/recruiting/



問い合わせ先

〒555-0001 大阪府大阪市西淀川区佃5-9-5
T E L : 06-6474-3910(直通)
総務部採用担当 山村、大西、濱野、山口まで
e-mail:jinji@foodtechno-eng.co.jp



食品業界の冷却冷凍保存・解凍技術の未来を感じよう!!



「体験型オープンラボ」
水冷式CO2冷凍システムなど、
高専・大学・企業と共同研究



「ディスカッションルーム」
冷熱技術の未来の為に議論
できる場を全面的に開放!!



「テストルーム」
急速凍結装置や、解凍設備
を設置。テスト検証も可能



「新型解凍設備」
大学との共同研究による、
最新の解凍設備を開発中!!

フードテクノエンジニアリング株式会社 会社説明会 開催案内

最近、**冷凍食品**が**おいしく**なっていると感じませんか。これは急速凍結技術の革新による品質改善の結果です。弊社は、さまざまな装置を組み合わせることで新たな価値を創造する**エンジニアリング会社**であると同時に、急速凍結装置である「フリーザー」の**メーカー**でもあります。B to B の仕事ですが、お客様は皆様のご存知の食品メーカー様も多く含まれています。市場が拡大し続けている **冷凍食品** を支えるコア技術の冷熱技術に携わり、食品業界に新たな風を吹き込む仕事、一緒にしてみませんか。

日時

2021年7月26日[月] 13:30～
8月 3日[火] 13:30～ } 各日とも2～3時間ほど
8月 9日[月] 13:30～

説明会だけでなく、テストルームなども見学していただき、当社が取り扱う「フリーザー」などの各装置を実際に見て、体感していただく予定です。

日時もご相談いただければ調整させていただきます。

開催場所

大阪本社

当社では日ごろから感染対策を講じております。
参加者の方にも当日の検温とマスクの着用をお願いしております。

※オンラインでも参加可能です。
ご希望の方は個別に対応いたしますので、
下記メールアドレスまでご連絡ください。

定員人数

各回 1～3名程度

※感染対策のため人数を絞って実施いたします。

申込み

〒555-0001 大阪府大阪市西淀川区佃5-9-5
総務課：山村 大西 濱野 山口
TEL:06-6474-3910
MAIL:jinji@foodtechno-eng.co.jp

新たな「おいしい」

の技術に挑戦しています



FOOD TECHNO ENGINEERING CO.,LTD.

<http://www.foodtechno-eng.co.jp/>

時代のために、次代のために。
本当のおいしさ、新しいおいしさを。

食品に特化した工場・施設および冷熱・空調設備、メンテナンス等のサービスを、
自社とグループ各社により一貫して企画・設計・製造する。

これは、お客様のニーズに対し、どれだけ柔軟に、迅速に、
細部にわたりお応えできるかという私たちの在り方です。

昨今の食品市場において、冷凍食材や加工食品への需要が伸びています。

冷熱技術は、今後ますます世界中で重要なものになってくるでしょう。

私たちは「安心・安全」を当たり前のことと考え、

次なる時代の本当のおいしさを生み出す冷熱技術を追求しています。

健康づくりにまで寄与する冷熱技術の開発等、

お客様に貢献できる一歩先の技術をお客様とともに創っていく。

いま私たちは、時代と次代を見据えた消費者ニーズを的確に捉え、

より品質の高い製品とサービスをお届けする新しい第一歩を踏み出しました。

新社屋をはじめ、食材そのものの研究に取り組める社内環境、

グループ企業によるシナジーの強化もその一環です。

2020年のコロナ禍で、食品業界は加速的に変わり始めています。

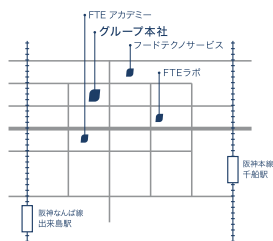
私たちはこれからも、新しい「おいしい」を創り出す、

私たちならではのエンジニアリングをお届けしてまいります。



代表取締役社長
野田 憲司

あなたの未来が、食品工場の未来が、ここから始まります。



フードテクノエンジニアリング株式会社

本社 〒555-0001 大阪府大阪市西淀川区佃5丁目9番5号 TEL.06-6474-3910 FAX.06-6474-3911



フードテクノエンジニアリング株式会社

ONLY ONE
ENGINEERING

食品工場から低温物流センターまで。

今、そして10年先、お客様に必要な「おいしい」を実現する

独自の技術力、発想力、創造力がここに。

コーポレートサイト

www.foodtechno-eng.co.jp



リクルートサイト

www.foodtechno-eng.co.jp/recruiting/



今、そして10年先のお客様に何が必要か。
そこから私たちの製品とサービスは生まれます。

■ 市場の先を見据えた高性能モデルの一例です。



■ 豊富なフリーザーラインナップはもちろん、ラインシステムから
関連設備・機器まで幅広く対応しています。



各種実機を見て、試して、納得していただける。
世界的にも類を見ない機種と規模が、ここにあります。

■ 製造現場をシミュレーションできる環境で、
ライン構成や作業工程がイメージできます。



■ 食材の仕上がりや
新商品の開発等にも
ご活用いただける、
各種テストデータを収集。

SYNERGY
応える力

ONLY ONE ENGINEERING 1

TOTAL SOLUTION
見せる力

ONLY ONE ENGINEERING 2

フードテクノエンジニアリングの根幹、
ONLY ONE ENGINEERING

をつくる

4つの力。

時代、消費者、市場、社会…

その時々「食」の変化に合わせて常にお客様に必要な答をお届けしたい。

その想いから生まれた、私たちならではの強み

＝4つの力(掛け合わせる・創る・応える・見せる)を

「オンリーワンエンジニアリング」と呼んでいます。

PRODUCT
創る力

ONLY ONE ENGINEERING 3

TEST EQUIPMENT
掛け合わせる力

ONLY ONE ENGINEERING 4

一貫体制のエンジニアリングだからこそ、
理想的な生産環境を実現できます。

■ 機器単体の自社グループ内製造や、電気計装プログラムの自社設計も、
私たちのこだわりです。



■ 満足度の高いエンジニアリングのために、
きめ細かくニーズに応えるために、
「食品工場を知り尽くした」
スペシャリストがいます。

食品安全アドバイザー

一級建築士

電気計装システムプログラマー

異なる力を相乗すると、生まれるものがある。
「未だここにはないもの」が、企業の顔になる。

■ フードテクノエンジニアリングを
核に、得意分野に特化した
6社の総合力があります。

