

企業名

柴沼醤油醸造株式会社

【食品製造】

H29年3月卒 可

企業PR

弊社は創業328年目(1688年創業)の老舗醤油醸造元です。全国の木桶で醸造している醤油メーカーで全国で5本の指に入る生産量を誇り、醤油だけでなく、たれ、ソース、ドレッシングなど多種多様なアイテムを取り揃えます。

紫峰醤油が代表的で、歌舞伎の市川染五郎さんが「全国で一番おいしい醤油」という事で取り上げられました。現在は世界35か国以上の輸出を誇り、海外でも有数のブランドとしての知名度を誇ります。



企業プロフィール

事業内容 醤油醸造業及びタレ、ソース、ドレッシングの製造販売

本社 土浦市虫掛374

営業所 なし

従業員数 66名



この会社での働き方

◆食品製造◆

基本は8:00~17:00勤務です。土浦の本社工場での製品製造部門での業務となります。

休日 土、日、休日、祝祭日(年間111日)



正社員として働くには

年齢 18才~40才程度

経験 特になし(食品製造業経験者優遇)

免許・資格 特になし(フォークリフト免許があると優遇)

学歴 特になし



問合せ先

電話 029-821-2400

メール h-shibanuma@shibanuma.com

HP <http://www.shibanuma.com/index1.html>

住所 土浦市虫掛374

部署 営業部

担当者 柴沼・市瀬