

堺の味の基本は、伝統と、 時代に合わせる柔軟さから生まれる優しい味

※「働コミ」とは、堺市の女性活躍推進のキーメッセージ「働く×ライフ×自分らしく～堺で始めるコミュニケーション～」の略称です。

働きやすく、働きがいのある職場が、
永く働ける職場の秘けつ

○20代から70歳以上の社員が活躍中
世代を超えたさまざまな社員が活躍しています。
大切なのは日々のコミュニケーション!!

○「助け合い」と「お互いさま」

子育てや介護など、社員それぞれに事情があります。
必ずしもすべての事情に対応できるわけではありませんが、子どもの行事への参加については、他の社員同士でフォローするので「ぜひ参加してあげて」という意識が共有されています。

○勤続年数が働きやすさ・働きがいのある職場の証明

勤続20年以上の社員比率が約30%あり、
勤続40年を超える社員も在籍しています!!



「挑戦」の歴史

創業はなんと寛政12年(西暦1800年)!!
ここまで続いている理由は、現状に安住せず
時代の流れに合わせて**挑戦**を繰り返しているから。
これからも堺の企業であることに誇りをもって味づくりに励んでいきます。



大正時代の出荷風景



現在の工場棟

一般家庭向け商品だけではなく、業務用の液体調味料も数多く手がける大醬。
大醬のことを知らなかったあなたも、実は大醬の調味料を口にすることがあるかも!?



ホームページ



Instagram



DAISHO_OSAKA



大醬株式会社

代表取締役 河盛 幹雄

URL: <https://www.dai-sho.co.jp/>