



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♪

- 京都を中心に鮮魚店を展開されている、創業95年以上の老舗事業所様です。
- 本物の魚の美味しさを届けるため、毎日市場から旬の魚を仕入れ、刺身・寿司・惣菜へと加工されています。
- 働きながら魚料理の知識を身につけることができる点が大きな魅力です🌟
- 平均勤続年数は10年以上！長く働きたい方にオススメです◎
- 嬉しい従業員割引もあります（3割引）♪

PHOTO
~写真~

鮮度抜群！こだわりの魚を販売！



従業員の
口コミ・
レビュー

- 20代から70代まで幅広い年代の方が在籍していて、様々な職人さんから仕事を教わることができ、しっかりと技術を習得していくことができました！
- 自分が丹精込めて作った商品が目の前で「美味しそう！」と買ってもらえるため、とてもやりがいのある仕事です。
- “美味しいから食べてもらいたい”という“魚愛”溢れる職場で、日本が世界に誇る魚食の魅力を一緒に伝えていきましょう！🐟🌟

株式会社 西浅
(2601-33549-4)

Address & Access

本社：京都市上京区森之木町462
地下鉄・鞍馬口駅から徒歩3分
※就業場所については求人票をご確認ください。

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

