



あなたの挑戦を、 恵水産は全力で応援します。

進路を考えることは、とても大きな挑戦です。
不安や迷いがあって当然です。
でも、やってみたい気持ちがあれば大丈夫。
私たちと一緒に、未来の「おいしい」を
つくっていきましょう！



豊洲市場で、ゼロから 目利きのプロになる。



毎朝の挑戦が、
日本の「おいしい」を支える。

株式会社 恵水産
高校新卒採用パンフレット



水産仲卸事業



小売事業



飲食事業

6ヶ月の研修制度

入社後は先輩がマンツーマンで
サポート。仕事の流れや道具の使い
方を一から丁寧に教えます。



未経験 大歓迎！

先輩の多くが未経験からスタート。
魚の知識がなくても問題ありません。



資格取得支援

仕事に必要な
資格取得費用を会社がサポート！
将来のキャリアアップにも
つながります。



働きやすい環境

13時退社、年間休日120日で
プライベートも充実！
チームで協力する職場です。



数字で見る恵水産



創業
30年以上



年間休日
120日



高卒入社の割合
約40%



平均勤続年数
14.5年



13時退社
勤務時間
4:00～13:00



転勤0
豊洲市場で
長く働けます

社長メッセージ

経験や知識がなくても大丈夫。
大切なのは「やってみたい」という気持ちです。
私たちが一人ひとりを丁寧に育て、
プロへと導きます。
豊洲市場という最高の環境で、
一緒に成長していきましょう！



代表取締役 本宮 義雄

募集要項（高校新卒）

募集職種	豊洲市場内でのマグロの仕入れ・加工・出荷業務
応募資格	2027年3月に高校を卒業見込みの方
勤務地	東京都江東区豊洲6-5-2 加工パッケージ棟302号（豊洲市場内）
勤務時間	4:00～13:00（休憩あり）※業務により変動あり
休日休暇	日曜日・水曜日・祝日、市場休市日 夏季休暇・年末年始休暇・有給休暇
給与	当社規定による
福利厚生	社会保険完備、健康診断（年1回）、社宅制度/住宅手当支援制度、 制服貸与、資格取得支援制度、慶弔見舞金制度、産休・育休制度
応募方法	学校を通じてご応募ください。 市場見学は随時受付中です。

応募前市場見学受付中！

実際の職場となる豊洲市場を見てから応募できるので安心です。
社員の雰囲気や仕事の流れを、ぜひ自分の目で確かめてください。
保護者の方や先生との参加も歓迎しています！

- ① お電話またはメールで申込み
- ② 日程調整
- ③ 市場見学（約1時間程度）
- ④ 質問・相談 ※服装自由・持ち物不要



お問い合わせ



03-5548-2852



kikakubu@megumi-suisan.com

〒104-0054 東京都中央区勝どき2-8-16 近富ビル2F

HPは
こちら



私たちについて

「おいしい」を届ける、 マグロのプロ集団です。

恵水産は、豊洲市場を拠点に、マグロを中心とした水産物の仕入れ・加工・販売を行う会社です。全国の飲食店や小売店、そして一般のお客様へ安心でおいしい商品をお届けしています。

水産仲卸事業

豊洲市場で仕入れを行い、全国の飲食店やスーパーへ新鮮な天然マグロを届けています。



小売事業

築地場外の店舗（築地魚河岸店）や自社オンラインショップで、一般のお客様にお届けしています。



飲食事業

天然マグロの魅力をもっと多くの方に知っていただくため、飲食店も運営しています。



恵水産が大切にしていること



チームワーク

みんなで協力し、支え合い、より良い仕事を目指します。



価値ある商品

目利きと技術で、最高のマグロをお届けします。



人を育てる

未経験からでも安心して成長できる環境があります。

私たちの仕事

マグロが食卓に届くまでの流れ



1 仕入れ補助

市場に集まるマグロを見て、先輩と一緒に品質を確認します。



2 加工

マグロを用途に合わせて加工します。最初は簡単な作業からスタートし、少しずつ技術を身につけていきます。



3 梱包・出荷

お客様のもとへ商品を届けるため、丁寧に梱包し出荷します。



4 商品づくり（将来の姿）

将来的には「目利き」を学び、仕入れにもチャレンジできます！



先輩社員インタビュー

ゼロからでも、しっかり成長できました！



入社8年目 仕入れ・営業担当

高校卒業後、他業種を経験し、恵水産に入社。最初は不安でしたが、先輩たちが優しく教えてくれるので安心して続けられます。

入社の決め手

職場見学で、先輩たちが明るくて優しい雰囲気になれました。チームで助け合う姿をみて、ここで頑張りたいと思いました！

仕事のやりがい

毎日違うマグロを扱うので、同じ仕事は一つありません。経験を積むほど「このマグロは脂がいいな」「今日は状態が違うな」と分かるようになり、自分の成長を実感できます。自分が加工した商品が全国のお客様へ届き、「おいしかった」と喜んでもらえることも大きなやりがいです。



ある1日のスケジュール

- 4:00 出社
- 5:00 仕入れ・加工作業
- 7:00 出荷作業
- 9:00 休憩
- 10:00 加工作業
- 11:30 在庫管理
- 12:30 片付け・翌日準備
- 13:00 退勤



先輩からのメッセージ

私たちと一緒に、目利きのプロを目指しませんか。焦らなくて大丈夫。少しずつ経験を積みながら、一緒に成長していきましょう！



こんな人が向いています！

- ✓ 食べることや食に関わる仕事に興味がある方
- ✓ 人と接することが好きな方
- ✓ コツコツ努力を続けられる方

未経験でも大丈夫！

先輩たちのほとんどが未経験からのスタートです。魚の知識がなくても、一つひとつ丁寧に教えていきます。