

食の総合力と開発力を生かし、
新たな玄関口でおもてなしに挑む。



1 Iroha AWARAの店内。飲食スペースや土産物の他、福井の地酒の立ち飲みカウンターもある 2 Iroha AWARAでいきいきと働くスタッフ。きめ細かなおもてなしの心と笑顔が光る 3 湯桶のランプシェードなど、温泉地らしい装飾がIroha AWARA内に施されている

製造力、開発力を武器に食でおもてなし。

三丹本店は、飲食店の「外食」、弁当の製造販売の「中食」、スーパーでのすし製造販売の「内食」の3本柱でさまざまな食のニーズに応えています。主力の中食事業は1日2,000食の製造力を強みに、2018年の福井国体や2023年に開催された日本女子オープンゴルフ選手権などの大規模イベントでも弁当を製造。また、最新の冷凍設備で、サービスエリアや道の駅ですし販売を行うなど事業を拡大しています。

2023年11月には、JR芦原温泉駅西口のにぎわい施設「アフレア」に、飲食と物品販売の「Iroha AWARA」をオープン。福井の味覚を取り揃えた和食メインの「越前みなどの食堂、金しゃり亭」、カフェレストラン「Iroha 珈琲店」、スイーツの「芋

湯らり」の3店と、約600点もの特産品や土産物を販売する物販店を運営しています。北陸新幹線開業に向け、これまでに培った食の総合力と開発力をフルに活用し、あわら市の玄関口にふさわしいおもてなしを展開しています。

活気ある社風からアイデアが生まれる。

社内は従業員同士のコミュニケーションも活発です。「Iroha AWARA」の店内装飾や包装材に温泉をイメージした題材を取り入れるなど、ユニークなアイデアの数々は従業員のチャレンジを引き出そうというポジティブな社風から生まれたものです。プライベートと仕事のバランスを大切に考える考えが根付いています。

気になること、
聞いて
みました。



代表取締役社長
久田 恭司さん

教えて！
三丹本店 | のすごいところ

Q 会社の自慢を教えてください！

A 外食・中食・内食を手掛ける中で、最もおいしさを追求しているのが「ごはん」です。米の産地や炊き方にこだわり、弁当や寿司として提供しています。「アフレア」内で営業する「Iroha AWARA」では、選び抜いた米を使った釜めしや海鮮丼、新たに開発したライスバーガーをご用意。自慢のごはんの味わいを、たくさんの方々にお楽しみいただけるメニューを揃えています。



Q この先、目指していることは？

A 「Iroha AWARA」オープンに合わせ、あわら市の特産物であるさつまいも「とみつ金時」を使用した、社オリジナル商品「バスクチーズケーキ」「プリン」、さらに他店との共同によるシフォンケーキを開発しています。このように誰もが気軽に楽しめるスイーツの新商品開発に力を入れ、店舗はもちろん、イベントでおなじみのキッチンカー「ふる〜つ果ふえ」でも販売していきます。



Q 仕事にはどんな人を求めていますか？

A ルールに従うだけでなく、自分で考えて行動できる人。例えば、「また来たい」と思ってもらえる店にするには、どう対応すればお客様が喜んでくださるか、想像することが大事です。

Q 就活中の皆さんにメッセージをお願いします。

A 会社には営業や製造、事務などいくつかの職種があり、さまざまな経験することで視野が広がり成長できます。積極的にチャレンジする気持ちを持って仕事に就いてほしいと思います。

こんな職場です

成長を目指し
挑戦と学びを重ねる。



仕事を通して、社員が多くのことを学べる社内勉強会を開催。会社も人も成長するために、幅広い視野を養い、新しいことに挑戦する姿勢を大切にしています。

株式会社 三丹本店

〒910-4103 あわら市二面3-706-2
TEL.0776-77-1060 FAX.0776-77-1575
<https://act-santan.jp/> info@act-santan.jp

設立:2002年/代表:代表取締役社長 久田 恭司/資本金:500万円/売上:3億4,700万円(2022年度)/従業員数:100人(パート・アルバイト含む)/平均年齢:45歳/勤務地:あわら市、坂井市、福井市/勤務時間:部署により異なる/福利厚生:社保完備、各種慰労会等

