

キラリ★卒業生！ No.2

佐賀県立高志館高等学校進路指導部 R4.6.10

卒業生との座談会を実施しました！！

6月7日「株式会社スーパーモリナガ」に勤める2名の卒業生に来てもらい、3年生を対象とする座談会を実施しました。

田島 美希さん (R3 食品流通科卒業)
吉野ヶ里店ベーカリー部門

高校では、農業クラブ連会長として会議や大会に佐賀県の代表として出席しました。

吉野ヶ里店は4月末にベーカリー部門がオープンしたため、忙しい日々が続いています。毎日お客様の対応とパンの製造や店舗業務に追われパニックになりそうですが、先輩のフォローのおかげで何とかやれています。忙しい時こそ何を優先しなければならないかを考えながら行動することが大変です。

仕事内容は、パンの成形・焼成・袋詰めや商品の品出しなどあらゆる仕事を行っています。製造作業ではパンがきちんとふくらんで本来の形になるように丁寧に作っています。商品の品出しでは、どうしたらお客様が買ってくれるのか考えながら棚に配置しています。業務時間は、朝7時前から夕方6時頃までですが合間に合計2時間の休み時間がもらえます。休みは平日休みとなることが多いですが、平日しかできない楽しみもあるのであまり気にならないです。

ベーカリー部門は、年齢層が若いので、話がやすく上司や同僚といい関係が築けています。新入社員の意見やアイデアも取り入れてくれて、すぐに実践してくれるのでやりがいを感じています。

高校時代にやっておくべきことですが、専門教科での製造実習はもちろん、家庭科の授業で行った調理実習の中で食品に対する知識や料理のスキルを学んだので、それが今の仕事に活かされています。また、パソコンは一通り打てることはもちろんですが、数年後には部門のチーフとして、エクセルでの関数を使ってデータ処理をすることが必要となってくるので、今のうちに勉強をしておく心にとりができるとと思います。

横尾 怜奈さん (R3 食品流通科卒業)
南佐賀店デリカ部門勤務

高校での思い出は、体育祭で
F科が総合優勝したこと！私
は応援団長でした。

私は、揚げ物や弁当につめる総菜を作っています。料理はしたことがあったのですが、総菜によくある揚げ物をしたり太巻きを作ったりということは経験がありませんでした。入社後にマンツーマンで先輩に教えてもらいながら、今では様々な商品を作れるようになりました。モリナガで販売される弁当は、すべて自分たちの手作りです。種類も豊富で季節限定品もあります。覚えることが本当にたくさんあるので毎日が勉強です。ですが、お客様が自分の目の前で商品を手に取って購入されていく時の嬉しさは何にもかえがたいものがあります。

この会社を希望する際に、実際に自宅最寄りの高木瀬店で買い物をしました。親しみやすさと店員さん同士の関係もとてもよさそうだなと感じたので、この会社に決めました。また、モリナガでは、経験が浅くてもいろんなことに挑戦させてもらえるところや、キャリアアップできる環境が整っているところが魅力です。

高校時代の授業で学んだことは、すべて今の仕事に活かしています。特に販売会などで経験したお客様に対する接遇やPOP作成など、やってよかったと思います。この会社では元気で明るく前向きな人を求めています。特に、返事や挨拶などはコミュニケーションの最初の1歩なので、元気よく自分から積極的に声をかけることを今から心がけてみてください。

