

業 種：製造業

会社概要：醤油、醤油加工調味料の製造
醤油・醤油加工調味料・佃煮・惣菜類・
讃岐うどん、小豆島そうめん等の販売

設 立：昭和41年7月1日

所 在 地：香川県小豆島町安田甲103-1

従業員数：62名

ホームページ：

<https://takesan.co.jp/>



会社のPR情報

小豆島の伝統的な醤油づくりと、美味しい商品をつくるために積み重ねてきた確かな技術力で醤油、醤油加工調味料の製造・販売を行っています。天然醸造の木桶醤油で日本有数の生産量を誇っており、現在では日本の醸造技術の発展と共に大量生産も可能となり、濃口醤油のほかに多様な醤油を製造。食生活に便利な、つゆ・だし・たれ・ドレッシングなどの調味料も生産しています。職場はアットホームな雰囲気、タケサングループ各社合同でのサークル活動では、棚田部をはじめフィッシング部、インドアスポーツ部、ゴルフ部など、6つのサークルがあり、グループ間の交流の場としても好評です。

会社からのメッセージ

瀬戸内・小豆島という恵まれた大地と、長年培ってきた発酵の技術、長い時間をかけてじっくりと醤油の素となるもろみを育て木桶で熟成させる小豆島の醤油。タケサンでは、その醤油を基軸に、自社農園でハーブなどを育て、ドレッシング・調味料などに加工し、全国の支店から販売しています。社員が仕事を楽しくできるようにクラブ活動等への助成を行うなど職場環境の充実に取り組んでいます。小豆島の食文化の良さを広げていただける方、一緒に働きましょう！

雇用の状況

実雇用率

10.34%

障害者の勤続年数

・ 障害者の平均勤続年数が10年以上（約34年）である。

取組の状況

体制づくり

- ・ 社長自ら障害者雇用の方針や理解促進のための提案や発信を行い、全従業員に向けてその内容が共有されている。
- ・ 社内に支援担当者を配置し、業務指導のみならず職業生活全般における相談なども日常的に実施している。
- ・ 障害者雇用についての社内研修を実施。

環境づくり

- ・ 障害者雇用に関する先進的な他企業の見学及びヒヤリングを実施。
- ・ 他企業からの障害者雇用に関する見学の受け入れの実施。

