



## 有限会社 久在屋

本社：京都市右京区西京極北大入町132  
TEL.075-311-7893  
http://www.kyuzaya.jp  
従業員数：39名  
創業：1986年3月  
設立：1997年6月  
主な事業内容：豆腐・油揚げの製造、卸、販売業務



### JOB INFORMATION

#### 正社員募集

「おっちゃんとおばちゃん」の求人広告を見ての応募です」とお伝えください。

- 2017年3月 大学卒業見込
- 第2新卒以上 歓迎
- 専門学校卒業生 歓迎

※2018年3月卒業見込みの方の採用につきましては、6月1日以降に選考解禁します。

#### 豆腐・油揚げの製造業務

【内容】豆腐・油揚げの製造業務、補助作業全般から販売、企画まで、すべての過程に関わる仕事です。  
【応募資格】2017年3月卒業見込の方（全学部全学科、文理不問）  
【給与】基本給 175,000円～  
【勤務地】久在屋本店工場（京都市右京区西京極北大入町132）  
【休日】シフト制 月9回（2月のみ8回）休日出勤あり  
【就業時間】（代表例）4時～13時・7時～16時 9時間拘束1時間休憩  
【その他待遇】社会保険完備 交通費社内規定あり  
【連絡先】まずは一度お電話ください。  
☎075-311-7893



一つを深く追求し、新しい可能性を生み出す。  
「職人」と「クリエイター」の両方が気になる人に向いています。



「大豆はさまざまな可能性をもつスーパーマン。手間を掛けた昔ながらの手作りにごこだわっています。」  
東田和久社長



京都屈指の高級地豆腐メーカー、  
世界の豆腐ブームを追い風に成長中



力を追求した結果だ。  
また、東田社長は、原料となる大豆を求めて、全国の生産農家をめぐる「大豆ハンター」だ。若手豆腐店を中心に約500点ものエントリーがある「全国豆腐品評会」を立ち上げるなど、業界全体のレベルアップにも取り組む。  
「豆腐の枠にとられない、自由な発想を求めています。製造部門で実際に手を動かして、豆腐づくりの基本を体得したのちに、商品開発、販売、企画に進むことを期待しています。日本の豆腐の未来につながる、新しい可能性を創り出せる人と出会いたい。」  
豆腐へのくわしい知識は不要。必要なのは、「あなたなら、日本、ひいては世界の人に豆腐をどう発信するか」、職人とクリエイターの両方の気質をあわせもつ、あなたのシンプルな好奇心だ。日本における豆腐の概念をがらりと変える可能性を秘めた仕事だ。

最近、スーパーにおける豆腐のコーナーの面積が広がっていることにお気づきだろうか。「赤ちゃんからお年寄り、美食家、菜食主義者、環境保護に敏感な人。メインディッシュにもスイーツにもなる。世界中のあらゆる人をターゲットにできる商材。豆腐の可能性は無限大」と話すのは、京都の高級豆腐メーカー「久在屋」の東田和久社長だ。  
豆腐業界は、「町の豆腐屋さん」「工場での機械生産」が2大主流だ。前者は後継者不足で衰退をたどり、後者は価格競争で疲弊する。そこから一歩抜きんでたのが「高級志向の豆腐屋」だ。世界全体が健康志向に向かう今、高品質で優れた素材をつかう高級志向の同社は、成長が見込まれる有望企業だ。  
久在屋を訪れた人は、一見、工場を併設した豆腐店と思われるかもしれない。しかし、工場は新商品をその場で生み出したのがゆえに本社に隣接、企画生産の機動力を追求した結果だ。

豆腐1丁400円、油揚げ1枚300円。一般に流通しているものの約3～4倍と高価格だが、豆腐は1日2000丁、油揚げは1000枚もの売り上げがある。1つ800円の豆腐もある。富裕層向けの高価格帯商品が売れる。

