

社会人になり、改めて挨拶やマナーの大切さを実感しました。

社会人になってみないと分からないことは多いものです。私の場合、働き始めて改めて、挨拶や礼儀など、基本的なマナーの大切さを実感しました。学生の皆さんには、今のうちから心がけてほしいと思います。私が勤務する高田店は現在仮店舗ですが、近く、ショッピングセンター内での本店舗の営業が予定されています。今は私が最年少ですが、いずれ後輩ができたときに、私が受けたようなしっかりとした指導ができるよう、より一層丁寧な接客を心がけていきたいと思っています。

中館 桃子

なかだて ももこ

岩手県住田町出身。住田高校卒業。入社3年目。陸前高田市にある「三陸菓匠さいとう高田店」に、販売員として勤務。



学生記者の先輩社員インタビュー



学生記者
山口 菜那
[盛岡大学]

——この会社に入社したきっかけを教えてください。

中館 地元での就職を希望し就職活動していたときに、販売員募集の求人目録に目が留まったのがそもそのきっかけです。高校に、卒業した先輩方の就職体験談をまとめた冊子があったのですが、その中で「やりがいのある職場」と書いてあったのも後押しになりました。

——お仕事の内容を教えてください。

中館 店舗やショーケースの掃除、商品出しなどの開店準備から始まり、接客、レジ対応など仕事は多岐にわたります。

——接客の際、気を付けていることはありますか？

中館 丁寧なコミュニケーションを心がけています。特に、言葉遣いには気を付けています。扱う商品も多いのですが、お客様に聞かれたときにきちんと答えられるよう、商品についての勉強は欠かせません。

——やりがいを感じるのはどんなときですか？

中館 勤務している高田店には、地元の方ももちろん、遠方から来る観光客やボランティアの皆さんも多く来店されます。いろいろな方とのつながりができていくことにやりがいを感じます。もともと人と話すのが好きなので、商品選びに悩んでいるお客様には、積極的に声をかけるようにしています。また、入社してしばらくの間、製造現場を経験しました。お菓子がつくれる過程を知っているだけに、お客様の「おいしい」という感想が何より嬉しいです。

——職場はどんな雰囲気ですか？

中館 店長も先輩もとても気さくで、アットホームな雰囲気です。皆さんの指導のおかげで、コミュニケーションの取り方や接客技術も徐々に身につけてきたと思います。

——今後の目標を教えてください。

中館 まだまだ至らない点は多いですが、先輩方のアドバイスをよく聞きながらより丁寧な接客を心がけ、1日も早く一人前の販売員になりたいと思っています。



来店するお客さまとの「つながり」が仕事のやりがい。



小さい頃から親しんだ、岩手の銘菓を作る会社で働けることが誇りになる。



お菓子を通して、岩手や三陸の魅力を発信していく。

❖ 経営理念

お菓子は人を笑顔にする

主力商品である「かもめの玉子」を中心に、安全で安心、そして高品質なお菓子づくりに取り組んでいます。徹底した衛生管理と品質管理に努め、厳選した原材料を用い、素材の持ち味を活かした商品を提供しています。おいしさは安らぎであり、幸せを感じさせてくれるもの。多くの人に喜びを与えられるお菓子づくりは、とても魅力ある仕事だと思います。お菓子を通して、お客様や地域社会に貢献する企業でありたいと考えています。

❖ 経営戦略

社員は会社の財産

「企業は人なり」という言葉がありますが、あらゆる事業には必ず人が関わります。お客様はもちろん、お取引先様を大切に、会社にとって社員は財産と考えます。社員一人ひとりのやる気と、伸びようとする力を大切に、その能力を最大限に伸ばせる環境を整えていくことが、企業の持続的な発展につながるのだと思います。人との関わりを大切にしながら、どんな時代にも柔軟に対応し、勝ち残っていく企業を目指しています。

❖ 将来ビジョン

お客さまの需要にきめこまかに対応

さいとう製菓株式会社では「かもめの玉子」の他にも、季節限定商品など様々な玉子型商品を製造しています。これまでもお客様の要望にお応えすべく生産ラインを整えてきましたが、供給が追いつかないこともあり。現在、新工場の建設も予定しており、需要期の対応や、新たな製品の開発による新規市場の開拓も視野に入れながら、お客様のニーズに合った商品を生み出し、さらなるおいしさと品質の向上を目指していきたいと考えています。

代表者からのメッセージ

当社は、お菓子を通してお客様に喜んでいただくことを念頭におき、より良いお菓子づくり、より良いサービスを心がけ、社員一人ひとりが前向きに、向上心を持って業務にあたっています。当社が求める人材は、元気に明るく挨拶ができ、誠実さとやる気、そして素直な気持ちを持った人。技術は入社してからいくらでも学べます。仕事に対して喜びを感じ、誇りを持って取り組める仲間を必要としています。



代表取締役社長
齊藤 俊満

さいとう製菓株式会社の「キラリ」ここが強い！

- 国際規格の食品安全マネジメントシステム「ISO22000」を認証取得(かもめの玉子)。
- 安全かつ高品質で、オリジナル性の高い商品づくりに努めている。
- お菓子を通して、岩手・三陸の風土を描き、地域の食味文化の向上に貢献している。

》》 Company DATA

事業内容 洋菓子、和菓子、パンなどの製造販売
資本金 5,000万円
従業員数 130名
平均年齢 39歳
設立 1979年1月
売上高 33億円
初任給 145,000円
福利厚生 雇用保険、健康保険、労災保険、厚生年金、健康診断、残業手当、家族手当など
休日・休暇 年間105日



最近の採用者数(30歳未満の若年雇用者)
24年度 9名 25年度 12名 26年度 4名

最近の離職者数(30歳未満の若年雇用者)
24年度 1名 25年度 1名 26年度 0名

【本社所在地】〒022-0007 岩手県大船渡市赤崎町字宮野5-1
☎0192-26-2222