

17 株式会社岩井製菓

宇治市菟道丸山203-3
TEL 0774-21-4023
<http://www.iwaiseika.com/>



27卒 大学 院 短大 専門

26卒 大学 院 短大 専門

既卒

オープンカンパニー・
インターンシップ等の実施

有 無

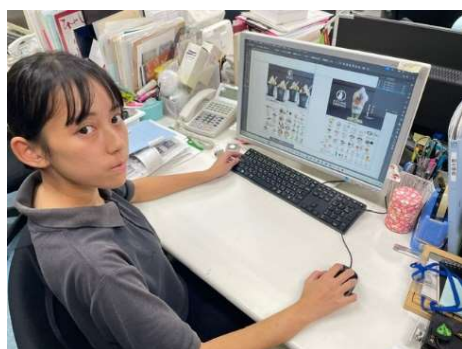
私たちはこんな製品を作っています。

創業60年、宇治の地にて京飴作りを続けております。昔ながらの製法を守りながらも新しい事へのチャレンジは忘れず進化し続ける飴屋です。京飴製造の他、直営店舗は宇治や京都市内を中心に6店舗展開しております。



このような環境で、雰囲気です仕事しています。

仕事の内容は飴の製造・加工の他、店舗運営や営業企画など様々な業務に携わって頂きます。自分に合った業務が見つかりやすいです。最近では岩井製菓のYouTubeチャンネルが人気で、登録者数は20万人を超える人気となり今話題の飴屋です。



先輩社員の一言

複数の業務に携わることができるので、長所を伸ばしたり短所を克服したり自分の成長や変化を体感することができます。例えば販売業務にて、実際にお客様から「おいしい」との声を頂けることが自信にもつながります。今ではイラストレーターを使いデザイン業務に挑戦しています。
2023年入社

会社見学の実施状況

会社見学会につきましては随時ご相談下さい。
工場・直営店舗を見学して頂きます（予定）
ご希望の方は下記メールまたはお電話にてご連絡下さい。
担当 中橋 saiyou@iwaiseika.com 0774-21-4023

皆さんへのPR

一つの事にとらわれずに色々な業務に携わってみたい！仕事を通じて自分を高めていきたい！という、社会に対して前向きな方はぜひ岩井製菓のブースへ足をお運びください。飴を通じてお客様を笑顔に！一緒にチャレンジしませんか？

