



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、移動販売スタッフ、店舗スタッフ、製造補助・器具洗浄スタッフ等

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られたり、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」「和の伝統食材を作りたい」そんな方を大歓迎！大豆の品種ごとに異なる特徴を把握し、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。