

川越魅力発見セミナー

川越開催 8月31日(月)14:00～

企業紹介シート

事業所番号1104-10578-5

飲食店でのフロア接客・厨房
(川越市)

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

(本社所在地:川島町)

<https://kinbue.jp/>



募集求人

職 種:飲食店でのフロア接客・厨房(川越市)

雇用形態:パート労働者

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。

つなぐ伝統 つくる革新

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。

本年3月11日、丸広百貨店川越店に
「金笛うどん処春夏秋冬」を新規オープン(3店舗)!!

アピールポイント



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



【飲食店でのフロア接客・厨房(川越市)】

仕事の内容

創業237年目の老舗醤油蔵「金笛 笛木醤油」が営む、醤油直売店とうどん店です。小江戸川越の観光地にある人気店での、フロア接客・調理をしてくださる方を募集しています。

毎日製麺する自家製麺と出汁を引いてつくるおいしいうどん。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？

*うどん店はランチタイム営業のみ15時ラストオーダーとなります
*立ち仕事になりますので体力に自信のある方お待ちしております