



【フレッシュ・デルモンテ・ジャパン】未経験OK | バナナが美味しくなる瞬間を作る専門職 | ライプナー

青いバナナを黄色に育てる仕事

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

1580682

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05月28日 09:00

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》

青いバナナを黄色く熟成させる、“ライプナー”という専門職です。バナナは青い状態で輸入され、店頭に並ぶ頃には甘く黄色くなっています。その変化を作り出しているのがこのライプナーという仕事です。温度・湿度・輸送状況・季節などを見極めながら、バナナが一番美味しくなるタイミングへ導きます。まるで、果物を育てる職人のような仕事です。未経験からでも一人前のライプナーへ育てます。

- ✓ 未経験から専門職へ成長できる
- ✓ 世界的フルーツブランドDel Monte
- ✓ 食品を扱う安定業界
- ✓ 年間休日120日以上
- ✓ 残業少なめ

【業務内容】

青いバナナを最適な状態に熟成させる業務を担当します。

具体的には

- 熟成室（むろ）の温度管理
- バナナの色の変化の確認
- 入出庫の指示
- 出荷調整
- 営業チームとの連携
- 在庫状況の確認

1日の半分以上は、バナナの熟成室や加工室で作業を行います。

バナナは生き物のように状態が変化するため、日々の観察と経験が重要になります。

【ライブナーとは】

スーパーで見かけるバナナは最初から黄色ではありません。

青い状態で輸入され、適切な温度管理によって熟成されます。

ライブナーは

- 季節
- 湿度
- 輸送距離
- 熟成状況

などを考慮しながら、最適な熟成を行う専門職です。

経験を積むことで、バナナの状態を見極める"匠の技"が身につきます。

【企業について】

Fresh Del Monteは、世界的なフルーツブランドとしてグローバルに事業を展開しています。

日本でも、多くのスーパーや小売店で同社のバナナが販売されています。

食卓に届く美味しいフルーツを支える、重要な役割を担っています。

【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：380万円～500万円

※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

【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】

特別な資格や経験は必要ありません。

バナナの熟成は日々状態が変化するため、先輩社員が一から丁寧に指導します。

食べ物に関わる仕事に興味がある方や、コツコツと観察しながら作業を進めることが好きな方を歓迎します。

【歓迎】

以下のようなご経験をお持ちの方は、業務に活かしていただけます。

- 食品業界でのご経験
- 青果 / 農産物に関わるご経験
- 食品加工会社での勤務経験
- 倉庫 / 物流業務のご経験
- 在庫管理や出荷業務のご経験

< 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