



うね乃株式会社

京都産業大学法学部法律学科1回生

大野菜々実

こだわりのおだしを 作る会社

明治36年創業

現在の4代目に代わってから個人のお客様への販売を強化

粉・液体・ジュレのおだしを販売



おだしへのこだわり

化学調味料
不使用

主役に
ならない

素材の味を
引き出す

うね乃株式会社の魅力

◆安さより品質を

→安さを求めてクオリティがさがるのはよくない

◆本物のおだしを売る

→薄味で素材の味を引き出すおだし

だし味の料理にならない

軸をブラさないところがかっこいい

ワークショップ

おだしのこと
SDGs
工場見学

おだしの取り方、SDGsについての
取り組み紹介

修学旅行生や旅行者向けのワークショップ開催

うね乃の取り組み

アロケアリングとは
実親ではない人が子育てをすること
うね乃では、お互い助け合い対等な関係を築く

アロケアリング

当たり前
手を差し伸べる

働く場としての魅力1

やりがいを感じられる仕事

- 分担して一つの物を作ることで達成感が生まれる
- 作った商品が販売されているのを見ることができる



働く場としての魅力2

アットホームな職場

仕事上の
コミュニケーションが
しっかりとれる



仲がいと
働きやすい

ご清聴ありがとうございました

うね乃株式会社の皆様

本店庶務 村田洋平様
工場長 横手悠基様

ありがとうございました

[【無添加おだし】京都 おだしのうね乃ー
公式サイト \(odashi.com\)](#)

