



Wismettac

新規事業開発及び商品開発（水産ビジネス/FoodTech）

※東証プライム上場企業

Job Information

Hiring Company

Nishimoto Co., Ltd.

Job ID

1430348

Industry

Food and Beverage

Company Type

Large Company (more than 300 employees)

Non-Japanese Ratio

Majority Japanese

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards, Chuo-ku

Train Description

Hanzomon Line Station

Salary

8 million yen ~ 15 million yen

Work Hours

標準労働時間8時間、フレックスタイム制（コアタイム無し）

Holidays

完全週休2日制（土日祝）、年末年始 等

Refreshed

May 10th, 2024 03:00

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 3 years

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

Business Level

Minimum Japanese Level

Native

Minimum Education Level

Bachelor's Degree

Visa Status

Permission to work in Japan required

Job Description

アピールポイント

- ・ 業務未経験可
- ・ 在宅勤務・リモートワーク 相談可
- ・ 年間休日数122日
- ・ フレックスタイム制・時差出勤制度
- ・ 賞与年2回

新規事業開発及び商品開発

主な業務内容は下記の通りです

■**募集背景**：Wismettacの中長期的な成長戦略の一つとして、食産業において世界的に需要のある「issue, needs」の解決に資する「Solution」を発掘し、新規事業開発に繋がっていきます。フロントラインでは、そのSolutionのもとになる知的財産、Food Tech、またはそういった技術・ノウハウを既に保有しているスタートアップからネタを発掘しています。そのネタを活用し、Business Modelを描きながら事業化させて新規事業として育成させるプロジェクトマネージャーを求めています。

■部署の期待役割：

1. フロントラインが発掘してきた新規事業のネタをもとに、Business Modelを考案します。
2. PoC遂行をリードし、本格的に事業化する上での課題分析、解決策の検討と実行を進めます。
3. 競争力のあるBusiness Model構築のため、必要に応じて第三者との提携、出資も検討します。
4. PoCの進捗管理、本格的な事業化に必要なリソースの確保、事業収益の獲得に注力頂きます。

■職務内容：

1. Business Model考案
 - ・ 対象会社（スタートアップ）または相手先（大学・研究機関など）が保有する知的財産を活用し、事業競争力があり、且つ事業規模と収益性を確保できるBusiness Modelを検討して頂きます（ただしネタはフロントラインが発掘してきます）。
 - ・ 上記実現を図るため、フロントラインと協働しながら相手先と条件交渉を行い、契約を締結します。
2. PoCの推進
 - ・ 本格的な事業化の前段としてPoCを進めます。PoCのプランニング、モニタリング、課題分析と解決策の検討および実行を行います。
3. 事業計画の策定
 - ・ 上記Business Modelに従い、中期事業計画を策定し、そして実行します。
 - ・ 事業化に必要なリソースを確保します。必要に応じて第三者との提携や出資も検討していきます。
4. 収益管理
 - ・ PoC、および事業化において業績管理を担い、収益確保に注力頂きます。

また、2020年には約22億、2021年には約27億、2022年は約46億円（計画）をかけて、コアソリューションの基盤強化および、新しいビジネスモデルへの進化など、未来に向けた取り組みに対する積極的な投資も継続しています。

■同社について：

- ・ 100年以上の歴史があるWismettacグループのHD会社です。グローバルの従業員数は1,700名程度で22年までに売上2200億円を目指しています。
- ・ 現在では米国・カナダ・シンガポール・オーストラリア・オランダ・イギリス・ドイツ・フランス・中国・香港・韓国・タイ・ベトナムに拠点を有し世界49拠点でグローバルに事業を展開しています。

Required Skills

■必須要件：

- ・ 総合商社や食品商社、水産業界で新規事業企画や商品開発などに関わった経験
- ・ ビジネスレベルの英語力
- ・ パワーポイントでの提案書の作成経験

■歓迎要件：

- ・ 食の専門技術についての基本的な知識や経験

<語学力>

必要条件：英語中級

歓迎条件：英語上級

<語学補足>

ビジネスレベルの英語力を求めます。

労働契約 / 雇用形態：正社員 期間の定め：無

使用期間：有 / 3カ月（本採用時と待遇の変更なし）

勤務地：東京本社

東京都中央区日本橋室町三丁目2番1号 日本橋室町三井タワー15階

- ・ 転勤は当面想定していません。
- ・ 在宅勤務・リモートワーク 相談可
- ・ オンライン面接 可

就業時間：フレックスタイム制

フレキシブルタイム：7:00～22:00

休憩時間：60分

時間外労働有無：有

<標準的な勤務時間帯>

9:00～18:00

<その他就業時間補足>

■残業：月20-30時間程度

休日休暇：

完全週休2日制（休日は土日祝日）

年間有給休暇10日～20日（下限日数は、入社半年経過後の付与日数となります）

年間休日日数122日

■完全週休2日制（土日祝日）

■年末年始休暇、慶弔休暇、介護休暇、有給休暇など

賃金：想定年収800万円～1,500万円 月給制

<賃金内訳>

月額（基本給）：470,000円～880,000円

<月給>

470,000円～880,000円

<昇給有無>

有

<残業手当>

有

<給与補足>

※年齢・経験を考慮の上決定します。

■昇給年1回（4月）

■賞与年2回（6月/12月、計5ヶ月分）※業績によって連動します。

記載金額は選考を通じて上下する可能性があります。

月給(月額)は固定手当を含みます。

待遇・福利厚生

通勤手当、健康保険、厚生年金保険、雇用保険、労災保険、退職金制度

<各手当・制度補足>

通勤手当：会社規定に準じる

社会保険：補足事項なし

退職金制度：補足事項なし

<定年>

60歳

<教育制度・資格補助補足>

補足事項無し

<その他補足>

■社員持株会制度

■財形貯蓄

■全国の提携ホテル、保養所、スポーツクラブ

■確定拠出型年金

■GLTD(団体長期障害所得補償保険)

Company Description

世界の食産業の改革をリードするグローバルカンパニー

Wismettacグループは、1912年、食品輸出入会社として神戸の地で創業されました。

以来、今日まで110年、一貫して『世界の食を日本へ、日本の食を世界へ』の創業理念の実現を追求して参りました。

『世界の食を日本へ』の事業は、日本で初めて米国産オレンジ・レモンを商業輸入した事に始まります。この青果輸入商社事業は、今日、米国サンキスト社の総輸入元として、また様々な青果物の輸入元最大手の一角として成長し、更に近年では水産物や種々のデリカアイテムの輸入販売事業をその取扱い品目に加え当グループの基幹事業の一翼を担っています。

この分野におきましては近年、新たな成長がみられる展開になっております。それは、日本の美味しい果物、野菜等の海外市場における需要の興起です。

当グループでは80年に及ぶ青果物の国際間取引のノウハウの蓄積と日本国内に張りめぐらされた販売網より入手される産地情報を活用し、日本産の青果物の海外における飛躍的な消費増に貢献して参る計画でおります。

もう一方の『日本の食を世界に』の事業は、海外の日本人移民の一世の方々に故郷の日本食をお届けしたいということがきっかけとなり、1910年代から一世紀にわたり行って参りました。

その'Shirakiku'ブランドは海外における日本食の代名詞として、今日も皆様にご愛顧を頂いています。

このように当初は日系人のお客様中心であった日本食事業は、今日では北米を筆頭に多くの国・地域で日常食の一部とまで考えられる程の普及を見せ、その消費の拡大に伴い、飛躍的に成長しております。

特に近年におきましては、『インバウンドのブーメラン効果』により、日本食の海外での普及はあらゆる地域でその種類、量共に『第二の成長期』とも言えるべき様相を見せ始めています。今後共、私共は美味しく健康的な日本食を世界の食卓に広げる事を使命とし、邁進して参ります。

Bring Innovation to Global Food Scene

Wismettac Group, previously known as Nishimoto Trading Co., Ltd., was founded in 1912 in Kobe as a food importer and exporter. Today, the Group is based in Tokyo but our head office is still registered in Kobe.

In the 110 years since the Company was founded, we have remained committed to our founding principle of supplying Japanese food to the world and bringing the world's food to Japan.

In the part of our business that sources the world's food for Japanese consumers, we started out as Japan's first importer of US oranges and lemons. Today, as the exclusive import agent for Sunkist Growers Inc. in the US, we have become one of the largest importers of fruit and vegetables in Japan, while also expanding the range of products we import and sell to include seafood and a wide choice of delicatessen items. Importing fruit, vegetables and other produce is now one of the Group's core businesses.

Recently, we are seeing some exciting growth opportunities in new areas. One example is rising demand for Japan's delicious fruit and vegetables in overseas markets.

We plan to help drive a dramatic increase in consumption of Japanese produce overseas using our expertise in the international trade of fresh produce, accumulated over the last 80 years, and local information gleaned from our extensive sales network in Japan.

The other side of our business, which supplies Japanese food to the world, began more than a century ago when we started supplying food to first-generation Japanese émigrés who longed for a taste of home.

Our in-house brand Shirakiku is now a well-known Japanese food brand with many devoted customers worldwide.

Initially focused on customers of Japanese descent, our Japanese food business has seen strong growth on the back of rising consumption of Japanese food in many countries and regions worldwide, led by North America, where it has become part of everyday diets in some areas.

More recently, the large number of overseas visitors to Japan is driving a second wave of demand covering more markets and types of food and higher volumes, spurred by people seeking out Japanese food after they return to their home countries. Against this backdrop, we will continue to work towards our mission of supplying delicious, healthy Japanese food to more dining tables around the world.