

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 ★製造補助・器具洗浄スタッフ ★湯葉製造スタッフ ★惣菜製造スタッフ

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。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できます。お客様に自信をもっておすすめできる商品の製造・販売に努めています。

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」「お客様に喜んでもらえる仕事がしたい」そんな方を大歓迎！今回の面接会では、①軽自動車での移動販売、②パック詰めなどの製造補助、③1枚1枚手作業で引き上げる湯葉の製造、④お豆腐を使ったお惣菜の製造の4職種。それ以外にもご紹介できるお仕事がたくさんありますので、是非お気軽にブースまでお越しください。