1日の流れを教えて！

金森さん
坂井市出身
2020年入社
寿司課 課長

食を通じて地域と深くつながる誇りある仕事。

普段はスーパー内の店舗で、寿司の製造を中心に、接客や注文対応等も行っています。お客さまの声を直接聞ける環境のため、現場の意見を参考に商品のラインアップを見直したり、ご要望に合わせて最適な提案をしたりと、日々工夫しながら仕事に取り組んでいます。売上や利益といった数字で成果が見えてくると、自分の頑張りが形になったと実感でき、達成感があります。企業や学校からの大量注文、祭りでの依頼等を通して、地元に深く関わることができるのも魅力の一つ。地域の〝顔〟のような存在として、食を通じて貢献できることを誇らしく思います。

START

- 6:30 出勤、朝礼
- 6:45 寿司商品を製造・梱包
- 11:00 在庫数の確認
- 11:30 接客、注文対応、店頭販売の補助
- 13:00 昼休憩。コンビニや外食など
- 14:00 午後の追加製造、翌日の仕込み、納品準備、発注作業
- 16:00 売上確認、伝票整理、機材清掃
- 17:00 翌日のスケジュールを確認して退勤

FINISH

仕事のやりがいを教えて！

福山さん
愛知県出身 2022年入社
常務取締役

あわらの未来を育む。

社員の個性や主体性を尊重し、挑戦できる環境づくりとそのサポートを大切にしています。失敗を恐れずやり切った先に成長があると考えています。また、若い世代が地元で働きたいと思える場を作ることにも力を入れています。あわらで育ち、活躍し、羽ばたいていく人材が増えることが、私のやりがいです。

ライターVOICE

食を通じて人を笑顔にするだけでなく、あわら市をもっと活性化したいという、熱い思いを感じました。

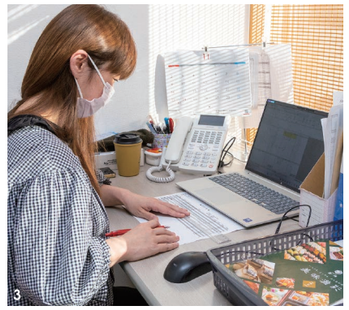
今日のお昼、何たべた？

吉田さんは
甘えび丼

いろはゆAWARAの「金しゃり亭」で甘えび丼をいただきました。昼休みは、同僚と仕事の話をしながら過ごすことが多く、他部署との情報交換やコミュニケーションの時間にもなっています。

入社の決め手は？

- 人間にとって大切な「食」に関わる使命感
- 職場環境や仕事のスタイルが合う
- 地元密着企業で働きたい
- 調理師免許を生かせる



1／いろはゆAWARAでは、あわら市の玄関口にふさわしいおもてなしを提供しています　2／あわら市・坂井市を中心に、嶺北エリアへ弁当や寿司を配達しています　3／毎日届く多くの弁当の注文を管理しています

おいしいごはんで人とまちを元気に。

三丹本店は、弁当や寿司などの製造販売をはじめ、飲食店やお土産店の運営も行っています。芦原温泉駅西口のにぎわい施設「アフレア」内にある「いろはゆAWARA」では、和食レストラン、カフェ、芋スイーツ店、特産品や土産物を扱う物販店を展開。シーンに合わせて多彩な〝食〟を提供しています。

最もこだわっているのは主食である「ごはん」。1日8、000食以上の炊飯に対応できる設備を導入し、お米に関する専門知識を持つごはんソムリエも在籍。いつでもおいしいごはんをお届けしています。食を通じて人と人の笑顔をつなぎ、食べた人に幸せを感じていただくこと。それが私たちの使命であり、喜びでもあります。

仕事を通して会社も人も成長するために、社員が多くのことを学べる社内勉強会を開催しています

三丹本店では、社員一人一人の個性を大切にしています。また、単なる作業ではなく、自ら考えて行動する姿勢を重視。やりたいことがあれば手を挙げて挑戦できる環境が整っており、社長との距離も近く、相談や提案がしやすい社風です。

地域に根ざした食の企業として、これからもあわら市や地元の方々と手を取り合い、地域の魅力を発信しながら、人とまちを元気にする存在を目指しています。

38

株式会社 三丹本店（さんたんほんてん）

〒910-4103 福井県あわら市二面3-706-2
TEL.0776・77・1060
設立：2002年
代表取締役社長：久田 恭司

事業内容
食品製造および飲食業

UIJターン採用
中学生職場体験の受け入れ

DATA

- 従業員数 87人
- 従業員の男女比 7：3
- 従業員の年齢構成比 20～40代 40%
- あわら市以外の勤務地 坂井市
- 勤務時間 6:30～17:00（交代制）
- 制服・仕事着の支給・貸与 有り

ガイドはこの人

久田 恭司さん
坂井市出身
代表取締役社長