

会社名



つなぐ伝統 つくる革新 (業種:調味料製造業)

笛木醤油 株式会社

電話:049-297-0917

(所在地:川島町)

<https://kinbue.jp/>



募集求人

職 種:①飲食店の調理・接客や販売、バウムクーヘン製造
②飲食店でフロア接客・厨房(川越市)
③飲食店フロア接客・販売、調理・製菓補助(川越市)
雇用形態:①正社員、②パート労働者、③準社員

採用人数、選考方法、賃金、就業時間、休日等詳細については
説明会時配布の資料をご確認願います。

寛政元年創業 老舗醤油蔵

笛木醤油は寛政元年(1789年)創業の醤油蔵です。創業以来
230余年にわたり伝統的な醸造方法を守り続けています。
厳選された丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とし大きな杉桶
の中でじっくりと発酵熟成させ醤油を作っています。
笛木醤油では、作り手として、地域人として、親として、
伝統の醤油づくりを、地域の絆を、そして豊かな食文化を未来
に繋ぐ取り組みを行っています。

2019年には川島町本社に「金笛しょうゆパーク」をオープン。
「食べる」「学ぶ」「買う」「遊ぶ」と醤油を楽しめるテーマパーク
となっています。
レストランでは醤油の味わいを存分に楽しめるうどんを中心と
したメニューを提供。数々の醤油が並ぶ直売店のお買い物も
人気です。また2020年にはしょうゆパーク内に木桶バウム工
房をオープン。地域の素材をふんだんに生かしたバウムクー
ヘンを丁寧に焼き上げています。木桶バウムしょうゆは2020年
の埼玉新商品アワードで金賞を受賞し、地元をはじめ全国の
お客様に愛されています。

アピールポイント



<本社アクセス>
東武東上線
「川越市駅」から
車15分



地球環境に優しく安心安全
な醤油づくりと木桶仕込み
を未来に繋げる

金笛しょうゆパーク



金笛直営店 川越店



年間7万人が来場する川島町の人気観光スポット



醤油づくりのクラフトマンシップから生まれた木桶バウム



伝統ある醸造方法で生み出す
「金笛」商品の一例

仕事の内容

【①飲食店の調理・接客や販売、バウムクーヘン製造】

レストランやショップでの接客や調理のほか、新規事業のバウムクーヘン
の製造や商品開発まで幅広く携わる正社員の方を募集します。

【②飲食店でフロア接客・厨房(川越市)】

【③飲食店フロア接客・販売、調理、製菓補助(川越市)】

小江戸川越の観光地にある人気店での、フロア接客や簡単な調理など
をしてくださる方を募集しています。
外国の方や観光客の方に川越の魅力を一緒に伝えませんか。