



【門司】ライプナー | バナナの熟成の品質管理 | 生鮮食品業界トップクラスのグローバル企業

食品流通業界経験者優遇。食品の管理に打ち込める方を歓迎します。

募集職種

採用企業名

フレッシュ・デルモンテ・ジャパン株式会社

求人ID

1564134

業種

食品・飲料

会社の種類

中小企業(従業員300名以下) - 外資系企業

雇用形態

正社員

勤務地

福岡県、北九州市門司区

給与

350万円 ~ 500万円

勤務時間

シフト制：就業時間 9時間/日（休憩時間 60分）※午前7時～20時の間での勤務になります

休日・休暇

月間休日数9～11日

更新日

2026年02月10日 12:00

応募必要条件

キャリアレベル

新卒・未経験者レベル

英語レベル

基礎会話レベル

日本語レベル

ネイティブ

最終学歴

高等学校卒

現在のビザ

日本での就労許可が必要です

募集要項

《募集要項・本ポジションの魅力》

- 青いバナナを温度管理で黄色く熟成させる品質・在庫管理業務
- 熟成具合を見極める“匠の技”を磨き、食の安心とおいしさを支える仕事
- 経験ゼロから専門職として成長でき、一人前になるまで丁寧な指導あり
- 年間休日120日以上・残業少なめでプライベートと両立しやすい環境

【業務内容】

世界トップレベルのフルーツブランドとして名高い『フレッシュ・デルモンテ』にて入荷された青いバナナを黄色く熟成させる「ライプナー」として勤務いただくポジションです。
現在、門司事務所にてライプナーとして活躍するのは15年以上のベテラン社員1名で、今後もお客様に美味しいフルーツを届け続けるためにも、一緒に働いていただける方を募集いたします。

<主な職務内容>

- 熟成過程で色目の変化を見ながら、温度設定や出入庫指示・在庫管理・品質管理
- 1日のうち半日以上はバナナを熟成する室（むろ）という加工室で作業や指示出し
- 加工が終わった、熟成したバナナの出荷
- 翌日の出荷準備に関する指示出し
- 営業チームのオーダー（数量、アイテム、追熟の度合い）に基づき、新しく室に入れる青いバナナの移動を現場への指示
- 倉庫にある青いバナナの品質状況を見極め

<ライプナーについて>

スーパーで並ぶバナナは、先ずは硬くて真っ青な状態で輸入されてきます。

ライプナーは、甘くて黄色いバナナにするために、保管室の温度管理を徹底して熟成させる専門職です。収穫された季節、外気や湿度、輸送距離等といった一つひとつの環境を考慮しながら、微妙な温度調整を繰り返していきます。

常に気を配りながら、経験に裏付けられた匠の技で美味しいバナナに育つのを見守っているのです。

（仕事内容変更範囲：会社の指示する業務）

【雇用形態】

正社員（無期雇用）

※試用期間あり、6ヶ月

【給与】

年俸制、年収：380万円～500万円（月額基本給：31.6万円～41.6万円）

※給与については、ご経験やスキルを考慮の上選考を通じて最終決定いたします。

■昇給：原則、年1回で4月

■賞与制度、インセンティブ制度は無し。

【就業時間】

シフト制

就業時間 9時間/日（休憩時間 60分）

※シフトは午前7時～20時の間での勤務になります（1日8時間勤務予定）

※残業月10時間～

【勤務地】

〒801-0804 福岡県北九州市門司区田野浦海岸3-1 ※自動車通勤可能

勤務地変更範囲：会社の定める事業所

受動喫煙対策：就業場所 全面禁煙

転勤：当面無し

出向：無し

【休日休暇】

- 年間休日 120日以上 ※月間休日数は9日～11日
- 年間有給休暇：入社7ヶ月目には最低10日以上

【待遇・福利厚生】

- 交通費：全額支給
- 残業手当
- 社会保険：健康保険 厚生年金 雇用保険 労災保険

スキル・資格

【応募資格】

未経験歓迎

■業種未経験者や仕事のブランクがある方でもライプナーという仕事に興味関心を寄せて頂いている方であれば歓迎です。

■チームワークとコミュニケーション能力を重視致します（営業チーム、加工現場との密な打ち合わせが必須です）。

■青果物加工会社や食品加工会社といった生鮮食品流通業界での勤務経験者は優遇致します。

<仕事の進め方>

熟成度合いの感覚を掴めるようになるまでは平均で約1年ほど掛かりますが、焦らずに仕事を覚えて頂ける様、先輩社員が懇切丁寧に仕事を教えます。

【選考について】

募集人数：1名

適性試験：有り

面接回数：～2回

会社説明