



【外資食品メーカー メニュー・製品開発アシスタント】世界で展開する調味料の開発など|週3～勤務OK！時給1400円～

2026年7月1日から1年間勤務可能の方限定。

## Job Information

### Hiring Company

Griffith Foods K.K.

### Job ID

1597123

### Industry

Food and Beverage

### Company Type

Small/Medium Company (300 employees or less) - International Company

### Non-Japanese Ratio

(Almost) All Japanese

### Job Type

Part-time

### Location

Tokyo - 23 Wards, Minato-ku

### Train Description

Yamanote Line Station

### Salary

Based on hourly rate

### Hourly Rate

1,400円～1,500円 ※時給は経験を考慮して決定

### Work Hours

週3日以上 (9:00~17:00 / 週24時間以上)

### Holidays

シフト制 (土日祝休み、休日は暦通り)

### Refreshed

June 24th, 2026 06:00

## General Requirements

### Career Level

Entry Level

### Minimum English Level

Daily Conversation

### Minimum Japanese Level

Native

### Minimum Education Level

High-School

### Visa Status

Permission to work in Japan required

## Job Description

-----  
 \*必ずご確認ください。

本ポジションは、2026年7月1日入社から1年勤務可能な方。  
 雇用形態はアルバイト、もしくはパートでの採用となります。  
 週3以上の出勤勤務が可能な方が対象となります。

-----

#### 《募集要項・本ポジションの魅力》

- ・ グローバル食品メーカーでメニュー開発や試作品調理、資料作成を支援
- ・ 大手外食・コンビニ向け商品開発に携わり、ヒット商品の創出を支えられる環境
- ・ シェフと協働しながら食のトレンドを学び、商品提案力を磨ける仕事
- ・ 週3日から勤務可能・残業なし・土日祝休みで私生活と両立しやすい

日々多様化するクライアントのニーズに応え、より迅速かつ革新的な「味」と「食感」のソリューションを提案するため、新たにアプリケーション開発を担うメニュー開発の補助を募集いたします。

当社のシェフと一緒にシーズニングやソース、コーティングシステムを使い、大手クライアント（外食・コンビニ等）に向けたメニューアイデアの考案、ターゲット品試作、提案の資料作製、キッチンサポート等の支援をしていただきます。

#### 主な業務内容について....

##### 1. メニュー開発のサポート

- ・ 各案件に沿って社内のシェフが考案した、もしくは一緒に考案したアイデアメニューをレシピを基に一から手作りで作製。
- ・ 具体的には野菜、肉、魚等の食材をカットし、フライパン、オープン、フライヤーを使用して調理、片付け等を行う調理と補助
- ・ 商品写真撮影
- ・ 社内試食会の準備及びサポート

##### 2. 顧客へのプレゼンテーションサポート

- ・ 大手クライアント担当者へ試作品のプレゼンテーションサポート（試食会の準備、片付け等）
- ・ 簡単なデータ入力、資料作製補助

##### 3. トレンド、市場調査、商品リサーチの補助

- ・ 簡単なデータ入力、試食、資料作製補助等

#### ■Griffith Foods K.K.について

当社は、アメリカ・シカゴに本社を構える、100年以上の歴史を持つグローバル食品メーカーです。世界20数か国に拠点を展開し、粉体調味料および液体調味料の開発・製造・販売を行っています。日本におけるビジネスは50年以上の実績があり、東京・品川に本社機能および研究開発機能を、静岡県掛川市に自社粉体工場を有しています。日本市場に根差しながら、グローバルネットワークと連携した事業展開を行っています。

主な事業内容は、

- 食品向けシーズニング（味付け調味料）の開発・製造・販売
- 揚げ物などのマリネ・衣・コーティングの開発・製造・販売
- シロップ・ソース・タレなどの液体製品の開発・製造（委託）・販売

など、多岐にわたり、大手食品加工メーカー、大手外食業、大手小売業（リテール）など様々な顧客とビジネスをしています。

当社はBtoBビジネスを中心としているため、社名が表に出ることは多くありません。しかしこれまでに数多くのヒット商品や定番商品の開発に携わっており、皆さんもきっと一度は、当社の製品を使った食品を口にされたことがあるはずですよ。

「思いやりと創造性を融合させ、世界を豊かにする」というパーパスのもと、私たちはイノベティブで付加価値の高い食品ソリューションを提供するパートナーとして、お客様とともに価値創造に取り組んでいます。より詳しい情報は、当社グローバルサイト ([www.griffithfoods.com/apac/ja](http://www.griffithfoods.com/apac/ja)) をご覧ください。

#### 雇用形態

アルバイト・パート（2026年7/1以降、1年ほど勤務できる方）  
 ※試用期間なし

#### 給与例

基本給：時給 1400円 ～ 1500円  
 ※時給は経験を考慮して決定

#### 就業時間

シフト制：週3日以上（9:00~17:00 週24時間以上）  
 ※選べる働き方。週5日も可  
 残業：なし

#### 勤務地

東京都 港区 港南2-13-31 NSSビル 2F  
 ■アクセス：各線 品川 駅から徒歩8分  
 ■転勤：なし

#### 休日休暇

- ・ 土日祝休み（休日は暦通り）

- 年末年始休暇あり

#### 待遇・福利厚生

- 交通費規定により支給
- 社会保険（健康保険、厚生年金、雇用保険、労災保険）
- 社会保険
- カフェエリア(無料のコーヒー、お菓子)

---

#### Required Skills

##### 【必須要件】

- 包丁や調理機材の使い方に慣れている方
- 衛生管理を意識できる方
- 基本的なコミュニケーションを取れる方

以下の候補者に関しては、優遇させていただきます。

- 飲食店（チェーン店を除く）での調理勤務経験
- 食品メーカーでの商品開発経験
- 調理師、栄養士、フードコーディネーター等の資格

##### 【求める人物像】

- 食に興味がある人、食のトレンドに興味がある人
- いろんな人とのコミュニケーションが取れる人、明るい人

##### 【選考について】

- 応募後の連絡：選考の結果は、応募者全員に1週間以内を目処にメールにてご連絡させていただきます。
- 選考フロー：
  - ▼送付内容を基に書類選考
  - ▼面接 / 1回（弊社オフィスにて対面有り、実施日程要相談）
  - ▼内定
- 最短入社日：要相談

---

#### Company Description