

よい焼き具合です。

## 保津川あられ本舗 渡辺製菓株式会社

HOZUGAWA ARARE HONPO WATANABE SEIKA KABUSHIKI GAISYA

### 熱意ある職人

「入社前と後では、全然イメージ違います。感動したんです。あられってこんなに手間暇かかって、こんなにむずかしいと知りました。材料のお米は日によって水分量が違うし、気温によっても、並べ方によっても焼き上がりが違います。だから毎日、ちゃんと焼き具合を考えて、判断しないとイケません。職人としての勘を養わないとイケませんから、とてもおもしろいんです。」入社7年目のスタッフは熱っぽい口調で教えてくれた。さらに「ここでは、社長から包装担当のパートさんまで、みんながちゃんとほめてくれたり、ダメ出しもしてくれます。だから、うまくいったかどうかははっきりわかり、成長しやすい。」という。彼の口調から日々の充実感が伝わってきた。

### 働く仲間の笑顔づくり

3年前に就任した3代目の若社長にお話を聞くと、「当社では創業当初から『ほんまものあられって何やろう?』と追求してきた結果、素材であるお米を生かすという考え方に収束しています。お米の香りを楽しんでもらうことを大事にしているんです。」とほんわかした口調で教えてくれた。さらに「ほくもスタッフにはっきりものを言いますが、スタッフからもどんどん意見を聞きたいので、とにかく直接聞いてまわったり、工夫をしてきたつもりです。」という。スタッフのみなさんからは「社長は距離が近く、話しやすい。」「提案BOXがあるので、積極的に改善提案を出しています。」などの声が聞け、確かにスタッフの想いが直接社長に届きやすい雰囲気を感じた。

### 気兼ねない距離感

スタッフ同士の距離感もかなり近いらしい。若い女性スタッフに尋ねると、「仕事だけでなく、プライベートな悩み相談なんかも乗ってくれる人が多いので、とても居心地がよいです。」という。約70名のスタッフと役員が全員で、刺激を与え合い、切磋琢磨しつつ、心地よい社風と素材を生かしたほんまものお菓子をじっくりと焼き上げています。





PERSON

**🔍 求める人物像**  
・明るく前向きな人  
・食べることが好きな人

**👉 仕事内容**  
・営業  
・製造  
・包装  
・販売

JOB INFORMATION

**📁 雇用形態**  
・正社員  
・パート

**💰 給与**  
▼ 基本給  
月給 187,000円～ + 諸手当  
▼ 賞与  
年2回

**❤️ 福利厚生**  
雇用保険 労災保険  
健康保険 厚生年金  
退職金手当

**📋 必要な資格**  
営業職は普通自動車運転免許が必要

**📍 勤務地**  
京都府亀岡市大井町

**🕒 勤務時間**  
9:00～17:00 休憩時間:60分  
(販売職はシフトによる)

**☔️ 休日休暇**  
会社カレンダーによる年間105日

**🚗 マイカー通勤**  
可(駐車場代無料)

**📄 採用プロセス**  
書類選考 面接

COMPANY PROFILE

名称 保津川あられ本舗 渡辺製菓株式会社  
業務名 米菓製造業  
従業員数 70人

住所 京都府亀岡市大井町並河3丁目11-3  
HP <http://www.hozugawaarare.com/>  
「お問い合わせ」  
電話番号 0771-22-0170  
メール waatanabeseika@hozugawaarare.com

