公募日：2026年5月12日
株式会社サンアロマ

【 キャリア採用募集要項 】

● 研究職

業務形態	●正社員
職　種	●研究開発職(企画開発)
業務内容	●食品用香料や食品素材を使用した試作品の開発業務。 　食品に香味を付与する自社製品の食品用香料や食品素材を使用して、冷菓、飲料、菓子、製パン等の試作品を設計、開発していただきます。 ●食品素材の開発業務。 食品素材の設計及び開発⇒必要であればOEM先の選定、決定⇒製造移管までを担当していただきます。
勤務地	●株式会社サンアロマ 〒566-0052 大阪府摂津市鳥飼本町2丁目12番37号
年齢制限	～39歳以下（技能・ノウハウの継承を図るため）
学歴	不問
必要な経験/スキル等	・香料、添加物、食品メーカーで試作品開発経験がある方。 ・製菓、製パン業界ご出身の方は尚良し。 ・マーケティング等の経験（トレンド/市場情報等の資料がつくれる程度）。 ・PCスキル(メール/Excel/Word/PowerPointの基本操作)がある方。
給　与	月給　　270,000円　～　　343,700円 職務経験、スキルなどに応じて当社規定により優遇します。
勤務時間	8：50～17：20（休憩60分含む）　※試用期間3ヶ月
諸手当	通勤交通費実費支給(上限あり)、時間外勤務手当、家族手当、役付手当、健康保険、厚生年金保険、雇用保険、労災保険、退職金制度あり。
昇給	年1回（4月）当社規定により昇給、昇格機会あり。
賞与	年2回（会社業績と個人の評価結果に連動し決定）。
休日・休暇	完全週休2日制、年末年始休暇、育児休暇、看護休暇、介護休暇、慶弔休暇、有給休暇（夏季休暇・リフレッシュ休暇、誕生日休暇の制度有）。
特記事項	●食への興味がある方。 ●食物アレルギーが無い方。 ●失敗を恐れずチャレンジができ、論理的且つ計画的に動ける方。 ●コミュニケーション能力があり、自ら考え積極的に業務を遂行できる方。

公募日：2026年11月11日
株式会社サンアロマ

【 キャリア採用募集要項 】

● 研究職

業務形態	●正社員
職　種	●研究開発職(調香師・フレーバリスト)
業務内容	●食品用香の開発業務 食品や飲料、菓子などに使用される香りや味を設計・開発する専門職です。 お客様のニーズや市場トレンドを踏まえ、商品価値を高める“おいしさ”を創り出します。 【主な業務内容】 ・飲料、冷菓、菓子等向けフレーバーの開発。 ・香料原料の選定、配合バランスの検討/最適化。 ・既存製品の改良や品質の安定化対応。 ・工場での実製造への落とし込み対応。 ・営業と連携し顧客への提案活動及び資料作り。
勤務地	東京研究所 〒215-0034 神奈川県川崎市麻生区南黒川5番2号　　※将来転勤の可能性あり
年齢制限	～39歳以下（技能・ノウハウの継承を図るため）
学歴	大学院、大学、短期大学、専修・各種学校卒業以上。
必要な経験/スキル等	●香料会社で開発職として3年以上調香の業務経験がある方。 ●PCスキル(メール/Excel/Word/PowerPointの基本操作)がある方。
給　与	月給　　270,000円　～　　343,700円 職務経験、スキルなどに応じて当社規定により優遇します。
勤務時間	8：50～17：20（休憩60分含む）　※試用期間3ヶ月
諸手当/福利厚生	通勤交通費実費支給(上限あり)、時間外勤務手当、家族手当、役付手当、健康保険、厚生年金保険、雇用保険、労災保険、退職金制度あり。
昇給	年1回（4月）当社規定により昇給、昇格機会あり。
賞与	年2回（会社業績と個人の評価結果に連動し決定）。
休日・休暇	完全週休2日制、年末年始休暇、育児休暇、看護休暇、介護休暇、慶弔休暇、有給休暇（夏季休暇、リフレッシュ休暇、誕生日休暇の制度有）。
特記事項	●食への興味がある方。 ●失敗を恐れずチャレンジができ、論理的且つ計画的に動ける方。 ●コミュニケーション能力があり、自ら考え積極的に業務を遂行できる方。 を求めております。