

1 事業所情報			
事業所名	内堀醸造(株)		
本社所在地	〒505-0303		
TEL	0574-43-1185	FAX	0574-43-1781
企業ホームページ URL	<a href="https://www.uchibori.com/">https://www.uchibori.com/</a>		
従業員数	163名 (男 78 名 / 女 85 名)	業種	食品製造業
事業内容	食酢及び食酢関連商品の製造販売		
会社の特長	内堀醸造は明治9年創業、145年の歴史のある老舗食酢メーカーです。「酢造りは酒造りから」の理念のもと、酢のもととなる酒のもろみから丁寧に醸造することで高品質な商品を製造しています。		

2 求人情報				
採用(面接)対象	<input checked="" type="checkbox"/> 学生(新卒) <input type="checkbox"/> (既卒3年以内) <input type="checkbox"/> その他 ↓ <input checked="" type="checkbox"/> (大学院) <input checked="" type="checkbox"/> (大学) <input checked="" type="checkbox"/> (短大) <input checked="" type="checkbox"/> (高専) <input checked="" type="checkbox"/> (専修) <input checked="" type="checkbox"/> (高校生)		雇用形態	
			<input checked="" type="checkbox"/> 正社員 <input type="checkbox"/> その他(パート社員)	
募集職種	醸造、品質管理		求人数	2人
仕事内容	醸造：酵母、麹カビ、酢酸菌など様々な微生物に携わりながら、酢造り、酒造りを行います。 品質管理：酢造り、酒造り、調合、充填など様々な場面で品質チェックを行います。			
必要な経験等	特に無し		必要な免許・資格等	特に無し
就業場所	<input type="checkbox"/> 本社所在地と同じ (別の場合は右 ⇒)		内堀醸造株式会社 アルプス工場 〒399-3701 長野県上伊那郡飯島町田切160番355	

3 労働条件等				
賃金	初任給 大学院卒：224,000円 大卒：204,000円、高卒170,000円 (昨年実績)			
各種手当	役職、家族、住宅、通勤、営業手当 他			
就業時間	8時00分 ~17時00分	所定外労働時間	昨年度実績：(月平均 13 時間)	
新卒者の採用/離職者数	R3年度	採用：1名	離職：0名	
	R2年度	採用：6名	離職：0名	
	R1年度	採用：8名	離職：1名	
有給取得日数	年平均：13.2日 (昨年度実績)		昇給・賞与	昇給：年1回 / 賞与：年2回 (7月、12月)
各種保険	健康保険、厚生年金保険、雇用保険 他		休日休暇	土・日・祝日 年未年始、GW、夏季休暇 就業カレンダーに順ずる
選考方法	<input checked="" type="checkbox"/> 書類選考 <input checked="" type="checkbox"/> 筆記試験 <input checked="" type="checkbox"/> 面接		応募種類	<input checked="" type="checkbox"/> 履歴書 <input checked="" type="checkbox"/> 職務経歴書 <input type="checkbox"/> その他
選考結果	7日後(郵送または電話)		試用期間	<input checked="" type="checkbox"/> あり(3ヶ月) <input type="checkbox"/> なし
求人条件かかる特記事項				

4 採用担当者			
お名前	渡邊 雅	TEL	0574-43-1185
		FAX	0574-43-1781
メールアドレス	<a href="mailto:recruit@uchibori.com">recruit@uchibori.com</a>		

企業担当者からのメッセージ	
事業所名	内堀醸造株式会社
採用担当者からのコメント	<p>内堀醸造は明治9年創業の食酢メーカーです。皆さん、酢と聞いて、どのような印象を受けましたか。実は、酢の市場は想像するより広く、家庭料理に使用されるだけではありません。回転寿司のすし酢はもちろん、マヨネーズやケチャップなどの調味料の原材料や、コンビニのおにぎりやパンの日持ち向上や、食味改善にも使用されるなど、調味料だけの使用にとどまりません。私たちは今後も、酢の専業として、様々な酢をお客様へお届けしていきます。</p>