

正社員 アルバイト パート フルタイム 契約社員 準社員 派遣社員 嘱託社員 内職 請負 業務委託 広告のお問い合わせは東武よみうり新聞社広告営業部048(987)0611

**草加市** **調理スタッフ**

**50~70才代までの方が笑顔で活躍中!!**  
長く働ける環境が整っています! お料理好きな方歓迎!

**病院内厨房での調理などをお任せします!!**

時給 **1,150円**~ (昇給あり) **一緒に働こう!**

**【仕事】** 病院内厨房での厨房業務(調理、盛付け、食器・調理器具の洗浄など) 週1日~3日OK!

**【時間】** シフト制 (時間応相談) シフト例  
① 7:15~10:00  
② 10:00~13:30  
③ 15:30~19:30

**【資格】** 資格・経験不問、未経験可

**【待遇】** 昇給あり、交通費規定内支給、制服貸与、車・バイク・自転車通勤可(駐車場あり)

**【休日】** 応相談

みすがみ **048(934)0303**  
**水上レディースクリニック** 草加市新栄2-27-8

**三郷市** **石材加工の施工スタッフ**

**20才代~幅広い年代の方が活躍中!!**  
**未経験~スタートの方がほとんどです!**

**【仕事】** 墓石や記念碑、エクステリア等の施工

**【給与】** 月給 **310,000円~350,000円**

**【時間】** 8:00~17:00(休憩120分) ※季節により多少の前後有

**【資格】** 普通免許

**【休日】** 日曜、祝日、その他当社カレンダーによる

**【待遇】** 昇給年1回、賞与年2回、社保完備、退職金制度、交通費規定内支給、各種資格支援制度、車・バイク通勤OK

**【応募】** お気軽にお電話下さい! 折り返しご連絡させていただきます 面接時には履歴書(写真添付)をご持参の上、ご来社下さい

**感謝されて やりがいのある仕事です!**

**(有)篠田石材工業 048(952)1054**  
三郷市番匠免1-74 (採用係) **24時間応募OK**

**越谷市** **個別指導塾講師**

**午前中できる方!** 20代~40代 研修充実・週1日の方活躍中!! 未経験も安心! ~OK

**【仕事】** 小学生~高校生、浪人生を対象に、得意分野中心に生徒2名に対する個別指導

**【給与】** 90分 **1,980円**~ シフト制(経験者時給優遇)

**【資格】** 大学生以上(他塾かけもち不可)

**【時間】** 14時~22時の中でシフト制、1コマ90分 長期勤務歓迎!

**【待遇】** 交通費規定内支給、昇給、研修制度、経験者時給優遇、勤務日要相談(シフト制)、週1日・平日のみ・週末のみ・曜日固定なし・得意科目のみも可

**【応募】** 電話かメールでご連絡後、日程調整の上、履歴書(写真添付)持参下さい。

**教室長候補募集します!**  
責任感のある方、意欲のある方、お電話下さい。委細面談

**個別指導 WAM 新越谷校** **080-3300-8100**  
採用担当 大野まで **048-945-2149**

**草加市** **軽貨物ドライバー**

**業務委託 冷凍冷蔵車持ち込みの方 募集**

**50代・60代活躍中!!** 初心者 プランクのある方大歓迎!

**開業支援制度 サポート体制万全!!**

**【仕事】** 食品、雑貨等を都内駅売店や百貨店へ配送、配達後に事務所に連絡入れれば業務終了です。直行直帰可

**【給与】** 完全出来高制(月収例)

目指せ高収入	月収 <b>450,000円</b> (18,000円×25日稼働)
ラクラク勤務	月収 <b>200,000円</b> (10,000円×20日稼働)

**【資格】** 要普通免許(AT限定可)、営業ナンバーお持ちの方優遇、冷凍冷蔵車をお持ちの方、高卒以上

**【時間】** シフト制、応相談(半日勤務も可)

**【応募】** 電話連絡の上、履歴書(顔写真添付)持参下さい

軽貨物自動車運送業(平日10時~15時) **048-951-3208**  
**恵光社運送株式会社** 草加市青柳6-5-5 (採用担当)

**三郷市** **事務経験ある方、子育て中の方歓迎!** 昇給賞与 急なお休みも対応可能です!

**【仕事】** 事務+商品の検品・出荷などの軽作業

**【時給】** **1,060円**~ (昇給あり)

**【時間】** 9:00~17:00(時間内、週4日以上でご相談)

**【休日】** 土日祝日、夏季休暇、年末年始

**【待遇】** 交通費規定内支給、有給休暇、賞与あり

**【応募】** 電話連絡後、履歴書(顔写真添付)持参下さい

**ネオメディカル 株式会社 048-960-0841**  
三郷市三郷2-3-11 堀切ビル2階

**八潮市** **新設工場の為スタッフ募集!** ヘルメット内装部品 縫製検査・梱包等軽作業

**【仕事】** ヘルメット内装部品、各種袋物縫製、検査、梱包軽作業

**【資格】** 縫製経験者、検査・梱包・軽作業経験不問

**【給与】** **1,030円**~ (昇給あり)

**【時間】** 9:00~18:00(4時間以上作業が出来る方!!)

**【待遇】** 昇給制度有(勤続1年以上)、有給有、社保完備、交通費規定内支給(上限1万円)

**【応募】** 電話連絡の上、履歴書(写真添付)持参下さい

株式会社 ユー・イー・ユー 八潮工場 **048-954-9790**  
八潮市2丁目450-5 **080-6245-6561** (担当/佐藤)

**複数地** **正社員 アルバイト パート** **朝刊配達 集金**

**読売新聞 冷暖房・家具完備の個室寮あり、引越費も負担します!**

**スタッフ大募集**

**未経験でもOK!** 面接で仕事内容を丁寧な研修でサポート! **面接で仕事内容をしっかり説明!**

**正社員** **【給与】** 28万円~40万円(未経験者23万円~) **【待遇】** 賞与年2回、社保完備、制服貸与、引越費当社負担、個室寮完備、退職金制度有 ※研修期間1~3ヶ月有

**アルバイト** **【給与】** 6万円~10万円(部数による) **【時間】** 深夜1時30分~(実働2~3時間)程度 **【資格】** 18歳以上で要普通免許 **【待遇】** 社保完備、制服・バイク貸与、退職金制度有

**集金** **【給与】** 3万円~5万円(件数による) **【期間】** 毎月25日頃~翌月8日頃まで

**急募 ポスティングスタッフ募集!!**

**業務多忙のため増員! 初心者大歓迎 Wワークの方OK!**

**【給与】** 出来高制 1ポスト5円~6円(併配チラシ数により単価変動)  
例 丸1日稼働7~8時間 1,600ポスト×6円 **9,600円**  
例 1日弱稼働5~6時間 1,200ポスト×6円 **7,200円**  
例 約半日稼働3~4時間 800ポスト×6円 **4,800円**

**【仕事】** ポストに情報誌やチラシの投函(業務委託契約、配布エリア固定可)

**【時間】** 早朝から20時頃までの時間内

**【勤務日】** 自由、週ごとにシフト確認

**【勤務地】** 草加市、八潮市、三郷市、川口市限定

**【待遇】** マイカー手当支給・軽自動車貸出可(条件あり)、年齢・性別不問、服装・髪型自由

**責任をもって配布できる方求む、面接後研修~すぐに仕事開始可能**

**内職スタッフ募集!! 車で引取できる方限定**

**(株)グローバルメディアネット** 草加市青柳4-1-2 (外環自動車道沿いの草加高校グラウンド前) **048(933)5123** HPの応募フォームから24時間OK

**草加・八潮・三郷・越谷に勤務地があります**  
お近くの販売店で働けます!

<b>草加市</b>	●谷塚店 草加市谷塚町1240	●松原新田店 草加市栄町2-5-23
	●松原北部店 草加市清門3-68-7	●草加中央店 草加市稲荷3-13-5
<b>八潮市</b>	●八潮店 八潮市木曾根421	
<b>三郷市</b>	●三郷中央店 三郷市鷹野4-517-2	●三郷団地店 三郷市上彦名571-2
<b>越谷市</b>	●蒲生店 越谷市蒲生3-1-22	

**読売新聞販売網(株)関商事** お気軽にお問合せ下さい! (24時間受付) **050-5578-2791** 関商事 検索

**信州◆武田味噌**

**半熟仕込みみそ樽 3kg**

**自宅で気軽に仕込味噌! 時間と共に変わる味の 変化を楽しむ!!**

**こだわり** 国産大豆、国産米、無添加

**食べ頃** お届けから約2ヶ月後からが目安です。

**賞味期限** 約12ヶ月

**通常価格 3,380円のところ** (公式HPから注文。消費税/送料/手数料込み)

**読売新聞をご購読の場合 200円OFF!!**

**特価 2,600円** (消費税/送料込み)

**注文締切: 7/1(月) お届け日: 7月中旬から** **QRコードからのご注文はこちら! [24時間受付中]**

**＜半熟仕込みみそ樽とは＞**  
半熟味噌は大豆と麴、塩をあらかじめ混ぜてしばらく寝かせ、熟成が始まっているのを確認してからお出しするため、お手元に届いたら、後は数ヶ月寝かせてもらえばお味噌になります。時間がたつほどに発酵が進み味噌の味の変化を楽しむことができます。淡色の時はあっさりとした信州味噌として、熟成が進むと赤くなりコクのある味噌になります。

**製造元: 武田味噌醸造株式会社**  
長野県上田市に本社を置く、昭和5年創業、約90年の歴史を誇る歴史ある味噌蔵です。