



最高の品質とお客様に愛される価値ある商品作りを目指します。

事業内容 全国各地から仕入れた四季折々の野菜を洗浄、カットし、調味液を入れ重石をかけ漬込み、袋詰め、箱詰めし、全国のスーパーや問屋へ卸したり自社直営店で販売する。

会社情報 520-3201 滋賀県湖南市下田3335番地

交通手段 JR三雲駅よりバスで13分

○会社概要

創業	従業員数	平均年齢	平均勤続年	役員・管理職の女性割合	
1961年	83人	45.0歳	20.0年	(役員) 0.0%	(管理職) 0.0%

○雇用管理の状況

有給休暇の平均取得実績	月平均所定外労働時間	育児休業取得状況(直近3事業年度)	
12.3日	2.3時間	男性: 0名	女性: 0.0%

○採用・定着状況

		2023年度	2022年度	2021年度
募集状況	新卒者等 ^{※1}	○	○	○
	新卒者等以外 ^{※2}	○	○	○
採用者数(うち女性)	新卒者等	1名(1名)	0名(0名)	1名(0名)
	新卒者等以外	1名(1名)	0名(0名)	0名(0名)
離職者数 ^{※3}	新卒者等	0名	0名	0名
	新卒者等以外	0名	0名	0名

人材育成のための制度

研修制度 あり	自己啓発支援制度 あり	社内検定 なし	メンター制度 なし	キャリアコン制度 なし
------------	----------------	------------	--------------	----------------

見学等受入れ

インターン あり	職場見学 あり
-------------	------------

非正規雇用の職場情報^{※4}

新卒者等の採用はなく、所定外労働時間はほぼなく、有給休暇はほぼ100%取得できている。

会社HP <https://yamajou.co.jp>

会社からのメッセージ

先輩社員から

当社の魅力は様々な業務を経験できる柔軟性です。入社からの2年を通して、工場での加工や出荷。小売店での販売からお漬物バイキングまで、食品メーカーとしての業務を多岐に渡り経験できます。初めは慣れない仕事ばかりで戸惑いもありましたが、上司や先輩方の支えもあり、冬の繁忙期には千枚漬の現場管理を任せていただきました。限られた時間と人手で現場を効率よく回すのに難儀しましたが、業務終了後に皆に働きを認めていただき、やりがいを感じると共に、この会社に入ってよかったと思えました。仕事を通じて社会への見聞を深めつつ、自身の適性に合った働き方を模索できるのは、働き方に柔軟性のある当社ならではの魅力といえます。

社長から

当社は近江つけものメーカーとして全国のスーパー・量販店への卸をメインに、小売り事業にも進出し、県内に直営店舗を4店舗、さらに近江つけものバイキングとして飲食業へも、おかげ様で今年で創業88年になりました。近江の伝統野菜を漬物にするだけでなく、野菜以外で自家製味噌を使って近江牛や魚の味噌漬けも商品化、常に時代が求めるものを追求し、新しい発想で近江の漬物文化を創造していきます。また、近江伝統野菜の下田なすを自社農園で栽培し、農業も手がけています。社業を通じて社会の発展に貢献し、お客様と地域を愛し愛されるやまじょうを目指します。人間性の向上に努め、共に成長していける新しい仲間を求めます。

求める人材像

いずれは1つの現場のリーダーとして活躍してもらいたいため、与えられた仕事を適格にこなせるように学ぼうとする意欲や、頼られるリーダーになれる、コミュニケーション能力の高さを持った方。

備考・補足情報

採用情報

事業所番号:

ハローワークインターネットサービスもしくは最寄りのハローワークをご利用ください。

※1 直近3事業年度において正社員として採用した新規学校卒業者、及び新規学校卒業者と同等の処遇を行う既卒者

※2 ※1以外の者で、直近3事業年度において正社員として採用した35歳未満の者

※3 当該年度に採用した者のうち、直近3事業年度に離職した者の数

※4 非正規雇用労働者の採用状況、有給休暇取得状況、所定外労働時間実績についての自由記述欄