

白味噌生産量・品質国内トップシェア

# 株式会社 本田味噌本店

採用予定

一般採用

インターンシップ  
受け入れ

有

## 会社の魅力ポイント！

**西京味噌は味噌の中でも低塩で健康に良い。  
血圧上昇の抑制・予防に効果的。  
時代のニーズに合せた味噌造りを探求している。  
仕事を通してスキルアップ!充実した教育・支援制度**

主な勤務地

綾部工場  
京都府綾部市とよさか町12-2

交通アクセス

JR綾部駅から車で10分  
JR淵垣駅から徒歩15分



## 事業内容・PR

天保元年（1830年）、宮中のお料理用に味噌を献上したのがはじまりです。創業以来、伝承の技術を大切にしながら、時代のニーズに応える味噌造りを続けております。2020年8月に現在地に最新鋭の設備を整えた工場を稼働させ、国際的な食品安全マネジメントシステム FSSC22000 を取得し、安全で安心な商品を製造しています。生産量・品質共に日本一を誇り、「西京味噌」や「西京白みそ」と広く認知され、全国味噌鑑評会においても毎年高い評価を得ています。最近では、協働ロボットパレタイザーを導入し設備投資にも力を入れています。

## 先輩社員からのメッセージ

業務部 包装課



古和田 都さん 2018年入社

### 私がしている仕事

商品完成の最終工程で、味噌の充填から検品を行っています。

### 会社の魅力はココ！

社員の人が良く楽しく働ける会社です。

### 綾部の魅力はココ！

綺麗で治安のよい街。

## 私のある日のスケジュール

### 8:10 出社

朝礼後、予定を確認し生産を開始します。

### 12:00 昼休憩

落ち着いた雰囲気のある食堂で、手作り味噌汁と昼食。

### 13:00 午後始業

生産終了後、事務作業を行います。

### 17:30 終業

清掃、翌日の予定・準備を確認し帰宅します。

### 18:00 帰宅

帰宅後、家族と食事をとり家でくつろぎます。

## 会社情報・問い合わせ

業種

食品製造業

本社住所

京都府京都市上京区室町通一条上ル小島町558

代表者

代表取締役 本田 茂俊

H P

www.honda-miso.co.jp

問い合わせ

人事担当 田所 勇希

075-441-1121

yu-tadokoro@e-miso.co.jp

従業員数（全体）

97人

従業員数（勤務地）

50人

従業員平均年齢

43歳4か月

年間休日

119日

手当等

奨学金返済支援制度、子育て支援手当

設立

1950年

転勤

無