

ハローワーク 職員の おすすめ ポイント

本紙は、求人票では伝えきれないポイントをまとめたPRシートです♪

- 創業180年を超える老舗で、お酢・ぽん酢をはじめとする調味料の製造・販売をされている事業所様です。
- 飲むお酢や食べるお酢など、時代に合わせた新しい商品開発にも積極的に取り組まれています！
- 残業はほとんどないため、ワークライフバランス◎
- 勤務地周辺には有名寺院や閑静な住宅街が広がり、昔ながらの京都の風情を感じながら働ける環境です♪

店舗は昔ながらの京町家です♪

My ぽん酢体験も行っています！



伝統的な製法を守り続けています◎

PHOTO ～写真～

従業員の 口コミ・ レビュー

- 化学調味料や添加物を一切使用せず、こだわりのお酢造りを行っています。「体に良くておいしいものを作っている」という誇りを持って働ける環境です！
- 自分が携わった商品をスーパーや百貨店で見かけたときには、やりがいを実感できます◎
- 未経験の方も安心！一から丁寧に教えてもらえるので、ものづくりが初めての方でも大丈夫です。様々なことを経験したい、好奇心旺盛な方をお待ちしています♪

有限会社 林孝太郎造酢
(2601-203658-6)

Address & Access

京都市上京区道正街4 5 5
地下鉄・鞍馬口駅から徒歩11分
市バス・堀川寺之内バス停から徒歩5分

ホームページ



求人情報



在籍従業員のレビュー・口コミです

レビュー

