

いとど
お客様の生活を彩る

お菓子の販売員



希望に合った商品を提案

お客様を笑顔にすることが喜び

約 100 種類のお菓子を製造している菓匠三全で販売を担当しています。大切にしていることは、お客様とコミュニケーションを取り、希望に合った商品を提案すること。おくり物やお土産の場合には、相手の好みや人数などを聞き、ふさわしい商品をおすすめしています。とくに仙台駅内・周辺のお店には、お土産を求めて訪れる観光客が多いので、楽しい思い出づくりをお手伝いするような気持ちで接客。お客様が喜ぶ姿を見られることが何よりのやりがいです。

05



必要な資格・スキル、役に立った経験

- PCスキル
- 販売のアルバイト
- ボランティア活動

こんな人に
向いています

- お菓子が好き
- 人と関わることが好き
- 人を笑顔にすることが好き
- 相手の気持ちを考えられる
- チームワークを大切にする



この仕事についたきっかけ

学生時代に参加したボランティア活動をきっかけに、誰かの役に立つ仕事をすることが目標に。菓匠三全の会社を見学した時に、“お客様の生活を彩りたい”という会社の思いを知り、この会社でお客様を笑顔にできる販売員になりたいと決意しました。

入社6年目

小野寺 美紅(オノデラ ミク)さん



お仕事の流れ



接客

商品の案内や会計のレジ入力など、接客が仕事の中心です。急いでいるお客様にはすばやく、じっくり選びたいお客様には時間をかけてなど、丁寧な接客を心がけています。



販売促進

お店や商品に興味を持つもらうようなきっかけを作ることが、販売促進の仕事です。商品の良さが伝わるような案内を作つて店先に設置したり、お客様に声をかけたりしています。



在庫の管理・商品の注文

お店にある商品の数を確認して、商品を発注します。週末や宮城県内でイベントがある日など、たくさんの来客が予想される日は、いつもより多く商品を用意します。



売上の管理

商品の売上の計算や記録をしています。売上の様子を確認して、さらに多くのお客様に商品を買ってもらうにはどのようにしたら良いか、スタッフ全員でアイデアを出し合います。



▶ 商品製造

創業から75年以上にわたって、“お客様にご満足いただけるお菓子づくり”を続けています。現在は「萩の月」をはじめ、約100種類の和・洋菓子を製造。お菓子を通して、地域文化の発展に役立ちたいという思いを持っています。



▶ 商品管理・検査

安全で品質の高い商品を届けるために、管理・検査を行っています。工場で製造する際に、衛生状態に問題がないか、商品に傷がないなどをチェック。さまざまな検査をクリアした後に、宮城県内・県外のお店に配送します。

▶ 企画・商品開発

変わらない味を大切にしながらも、時代に合った新しい商品を開発。お客様に心の安らぎやときめき、季節の移ろいを感じてもらえるように、お菓子の素材やパッケージのデザイン、お店のディスプレイまでこだわって考えています。



▶ 地域イベントへの参加・協力

“お客様の生活を彩りたい”というお菓子づくりと同じ思いから、地域のイベントに協力。「仙台・青葉まつり」には、社員が参加して山鉾や踊りで盛り上げているほか、「仙台クラシックフェスティバル」や「萩まつり」も支援しています。

スチューデントシティ

さまざまな企業の店を設置して街を再現した「スチューデントシティ」で、小・中学生が仕事やお金の仕組みを学ぶ活動に協力しています。接客の体験や、売上の目標達成に向けてアイデアを考える体験などを通じて、仕事のやりがいを伝えています。



職場ではこんな人も働いています

●商品企画担当

●製造担当

●システム担当



小野寺さんからの
メッセージ



株式会社 菓匠三全

仙台市青葉区大町 2-14-18

TEL / 022-268-3001

創業 / 1947年10月15日

<http://www.sanzen.co.jp>

歴史と味の——
菓匠 三全

