

白味噌生産量国内トップ・品質第一主義に基づく老舗ブランド企業 株式会社 本田味噌本店

インターンシップ受け入れ

有

会社の魅力ポイント！

白味噌の生産量が国内トップシェア企業

天保元年(1830年)創業の老舗企業

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



Aさん 2023年入社

私がしている仕事

味噌の充填から最終製品の検品を行っています

会社の魅力はココ！

みんな親切で思いやりがある人が多く
楽しく働ける会社です

綾部の魅力はココ！

自然が多く暮らしやすい街

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) 102人
従業員数(勤務地) 53人
従業員平均年齢 44歳5か月
年間休日 118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