

# 株式会社伏見屋

所在地：茨木市田中町 2-16

設立：昭和42年 従業員数：50名



## 面接会で募集する職種

移動販売スタッフ

## 企業の特徴・事業内容・製品・PRポイントなど

伏見屋の生とうふは、大豆の旨味や甘味、香りを最大限にいかすために、出来立てをすぐにパックに詰め、急速冷蔵したお豆腐です。消泡剤は使わず、原材料は水と大豆とにがりのみ。熟練した職人が季節に合わせ、数種類の国内産大豆をブレンドし、お作りしています。伏見屋の仕事の一番のやりがいは、やっぱりお客様の喜ぶ顔が見られること！販売の現場では、「こないだのお豆腐、美味しかった！」「〇〇さんにあげたらすごく喜んでくれた！」「伏見屋さんのお豆腐食べたら、他所のは食べられないわ」等、嬉しいリアルな声をたくさん聞くことが出来、やりがいに繋がります。

## 人事担当者からのひとこと・先輩職員の声など

専用の販売車（軽自動車）を運転し、アナウンスを流しながらお豆腐・こんにゃくをはじめとする様々な商品を販売しております。販売エリアは大阪～兵庫～京都～奈良☆予め会社から用意されたルートを巡回し、お家から出てきてくださったお客様に対して販売します。毎週の訪問を楽しみにしていただいている方がほとんどで、お客様にとっても喜ばれるお仕事です。小回りのきく軽自動車なので、ドライバー経験の浅い方でも安心♪自分で新規地域の開拓も可能！経験は不問で、男女ともに活躍しています♪

# 株式会社伏見屋

所在地：茨木市田中町 2-16

設立：昭和42年 従業員数：50名



## 面接会で募集する職種

店舗販売スタッフ

## 企業の特徴・事業内容・製品・PRポイントなど

伏見屋の生とうふは、大豆の旨味や甘味、香りを最大限にいかすために、出来立てをすぐにパックに詰め、急速冷蔵したお豆腐です。消泡剤は使わず、原材料は水と大豆とにがりのみ。熟練した職人が季節に合わせ、数種類の国内産大豆をブレンドし、お作りしています。伏見屋の仕事の一番のやりがいは、やっぱりお客様の喜ぶ顔が見られること！販売の現場では、「こないだのお豆腐、美味しかった！」「〇〇さんにあげたらすごく喜んでくれた！」「伏見屋さんのお豆腐食べたら、他所のは食べられないわ」等、嬉しいリアルな声をたくさん聞くことが出来、やりがいに繋がります。

## 人事担当者からのひとこと・先輩職員の声など

販売するのは伏見屋がこだわりぬいてつくったお豆腐、厚揚げ、湯葉、その他関連する商品なので、自信を持ってお客様におすすめできます！接客やレジなどの作業以外にも、試食を提供したり、商品の発注をしたり…やることは色々ありますが、研修期間もあるので初心者の方やブランクがある方も安心♪自分がおすすめした商品でお客様が喜んでいただけるのが何よりのやりがいです☆多お客様との会話を楽しみながら、自分の好きな商品をご紹介します！

所在地：茨木市田中町 2-16

設立：昭和42年 従業員数：50名



## 面接会で募集する職種

おとうふの製造スタッフ

## 企業の特徴・事業内容・製品・PRポイントなど

伏見屋の生とうふは、大豆の旨味や甘味、香りを最大限にいかすために、出来立てをすぐにパックに詰め、急速冷蔵したお豆腐です。消泡剤は使わず、原材料は水と大豆とにがりのみ。熟練した職人が季節に合わせ、数種類の国内産大豆をブレンドし、お作りしています。主な販売先は自社で運営する直売店・移動販売・催事販売等の対面販売なので、お客様の喜ぶ顔が見れたり、お褒めのお言葉をいただいたりやりがいを感じられます。お客様に自信をもっておすすめできる商品の製造・販売に努めている会社です。

## 人事担当者からのひとこと・先輩職員の声など

創業から130年余り、厳選した水と国産大豆で1つ1つ丁寧におとうふづくりに励んでまいりました。「昔ながらの製法に興味がある」「和の伝統食材を作ってみたい」そんな方を大歓迎！大豆の品種ごとに異なる特徴把握し、ブレンドを調整することで、どの季節でも変わらない「伏見屋の味」を実現するなど、知れば知るほど奥が深いお仕事です。大量生産のライン作業ではなく、味と質にこだわりながらの手作りなので、「作る楽しさ」も感じていただけます。