

幅広い世代に和菓子の魅力を伝えます

和菓子の販売・店舗運営



自社で製粉した粉から、おだんご、大福、郷土菓子などを作っている会社です。わたしは「Stand by 芽吹き屋 盛岡フェザン店」で、店長を務めています。駅ビルという場所がら、いろいろなお客様が訪れます。試食を用意したり、ディスプレイを変えて季節の商品を並べたりして、多くのお客様に手に取ってもらえるように工夫しています。また、オリジナルのシェイクやジェラートなども用意し、若い世代にも和菓子の魅力を伝えています。

このお仕事に
ついた
きっかけ

子供のころから祖母が作ったおだんごが大好きでした。また、人と接することが好きなので、和菓子を通じてお客様を笑顔にできるこの仕事を選びました。



和菓子の販売・店舗運営ってどんなお仕事をしているの？

接客・販売



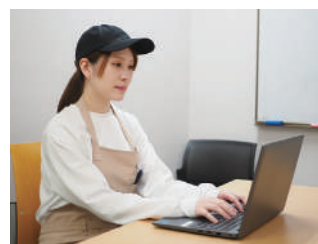
お土産、自宅用、テイクアウトなど、お客様のニーズを聞いて、商品を提案します。観光客には岩手の郷土菓子について説明したり、お土産用には紙袋を用意したりします。

店舗のディスプレイ



商品サンプルを用意し、ひと目でそれぞれの商品の特徴がわかるように展示します。季節の商品はポップを利用したり、通年販売の商品は場所を変えてみたり工夫します。

発注業務



おだんごや大福は、自社工場で製造しています。店舗では販売する商品がなくなるように、在庫を確認し、足りない商品は自社工場に発注します。

キャンペーンの考案



自社直営店4店舗でキャンペーンを考えたり、決まったキャンペーンの掲示物などを用意したりして、新しいお客様に和菓子のおいしさや、魅力を伝えます。

この会社に教えてもらったよ！

伝統は新しい時代でさらに芽吹く

岩手阿部製粉株式会社

花巻市石鳥谷町好地3-85-1 TEL/0198-45-4880

創業/1954年2月 従業員数/85名

店舗数/直営4店舗



岩手阿部製粉株式会社はこんな仕事をしています

冷凍和菓子の製造

製粉から自社で和菓子を作っています。解凍した時に柔らかく、作り立ての味を味わえるよう、保存料や添加物を使用せず独自の技術で冷凍します。



品質のチェック

最良の素材を選び、添加物を使用せず、独自の製法で作ります。完成した商品は最後に必ず人の目で確認し、食品の安全性とおいしさを追求します。



催事販売

物産展やイベントなどにブースを設営し、販売します。和菓子の魅力を伝えるとともに、県外にも商品のファンを作り、岩手に興味を持ってもらいます。



国内・海外向けに製造・流通

直営店販売用のほか、国内・海外用に製造もしています。和菓子は海外でも人気があり、フランスやイタリアなど14カ国に輸出しています。



「おすそわけ」でフードロスを削減

フードロス削減プロジェクトの一つとして「おすそわけ」セットの販売をしています。作り立てのおいしさをとどけるため、冷凍技術を取り入れています。賞味期限がせまってきた商品は、鮮度が高いうちに皆さんに「おすそわけ」します。中にはふだん店頭には並ばない商品もあり、お得に購入できます。



200個限定・芽吹き屋の玉手箱



四季折々の串だんごセット

こんな人も
働いて
います！

■ 製造 ■ 検査 ■ 事務 ■ 営業 ■ 流通管理 ■ 商品開発 など