



# 郡山冷蔵製氷株式会社

食用氷の製造、温度管理が必要な商品の保管業務



1 大量に荷が積まれた倉庫の中、フォークリフトを自在に操り作業を行う。女性のフォークリフト資格保有者も複数在籍する。2 フォークリフトでの作業をする入社3年目の箭内里美さん。フォークリフトの資格を活かないと、グンレイへの入社を希望したという。3 倉庫内に保管する冷蔵・冷凍商品の管理は重要な業務。そのための検品も欠かせない。4 取引先のニーズに応じて商品を仕分け、箱詰めして出荷する。また、グンレイでは宅配便の冷凍・冷蔵商品も扱っているので、その仕分けも行っている。5 8tトラックで配送を行う高橋さん。安全に配慮しながら正確かつ迅速な作業を心掛ける。入社後様々な資格を取得したこと、業務の幅も広がり、より仕事が楽しくなったという。

## 先輩インタビュー

この会社に入社して  
一番やりがいを感じたことは?

自分の仕事は社会に繋がっている。

社内考査での評価もやりがいに

学生の頃は全く知らなかった業界に興味を持ったのが入社のきっかけです。コンテナの荷下ろしなど、最初はできなかった作業も、丁寧な指導のおかげで、今では当たり前にできるようになりました。

現在は、倉庫での入出庫や納品業務を行っています。倉庫で管理している商品が売り場に並び、消費者の手に届くところを見ると嬉しくなります。また、仕事を通して、いろいろな方にお会いするのも楽しみです。社内表彰制度などもやりがいに繋がっています。今後はもっと専門的な知識を身に付け、会社に貢献したいと思っています。

高橋和さん

Profile

入社/2021年4月  
配属/本宮低温流通センター



本宮低温流通センター前で。社屋壁面に描かれる躍動するアスリートのように、若い社員の活躍も目覚ましい

「グンレイ」の愛称で知られる郡山冷蔵製氷は大正6年創業、100年を超える歴史を持つ。その仕事は製氷事業と冷蔵倉庫事業を中心に、私たちの生活に欠かせないものとなっている。グンレイの氷は有名なアイスキャンディー、レストランチーン等のかき氷の原料にも採用されている。全国的に機械化が進む中、全国でも珍しい135kgの純氷を製造し続けている。また、冷蔵倉庫事業では県内ナンバーワンの保管スペースを有し、集荷から発送まで一貫して行う。冷凍食品やアイスクリーム、食肉、魚等を保管、流通させる。食品流通の調整弁としての機能を果たしている。現在、郡山市を本拠地に8事業所を展開。環境への取り組み、地元への貢献にも力を入れる。

高い製氷技術を保持し  
食品流通の調整弁を担う

充実した制度から生まれる  
明るく働きやすい環境

**氷を作り続ける100年企業**

冷蔵倉庫と製氷工場、どちらの現場も「寒い」環境、「重い」貨物、「きつい」作業のイメージだが、機械化やデジタル化によって作業の省力化、効率化が進み、女性も男性と同様に働くことができるようになった。エルダー制度やメンターリー制度によって、新入社員も独り立ちできるまで十分な支援が受けられる。また、業務に必要な資格の取得支援制度、知識や教養を高める社内研修などを通し、社員のキャリアアップにも注力。さらに外部専門家に直接相談できるハラスマント窓口も設け、安心して働くことのできる社内環境の構築が図られている。実際、近年はフォークリフトを操り、トラックで配達業務もこなす女性社員も登場し、社内の雰囲気も明るい。

## 会社情報

■ 設立 1917年3月22日  
■ 代表取締役社長 安藤 昇  
■ 資本金 3,523万円  
■ 従業員数 79人(2025年12月現在)

■ 求人対象

高卒 専門卒 短大卒  
大卒

■ インターンシップ

可能 [体験期間] 2日  
[申込方法] 電話またはメール

■ 採用担当者連絡先

TEL / 024-944-1655  
E-mail / soumu@gunrei.com

■ 業務内容

● 製氷業務

氷の製造、製品の納品、品質管理、検査・測定業務、衛生管理業務

● 倉庫業務

入出荷業務、入出庫業務、在庫管理、衛生管理業務

● 倉庫・製氷事務

在庫管理、入出庫処理、売掛管理、請求業務、受発注業務

● 総務

人事・労務管理、備品・施設管理、契約書管理、ISO規格運営

● 経理

給与計算、入出金管理、経理仕分・清算など