



贅沢ではない「豊か」な食卓を

事業内容 漬物・味噌・醤油の製造販売

会社情報 321-1261 栃木県日光市今市
4 8 7

東武日光線 上今市駅 徒歩 5 分

<http://www.tamarizuke.co.jp/>

基礎データ

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	
1976 年	26 人	42.3 歳	15.3 年	(役員) 33.3 %	(管理職) 33.3 %

働き方データ

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)	
16.0 日	1.0 時間	男性: 0 名	女性: 100.0 %

募集・定着状況

		前年度	2年度前	3年度前
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	2 名(0 名)	1 名(1 名)	0 名(0 名)
	新卒者等以外	0 名(0 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	1 名

会社からのメッセージ

先輩社員から

入社当初は、お客様の顔も覚えられずただ売っていただけでしたが、少しずつお客様との会話も楽しくなり、常連さんや県外からわざわざ足を運んでくれる方の顔も覚えられるようになりました。次第に自分の顔と名前を覚えてくださるお客様が増え、「また来たよ」「覚えてる？」など声をかけてくださることがやりがいにつながっていきました(販売係)蔵の仕事は、主に漬物作りや袋詰めなど商品にするまでの仕事や、発送品の梱包を行っています。力仕事もあり体力勝負ではありますが、やりがいがあります。みんな優しく困った時は助けてくれるアットホームな雰囲気です。「たまり」の香りの中、毎日楽しく働いています。興味のある方は是非一緒に働きましょう

社長から

上澤梅太郎商店は、たまり漬・味噌・醤油の製造販売を通して、日光に冠たる和食の権威として、日本の食文化と観光文化を発展させるべく、日々業務に励んでいます。日本の伝統食品にかかわる会社ですが、社員は最年少23歳からベテランまで幅広い年代が揃っており、若く風通しの良い社風があります。これからも全社一致して、社業のますますの発展を目指していきたいと動化しています。

求める人材像

明るく、元気で、素直な人

人材育成のための制度

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

備考・補足情報

見学等受入れ

インターン	職場見学
あり	あり

非正規雇用の職場情報⁴

無

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