

株式会社 おたべ

「～おいしさをはこび よろこびを創る～」

文化学部2回生 岩崎 樹

経済学部1回生 上村 侑己

会社概要

会社名	株式会社 おたべ
所在地	京都市南区国道十条 西入ル北側
事業所	京都本社工場 東京工場 若狭工場
社員数	正社員 196名 パートタイマー 386名

おたべ
本館



魅力① おいしさ

・ 素材へのこだわり



米

福井県産
コシヒカリ

北海道産
小豆



小豆

日本名水百選
瓜割の水



水

農家さんとの
繋がりを
大切に



● 良いものを作るには手間暇が・・・。

しかし！ **妥協はしない！**

安心安全！おいしいものをお客様に！

「おいしい！」には理由がある！

なぜおいしいを徹底的に追求！

いま、おたべのつぶあんには
北海道十勝・清水町
ファームタキモト
で収穫された
エリモ小豆
を使用しています。



ファームタキモト/滝本様・水野様

魅力① おいしさ

□ 八つ橋にとらわれない。



京町家ケーキ



ハッ橋クランチ



ケーキ

ケーキは**毎月販売!**
クリスマスケーキや
誕生日ケーキも!

おたべ=**和菓子屋さん**ではなく おたべ=**お菓子屋さん**
常に研究し日々新しくなる!

すべては**お客様に喜んでいただくために!**

洋菓子も
たくさん



魅力② 人財育成

「人材」から
「人財」へ

10年
人財化
計画

新商品
会議

年度別
研修

魅力② 人財育成

様々な社員の考えが
うまく一つになり
それぞれの良さが
生かされている！

そう・・・。
お菓子に例えると
フルーツタルトだ。



魅力③ 開発力



おいしさの追求

妥協
しない！

開発力

社員全員が
繋がっている
意識！

10年人財化
計画

ワンフロアの
職場

豊富な人材

おたべの魅力とは・・・。

部署関係なく社員全員の目的が同じ！

10年
人財化計画

人財育成

まるで
フルーツタル
ト

洋菓子も
チャレンジ

おいしさの追求

お客様のために
おいしさをはこび
よろこびを創る

豊富な人材

全て
おいしさをはこび
よろこびをつくる
が目的です

開発力の
高さ

新商品会議

