

10/8^木

経営 親孝行
理念 人間大好

坂東太郎グループ
株式会社蛸屋は

「親孝行・人間大好」の理念のもと
雨の日も風の日も地元の皆様の
優しさと励ましをいただきながら
お陰さまで「新生蛸屋」として
3年目を迎えることができました。
心より御礼と感謝を申し上げます。
働いているスタッフが一生懸命
お菓子づくりの研究・開発・販売に
努力をしております。
そしてお客様に美味しいといっ
ただける御菓子ができております。
また、このほど本社工場敷地内に
「実演販売 白どらパフェ」、
「高級食パン専門店 よう治」を
同時オープンさせていただきます。

伝統文化を引き継ぎながら
地域厳選の新鮮な食材をさらに活かし
皆様に「この店があつてよかった」と
言っていたいただけるような
誇りを持てるお店を目指して参ります。
何卒、宜しくお願い申し上げます。
これからの地元のお店として愛される
お店づくりを従業員一同、全身全霊をもって
臨みます。皆様ののご指導を宜しくお願い致します。

副社長 横山 庄蔵
工場長 山口 浩
従業員一同

小山市城東 蛸屋工場敷地内

GATO
白どらパフェ
実演販売

高級食パン専門店

よう治

OPEN



栃木県小山市城東4-19-15 (蛸屋本社工場敷地内)

GATO
白どらパフェ
実演販売



新食感!

蛸屋から新食感!
モチモチのオリジナル
白どら焼きが登場です。
見た目もオシャレな白いどら焼きは
色々な食材とマッチするので
具材をチョイスする楽しみ方もオススメです。
キュートな「白ドラパフェ」は
職人が何度も何度も試作に試作を重ね
お取引業者様の絶え間ぬご協力があり
出来上がりました。
是非ご賞味いただければ幸いです。
蛸屋自慢のオリジナル新商品です。

お問合せ

Tel 0285-32-7785

写真はイメージです

高級食パン専門店

よう治

しっとりとした
深い味わいの
こだわりの
高級食パンです。



高級食パン専門店 よう治の食パンは、「幅
広い年代の方に、素材そのままのパンを
お召し上がり頂きたい」という願いから、
卵、マーガリン、香料、イーストフードなど
一切使用しておりません。
パン本来の味を、ぜひお楽しみください。

プレミアム生食パン
1本 900円(＋税)

山型食パン
1本 800円(＋税)

高級食パン専門店

よう治 小山店

栃木県小山市城東4-19-15 (蛸屋本社工場敷地内)

Tel 0285-37-7660

営業時間
10時～

高級食パン専門店

よう治 境店

Tel 0280-23-2631
※8代葵カフェハワイ境店併設

高級食パン専門店

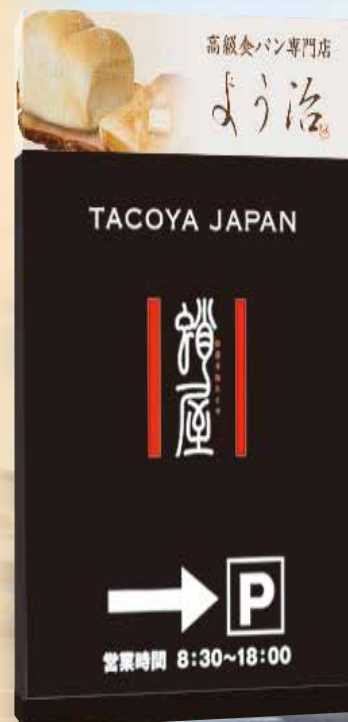
よう治 守谷店

Tel 0297-46-4161
※ステークハウス梶馬車守谷店併設

高級食パン専門店

よう治 水戸店

Tel 029-251-3381
※ステークハウス梶馬車水戸店併設



スタッフ募集中
仲間を求めます。

直売店:甘味処スタッフ・お菓子の実演販売[2名]
工場:お菓子製造[3名]・菓子技術指導顧問(月数日可)[2名]
パン工房:パン製造・販売[6名]／事務職(社員・パート)[2名]
企画デザイン[2名]／配送[5名]

応募の早い順に面接、採用させていただきます。
経験者優遇 時間・曜日等【応相談】

ご応募・お問合せ

坂東太郎グループ

株式会社 蛸屋

(人事担当:松本)



Tel 0285-25-1050