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♪

ハローワーク 職員の おすすめ

ポイント

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◎

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◎
- ★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♪

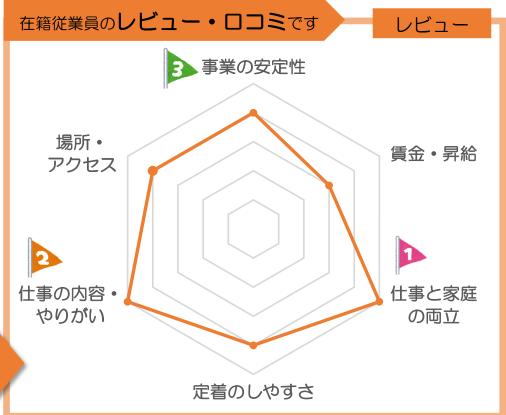
有限会社 林孝太郎造酢 (2601-203658-6)

Address & Access

京都市上京区道正街455 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









従業員の

