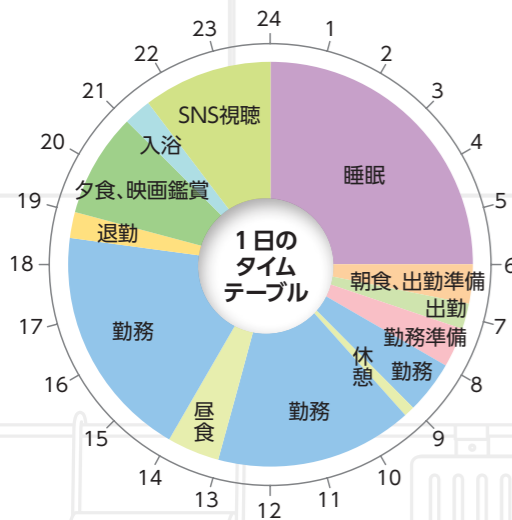


和洋菓子で、地域に笑顔と幸せを。



仕事の休憩時間には、先輩たちとケーキを試食するのが至福のひとつ。ソースの組み合わせなど、ケーキを作る上でとても勉強になります。食べることが好きな私ですが、休みの日は母のためにご飯を作っています。

お気に入りのお店は国分にある「食彩 親」。旬の食材を使った料理はどれも丁寧に作られていて、中でも鯛の土鍋ご飯が絶品。1杯目はそのまま、2杯目はだし汁をかけてと2度楽しめます。店内のいけすには、その日に取れた新鮮な魚が入っていて、刺身や地ダコの天ぷらもお薦めですよ。

最近はコロナの影響で行けていませんが、焼き鳥など居酒屋メニューもあるので家族や職場の人と利用しています。料理に合う焼酎や日本酒も種類が豊富。コースは2,500円からあり、リーズナブルにおなかいっぱい食べられます。



お薦め



食彩 親

- 場所 = 国分野口町2-14
- 駐車場 = 4台 (共同駐車場もあり)
- 営業時間 = 午後6時~午前0時
- 店休日 = 日曜

☎ 食彩 親 ☎ (47)3599

面倒見がいい先輩に囲まれ、楽しい毎日です。

ON



〔有森三 国分中央店 パティシエ〕
松元 美和さん(21)
霧島町出身。都城高校普通科卒業。平成30年入社。お気に入りの商品は、イチゴパフェとチョコパフェ。母と2人暮らし。隼人町在住。

国 分敷根に本店を構える老舗菓子店・(有森三)。今年で創業112年を迎え、県内に7店舗を展開しています。創業当初は和菓子専門店でしたが、現在では洋菓子の製造も。平成3年には、今でも半年で2万本以上を売り上げるいちごロールも誕生しました。地域の皆さまとのふれあいを基に愛され親しまれる店作りを目指すことが企業理念の同社。定番の商品はもちろん、何度来店しても楽しめるように商品開発にも力を入れ、季節ごとに新商品を販売。最高の商品を食べてもらいたいとの思いから、使用する原料は地元産の材料や果物を使用し、添加物は

の周りにクリームを塗る作業が苦手でしたが「未経験者の私でも、先輩の分かりやすい指導のおかげで上達することができました」と、今では好きな作業の一つに。「ケーキは贈り物や自分への褒美などお客さまの生活を彩る大切な役割があるので、食べる人の笑顔を想像しながら心を込めて作っています。先輩のように新しいアイデアでケーキを作り、多くの人に幸せな気分になってもらいたい」と目を輝かせます。



できるだけ使わないなどのこだわりを見せます。年に1度、入社2年目から参加できる自社の新商品コンテスト「森三杯」を開催。積極的に若手のアイデアを商品開発に取り入れ、入賞者には賞品も贈られます。多い日には700人以上のお客が訪れる同社の国分中央店。パティシエとしてケーキのデコレーションを担当するのが、入社4年目の松元美和さん(21)です。お菓子作りが好きだった姉の影響で、小学生の頃からケーキ屋さんになるのが夢でした。お客として来店した際、丁寧な接客に魅力を感じ入社を決めた松元さん。「製造の私たちも、入社後数カ月は売り場に出て接客を勉強します。朝礼ではあいさつの練習をするなど、礼儀を大事にする会社です」と話します。入社直後は、デコレーションケーキ

ミライ、ワク・ワーク vol.45

OFF

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45回は、もりぞう 有限会社森三 国分中央店の松元美和さん(21)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

有限会社 森三 国分中央店
 国分中央4-8-23 ☎0995(47)7000
<http://www.morizo.co.jp> 森三 検索

森三オンラインストアがリニューアル

代表者: 有川 尚徳	創業: 明治42年1月
資本金: 1,000万円	売上高: 8億7,000万円 (令和2年9月期)
従業員数(男/女): 46人(14人/32人)	初任給: 15万円
平均年齢: 33歳	採用実績(新卒/中途): 3人(3人/0人、令和2年度)
有給休暇の平均取得日数: 6日/年	勤務時間: 午前8時~午後5時・シフト制/休憩60~90分(年間休日83日)
月平均残業時間: 16.5時間	
育休取得者数(男/女): 2人(0人/2人、令和2年度)	

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いただけます。