

うどんの常識を覆す感動を与えたい

～最高のうどんを作り続けること～

花山うどん (株)花山うどん

事業所番号：1006-260002-2

【会社概要】

所在地 館林市本町2-3-48

店舗 本店・アゼリアモール店
伊香保石段店・銀座店・日本橋店

工場 足次工場
足次第二工場（令和4年5月完成）

事業内容 麺類の製造・販売、飲食店経営

従業員数 50名（男性20名・女性30名）

定着状況 入社した方のほとんどが定着しています。

平均年齢 41歳程度



第一工場



創業明治27年の老舗です。うどんの全国大会で3年連続優勝しTVや雑誌などで会社が紹介され、全国的に群馬のご当地麺「ひも川うどん」の知名度を広げました。

先代の意思を継承し、決して大量生産せず、原材料・製造法にこだわりながら、その土地の文化・風習・特産物と深く関わりながら群馬ならではの風土を生かしたうどん作りに取り組んでいます。私たちは本物を提供することに信念を持ち、食の創造に常に挑戦し続けながら、会社に関わるあらゆる人が誇りを持つ会社を目指します。

【業務内容】

麺の手土産・贈答品の販売・飲食店事業を行っています。

【直営店舗】 県内3拠点4店舗 都内2店舗

製造業務

★麺類の製造関連業務
製麺・箱詰・ラベル貼
り・出荷作業など

飲食業務

★飲食店での業務
接客・オーダー確認・
料理の提供・配膳など

販売業務

★販売店等での業務
接客・伝票作成・電話
対応・WEB通販など

【過去の募集職種】

- ・箱詰め出荷作業
- ・飲食フロア業務
- ・WEB受注処理及びカスタマーサポート
- ・販売及び事務
- ・うどんの製造・品質管理

※求人は随時更新しているため、募集状況は都度ご確認ください。

【求める人材】

花山うどんの商品と会社そのものを好きになってくれる人。

【ハローワークからの紹介】

多くの方が紹介され現在も活躍をしています。

【従業員の声】

花山うどんはチームワークを大事にしている、従業員同士や部署間での交流が盛んです。急な休みにも他のスタッフが仕事の穴を埋めてくれたりするのでとても助かります。また、生産拠点の足次工場は温度管理や商品の重量管理等がしっかりしていて「暑い、寒い、重たい」などが無くとても働きやすい環境です。地域に寄り添い、創業明治27年と歴史があり、働いている私にとっても、誇らしくやりがいを感じています。

令和4年5月に完成した第二工場の休憩室です。静かな良い雰囲気でした！



第一工場

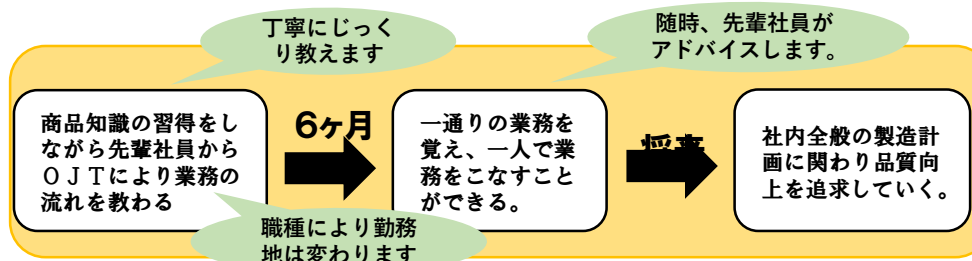


第二工場



第二工場

【入社後のみちすじ（うどんの製造・品質管理の場合）】



【今後の応募者へのメッセージ】

初めは分からない事もあるかと思いますが、一から丁寧に指導しますので安心してご応募ください。また、職種によってはライフスタイルに合わせた勤務時間の設定も可能となりますのでご相談ください。

事業所見学をした ハロワ館林職員の声

工場内の室温も調整されていて四季を通じて快適に業務をこなせる環境だと思いました。また、社員からの意見により休憩時間の取り方を変更するなど、自由に意見を出し合える社員を大切にしている会社だと感じました。第二工場の休憩室は豪華なラウンジのようで見えます。