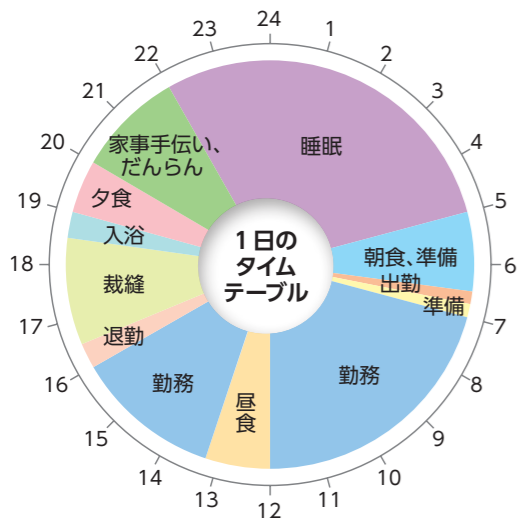


地域に「おいしい」と「幸せ」を届ける老舗製菓店。



休みの日は家で菓子作りをしたり、家族や友人とカフェに出掛けたりします。私のお勤めは隼人町にあるCAFE510です。国道223号沿いのナフコ向かいにあります。中古車屋だったガレージを改装した店内は天井が高く、座席もゆったりとした配置でゆっくりとくつろげます。

私がランチでよく食べるのはタコライス。たっぷり乗った生野菜の上に甘辛いスイートチリソースが掛かり、彩りが良く食欲をそそります。人気のキッシュプレートランチには季節の野菜と地元の精肉店の特製ベーコンを使用。ほかにも、ボリューム満点のナポリタンやキノコたっぷりのオムハヤシライスなどがあります。スイーツも充実していて、ビター生チョコタルトは濃厚ながらも後味がさっぱりで、いくらでも食べられそう。ぜひ行ってみてください。



カフェゴイゼロ
CAFE510
●場所=隼人町東郷133-1
●営業時間=午前11時～午後6時
(ランチはなくなり次第終了)
●店休日=不定休 ●駐車場=12台
☎=CAFE510 ☎(73)7445



お客様の笑顔が力になります。

有徳重製菓とらや菓子製造部勤務
三善早莉さん(18)
国分出身。国分中央高校生活文化科卒業。趣味は裁縫で、最近はおいしくみるみを製作中。両親と弟2人の5人暮らし。国分在住。

OFF

ON

今年で創業134年を迎えた国分(有)徳重製菓とらや。和菓子、洋菓子、パンを製造し、県内に6店舗を展開。全国の有名デパートにも商品を卸しています。市内の学校給食などには米飯とパンを毎日約1万3千食分供給しています。

創業当時から「角まんじゅう」「かゝるかんまんじゅう」などの郷土菓子を作りながらも、新しい事への挑戦を続けている同社。平成27年に販売を開始した「創作生かるかん」は県の特産品コンクールで県知事賞、全国推奨観光土産品審査会の菓子部門で県内初の最高賞・厚生労働大臣賞を受賞しました。

本店2階の喫茶スペースでは、地元演奏家などによる無料コンサートが月に4、5回開催。常に地域の人々の喜びや幸せを考え、時代に合った商品・サービスを提供しています。

菓子製造部でどら焼きを中心に菓子作りの腕を磨いているのは、今年の4月に入社した三善早莉さん(18)です。小学生のとき、自分で作ったケーキを食べる父の笑顔を引き付け、菓子作りが大好きになり、国分中央高校で調理を学びました。

入社して1カ月ほどは、時間に追われながらも丁寧に菓子を作らなれないプレッシャーに戸惑うこともありましたが、しかし、お菓子を買いにくるお客さんの楽しそうな表情が三善さんを奮い立たせました。

職場環境の良さも三善さんを助けます。「先輩が積極的に話し掛けてくれて、入社半年で職場になじめました。失敗をした時も『次につなげることが大事』と優しく声を掛けてくれます。朝は7時から仕事ですが、4時には終わりに、趣味を楽しんだり、友人とカフェに行ったりして充実した毎日を過ごしています」

会社は、社員のアイデアを積極的に採用する社風。三善さんも「いつかは自分も新商品を作って地域の人たちの笑顔にしたい」と意気込みます。



ワーク・ライフ・ワーク vol.16

霧島市にはたくさんの企業があり、そこで多くの若者が生き生きと働いています。このコーナーでは、そんな企業や若者の暮らしを紹介します。第16回は有徳重製菓とらやの三善早莉さん(18)です。就職を控える生徒や学生の皆さん、ぜひ霧島市で働き・暮らすという未来を描いてみませんか。

取材協力企業 **有徳重製菓 とらや**
国分野口西456-1 ☎0995(73)5511
<https://www.kokubutoraya.com/>

代表者: 代表取締役 徳重克彦	有給休暇の平均取得日数: 5日
創業: 明治17年	月平均残業時間: 10時間
資本金: 300万円	育児休業取得率(男/女): 0人/1人(H27~29年度)
売上高: 7億4千万円(平成29年度)	平成29年採用実績(新卒/それ以外): 7人(2人/5人)
従業員数(男/女): 111人(28人/83人)	初任給: 13万円~16万円
平均年齢: 46歳	勤務時間: 午前8時~午後5時
	※職場によって異なる。(休憩75分、年間休日96日)

市ホームページで、このコーナーのバックナンバーをご覧ください。↓

