

おいしさ、思いやり、いつもいっしょに♪



BOURBON
ブルボン

仕事紹介リーフレット

ブルボンで作られている食品

お菓子

愛され続けている「ルマンド」や
選べる楽しさで大人気の
「プチシリーズ」など
ビスケットやチョコレート、
キャンデーなど種類が豊富で
みんなに喜ばれるお菓子が
たくさんあります。



飲料

安全安心な水の提供は
災害対策も見据え
社会貢献の柱のひとつです。



デザート・食品

ゼリーや特定保健用食品のほか、機能性表示食品など
様々な分野の商品があります。



チルド・アイス

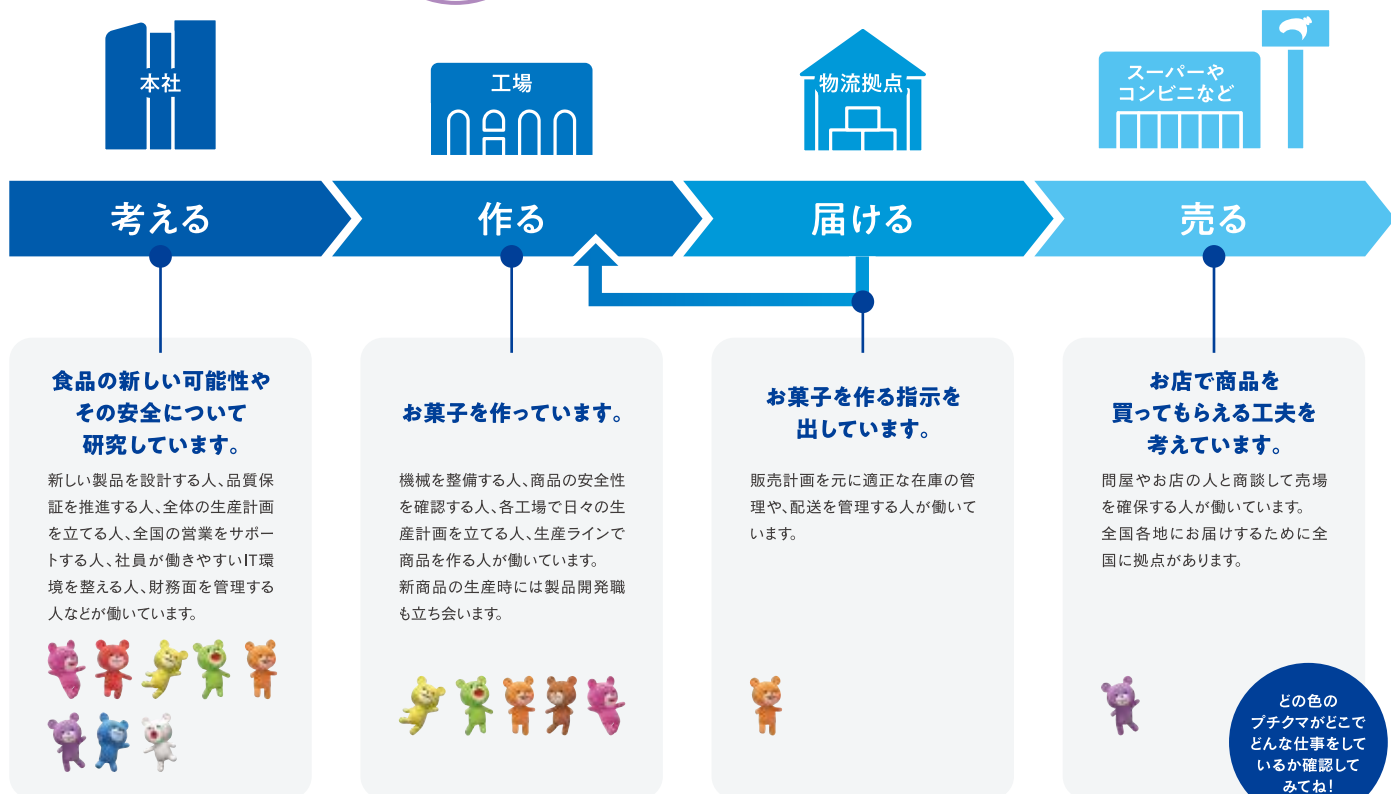
常温以外の温度帯の商品も展開しています。



ブルボンの拠点



ブルボンでは、お菓子を中心とした食品を たくさんの力を合わせて作っています。



職種別

仕事紹介

ブルボンで活躍する社員が仕事の内容を紹介します。

MORE!

採用ホームページには
もっと詳しく社員の
仕事を紹介しています。



03 機械・制御開発/工務管理職

募集学科

- 機械工学系 ●電気電子系 ●制御工学系 ●機械・制御開発 — 本社
- 情報工学系 ●建築学系 ●土木系 など 工務管理 — 各工場

世界に1台だけしかいない お菓子を作る機械を開発します

本社で新製品開発や効率化など様々な目的に応じて機械を設計している部門と、工場での機械を管理・維持する部門があります。自分が作った機械から商品ができあがったり、実際に店頭に並んでいるのを見た時のうれしさがやりがいです。前例のない機械を作るときは非常に苦労しますが、先輩への相談や他のカテゴリーの例からヒントを得ながら、チームで完成させていきます。ブルボンはお菓子のカテゴリーが広く、知識を応用しながら設計している点は特に強みと感じます。

Y.Oさん

2012年入社



04 生産管理/製造監査職

募集学科

- 生物資源生産系 ●農学系 ●食品工学系 本社／各工場
- 食品安全系 ●栄養学系 ●薬学系
- 医学系 など

工場の生産ライン稼働を あらゆる角度から守るシゴト

工場の担当ラインで、原価管理や品質管理活動などを行っています。また、製品開発が考案した新製品を工場のラインで大量生産化ができるように体制を整えることも大事な仕事です。試作ではうまくいっても実際の生産ラインで作るとうまくいかないことも多々あり、製品開発職、機械・制御開発職や製造職とも連携しながら何度もテストをします。無事に新製品ができた時は達成感がすごいです。

M.Yさん

2012年入社



07 システム開発職

募集学科

- 情報工学系 ●情報科学系
- 電気電子系 など

勤務予定地

本社

新しい技術の導入や社内インフラの 保守で全社の業務を裏から支えます

社内SE(システムエンジニア)として、社内業務の効率化や自動化を行い、作業者の負担を減らすことが業務になります。ブルボンは製造メーカーとして、営業から開発、デザイン、工場の各部門など多様な部門があり、SEの知識はもちろん幅広い見識が必要になります。お菓子の製造には直接関係ありませんが、働きやすい環境を整えることがよい商品を提供し続けることにつながると考えて日々働いています。

Y.Yさん

2013年入社



08 経理会計職

募集学科

- 会計学系 ●経営学系 ●商学系 など 本社

勤務予定地

本社

数値を使って、 会社の成長を後押しする

各部門の業績、景気動向、他社情報を経営幹部に報告し、経営に関する意思決定のサポートをしています。また、株主に現在の会社状況について数値を通して伝えていくことも重要な業務です。ブルボンでは、月次決算・四半期決算・年次決算の財務諸表を作成しています。会社を船と捉えた時に、経理会計の仕事は「航海士」の役割と言えます。私達がまとめた数字が会社の今後の方向性を判断する大切な指針になっているのです。

T.Mさん

2011年入社



01

製品開発/研究職



募集学科

- 医学系
- 薬学系
- 食品工学系
- 栄養学系
- 農学系
- 生物学系
- 理学系 など

勤務予定地

製品開発 — 本社／工場
研究 — 新潟県新潟市／長野県松本市

R.Aさん

2014年入社



定番化される商品を開発したい

次の世代にも食べ続けてもらえる商品の開発が夢です。ブルボンの製品開発職は、市場調査・企画から完成まで関わることができます。味や食感だけを研究するのではなく全てを一貫して行うので、まさに“自分の”商品ができあがります。自分が作りたかった商品が売れるとは限らないところも難しい。美味しいことはもちろん、世の中にウケる商品を考えるのも開発の仕事です。

02

デザイン職



募集学科

- 美術
- 商業デザイン など

勤務予定地

本社

Y.Oさん

2008年入社



おいさを最大限引き出すデザインを

お菓子のパッケージ（袋・箱・缶など）のデザイン制作をしています。製品開発職のスタッフがすぐ近くで仕事をしているので、商品の特長や開発の想いを汲み取りやすい環境です。何度も打ち合わせを重ねて商品の良さが伝わるようなデザインを考えます。商品の生地の撮影や印刷所で印刷立ち会い、裏面表示の確認も業務のひとつです。デザインが決定し、包装材料が入荷できないと工場が稼働しないので、納期に責任を持って取り組んでいます。

05

業務管理職



募集学科

- 全学部全学科
- 流通情報系
- 外国語系
- ロジスティクス系

歓迎

勤務予定地

本社／各工場／全国の物流拠点

H.Fさん

2016年入社



数字を組み立ててロスなく調整

本社・工場で生産計画を立てる業務と、物流拠点で商品の配送手配をする業務があります。私は物流拠点で注文の量を予測し、工場の稼働状況や物流の状況なども考慮しながら、適正な在庫調整や配送手配を行っています。ブルボンは商品の種類が豊富で（それが魅力でもあるのですが）、全ての商品の在庫を適正な数量にコントロールするのは大変です。しかし繁忙期などに調整が大変な時期に無事に終わったときはやりがいを感じます。

06

営業職



募集学科

- 全学部全学科

勤務予定地

全国の販売拠点

C.Bさん

2017年入社



お客様に合わせたフォローや提案をしています

ブルボンでは各店舗への訪問活動を大事にしています。それは、お店の規模や立地によって客層やニーズが異なるので、そのお店に合った提案が重要と考えるからです。また、全国各地での成功事例を自分の担当店に応用することでアイデアの幅が広がり、自分の力になっていきます。自分の提案で1日に何百個も商品が売れたり、売上を2倍にすることができた時は達成感があります。

09

製造職



募集学科

- 高等学校
- 短期大学
- 専門学校
- 大学全学部全学科

勤務予定地

各工場

T.Oさん

2017年入社



どんな環境でも一定の品質の商品が製造できるように

工場によって生産する商品は異なるのですが、私はチョコレートの加工を担当しています。毎日同じ手順で製造をしていますが、気温や湿度の違いによって、材料の状態が変化します。常に商品と同じ品質に仕上げられるよう、先輩からフォローを受けながら日々学んでおり、長年培われた知識と経験がとても重要な職種だと思います。お客様に食べていただける商品を作っていることに誇りを感じながら仕事に取り組んでいます。

教育・研修制度について

資格取得支援

簿記、TOEIC、販売士などの対象資格取得時に受験料を補助、資格によっては報奨金を支給

階層別研修

- ・新入社員研修
- ・入社半年後研修
- ・入社四年目研修
- ・役職別研修など

女性社員研修

女性社員を対象にしたキャリアアップ研修、健康セミナーなど

eラーニング

eラーニングシステムを使い、業務で必要な知識を学ぶことができる（個人情報保護、ハラスメント防止、景品表示法など）

その他の制度 年間休日120日／育休制度／寮社宅制度（転勤のある職種限定）

おいしい おかしを
一緒につくろう♪



株式会社ブルボン

人事企画部人事企画課 採用担当

電話 0257-23-2341

(平日9:00～17:00)

<https://www.bourbon.co.jp/>

〒945-8611

新潟県柏崎市駅前1丁目3番1号

事業内容

ビスケット、小麦粉せんべい、豆菓子、キャンデー、デザート、米菓、スナック、珍味、チョコレート、チューインガム、ミネラルウォーター、コーヒー・ココア飲料、その他清涼飲料水、粉末ココア、冷菓、酒類、米（通販のみ）などの製造販売