

地域密着で、地産地消の品揃え。
「食のライフライン」として、地域の暮らしと食文化を支える。



1 野菜や精肉、鮮魚など生鮮食品の品揃えに力を注いでいる店内 2 多種多様な種類の刺身が並ぶ鮮魚売り場。より多くの魚種を取りそろえられるよう努めている 3 お客様のニーズに早く気づき対応できるよう、気配りや親切を意識した接客を実践

店づくり、売り場づくりでは、
従業員のチャレンジを大切に。

ながすぎは、地域密着型のスーパーマーケットを5店舗運営し、あわら市内にもハニーBigBellyMarket芦原とハニーBigMart金津店、高塚店を展開。他にグループ会社でスーパー3店、飲食店12店を運営しています。大正時代に鯖江市で酒店として創業し、戦後にはスーパーの開店やスーパーチェーンへの加盟などに、県内でも先駆けて取り組んできました。地元の人たちの暮らしに密着したスーパーとして、福井の食文化の継承や地産地消に力を入れ、生鮮食品の品揃えと、地元食材の販売に力を注いでいます。特に鮮魚は幅広い魚種をそろえ、多種多様な刺身を

総菜などを並べています。併せてスーパーは食材の供給という地域のライフラインを守る役割を担っています。近年の大雪や台風の際にも、営業時間の短縮などで従業員の安全を確保した上で、休まず営業しました。社風は「失敗を恐れず、何事にもまずはやってみる・挑戦する」ことを大切に。各店舗では商品選定や仕入れ、販売方法まで従業員に大きな裁量を与え、従業員が自ら考えて売り場づくりや商品開発に取り組んでいます。また各店舗で「ノー残業デー」を設ける取り組みなどを進め、従業員が個人の時間を大切にできる職場環境づくりにも積極的です。

ながすぎのサービスにときめき！

独自のサービス

接客でも、商品でも来店者一人ひとりのニーズに応える店づくり。

「お客様に近づく店」を目指しています。来店者の困りごとや要望を従業員が先読みして対応する取り組みを実践しています。また、芦原店の魚の加工場をガラス張りにすることで担当者に声をかけやすくして、お客様との距離感を縮める店づくりの工夫もしています。さらにあわら市内の店舗で販売する刺身の切り方を丹南より大きめにしたり、祭に併せた商品展開をしたりするなど、地域ならではのニーズにも柔軟に対応しています。

今後の展望

新しい商品の開拓で、より魅力的なスーパーへ。

安心・安全な食品を通して地域の方の健康な生活を支えられるよう、より魅力的な商品の開発に努めています。強みの鮮魚では、福井では知られていない新しい魚種を紹介していくとともに、新しい仕入れ先も開拓。総菜部門でも新商品の開発を進め、商品力の強化を図っています。



Question & Answer



常務取締役
今川 透さん

あわらのココが好き

あらた坂の桜

Q 仕事にはどんな人を求めていますか？

A 「会社が自分に何をしてくれるか」ではなく「自分が会社で何をするか」が大事です。何事にも問題意識を持って考え、自分の目標を持ち、実行できる人を大切に育てていきたいと思っています。

Q 取得できる資格や研修、サポート事例を教えてください。

A 社員にはスーパーマーケット検定を受検して、流通や食品に関する全般の理解を深めてもらうとともに、勤続2年経過後には調理師試験を受験することも可能で、会社として奨励しています。

こんな職場です

社員の挑戦を評価し、表彰



従業員が考えた商品選定や販売方法の提案、お客様への気配りや親切の実践例などを評価する表彰制度を多数設けています。毎月約20人が表彰され、接客や売り場づくりの向上につながっています。



株式会社 **ながすぎ**

ハニー Big Belly Market / ハニー Big Mart

〒916-0028 鯖江市小黒町1-15-23
TEL. 0778-52-6778 FAX. 0778-51-7655
<https://www.nagasugi.co.jp/> soumu@nagasugi.co.jp

創業：1917年 / 代表：代表取締役社長 永杉 宏之 / 資本金：1,000万円 / 売上：47億円 (2021年3月期) / 従業員数：300人 (社員50人、P.A250人) / 平均年齢：41歳 / 勤務地：あわら市、坂井市、鯖江市 / 勤務時間：8:00~17:00 / 福利厚生：社保完備、新年会、ポウリング大会等

中学生
職場体験
受入れ企業

インターン
受入れ企業

下のコードから
企業の公式サイトを
check!

