

**BE
MOVED**

vol.84
令和7年7月号



株式会社ニッシンコーポレーション
社内報

フードサービス事業部

R Baker
広島LECT店

Takayuki Yamamoto

山本 隆之

令和5(2023)年7月入社

現在の業務内容について

パンの製造業務に携わっています。担当ポジションは、主に窯と仕込みです。

パン製造過程は右下に記載しています。



入社(応募)経緯

前職は神戸の有名ベーカリー会社に10年在籍しました。仕込みから焼成までの全ての工程作業を任せただけのようにになり、製造を管理する役割を担当するようになった頃、これまでやってきた製パン業務の経験を活かしつつ《更に別のブランドで今まで自身が経験していない製法を取り入れ、自分の中での仕事の幅を広げていきたい》という想いを持ち、応募させていただきました。

入社後、自慢できる成果や
こだわった仕事など

自慢とまではいかないのですが、やはり自分が試作・開発した商品の売れ行きが良かったときや、お客様が手に取っている光景を目の当たりにしたときは、とても嬉しく思います。最近あまり出来ていないのですが、またいずれ自身のオリジナルのパンを試作・開発し、販売していきたいと考えています。次回は自分の大好きなニンニクを使用した商品を提案したいです(笑)。



前職での実績やエピソードなど

前職のベーカリー会社はフルタイムのアルバイトから始めました。クロワッサンの生地をひたすら伸ばす、カットする、成形するポジションからのスタートでした。何年もかけてひたすら頑張りました。やがて成形・窯・そして念願の仕込みに入ることができ、社員登用もしていただき、とても感激しました。一から最後まで、一人でパンを作れるようになった自分を誇りに思っています。



パン製造の課程は、大きく分けて「仕込み」「分割」「成形」「焼成(窯)」の4つの工程に分けられます。それぞれの工程で、材料の配合生地の状態、焼き加減など、様々な要素がパンの品質を左右します。



画像はイメージです

入社後の挫折経験や失敗体験など

日々の業務を遂行していくなかで、時には大変なこともあります。特にゴールデンウィークや正月などの繁忙期には、身体がいくつあっても足りないような多忙を極めるような時期もあります。自分も人間なので、時には心身共に余裕がなくなったり、体力が追い付かず疲弊することもあります。

ただ、そこで逃げるのではなく、どんなに大変でも乗り越えていく姿勢こそが一番大切なのではないかとつい最近気付いたような気がします。そういった前向きな姿勢の積み重ねが、やがて強い自分を作っていくのだと感じています。



趣味やプライベートの過ごし方

昨年11月に長男が生まれてからは生活もガラリと変わり、妻と息子と3人で過ごす時間が増えました。趣味といえば古い映画を観たり、絵を描いたりたまに釣りをしたりでしたが、今は家族と過ごす時間を、プライベートでは一番大事にしています。



▲「酒場」技法：鉛筆とインク



▲「オオカミと赤ずきん」水彩画をパソコンで編集



◀絵の画像をいただきました

フードサービス事業部
R Baker 広島LECT店

やまもと たかゆき

山本 隆之

学生時代の武勇伝や打ち込んだことなど

大学時代の四年生に進級する際に留年したのですが、その時親からアルバイトをするように言われ、ラーメン店でアルバイトを始めました。激務やクレマー対応等で、心身ともに大変キツく、何か目標がないとバイトを続けることはできない…と思い、「今自分が一番したいことってなんだろう？」と自問自答しました。そのとき真っ先に【ヨーロッパを一人旅したい！】という思いが浮かびました。「そうだ、海外行こう！！」と一念発起した瞬間でした。それから約半年後、貯めたバイト代に加え親や親戚に援助してもらい、イタリアを約1ヶ月間に渡り、南(ナポリ)から北(ヴェネツィア)まで旅をしました。

海外はおろか、一人旅もしたことがなかった自分が、今振り返っても、よくやったなあと思います。しかし本来生活費に充てるためのアルバイトでしたので、結果的に本末転倒ではありましたが(笑)、今も学生時代の大切な経験として残っています。

会社のこんなところがすごい& 改善ポイント

会社での良いところは、社員・アルバイト分け隔て無く、それぞれにお互い思いやりを持ったコミュニケーション・働き方が出来ているところだと思います。

それから、これは業務内容の話ではないのですが、昨年秋に息子が生まれて数日後、従業員の皆さんからサプライズで出産のお祝いをいただきました。心底嬉しかったです。

なんて温かい職場なんだろう！と感激しました。自分も同じように、思いやりの心を持てるようになりたい、と思いました。



仕事に対する意気込み・想い

今は窯、仕込みをメインに担当していますが、やがて成形も覚えていきたいし、どのポジションをするにしても今よりミスなくスピーディーに動けるように、日々努力を積み重ねていきたいです。

目標

今より更に体力をつけて、土日祝などの全体的に忙しい日に、無駄なく、疲れず動けるようになります。

そして忙しい時こそホールやキッチン全体を把握できるように、普段から視野を広げる努力を続けていきます。



拠点REPORT

大阪王将 下関長府店

【所在地】
山口県下関市長府才川
1丁目42-31
【営業時間】 11:00～22:00

2007(H19)年5月OPEN

事業・店舗の特色

スーパーや飲食店等・工業団地が隣接している国道2号線沿いの中華のファミリーレストランで、11時から22時まで営業しています。
オープンから18年、「おいしい!」を支える3つのこだわりがあります。
《食材へのこだわり》国産原料にこだわり、100%国産具材を使用しています。
《鮮度へのこだわり》工場から、徹底管理・製造された餃子を毎日出荷しています。
《焼きへのこだわり》「いつでもおいしい」「香ばしい」「食べやすい」とお客様に喜んでいただけるように温度や焼き方をずっと守り続けています。
長い年数の営業で、幅広い年代に人気がある店です。

店長

KIHA DAN
段 貴波



メンバー構成 社員3名、パート・アルバイト13名、計16名で運営しています。

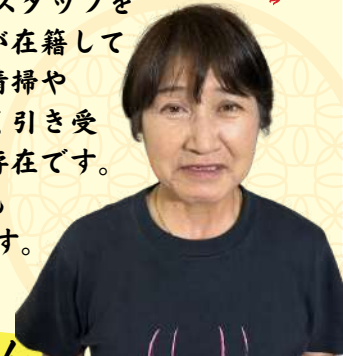
スタッフ紹介

阪本さんは勤務歴13年目のベテランスタッフです。入店当初はキッチンで活躍し、その後ずっとホールをお任せしています。責任感が強く、どんな時でもどのようなことでも冷静に判断して対応してくれます。普段の仕事だけではなく、新人スタッフの教育や大掃除などいつでも協力してくれます。ホールを中心に大事な存在です。

EMI SAKAMOTO
阪本 恵美さん

店舗にはオープニングスタッフをはじめ多くのスタッフが在籍していますが、山本さんは清掃や指導育成までいつも快く引き受けてくれる頼りになる存在です。声も良く通り、気遣いも出来る心強いPAさんです。

HIROKO YAMAMOTO
山本 裕子さん



事業・店舗の強み

毎日お店で手巻きをしている餃子と豊富なメニューが自慢です。生餃子は当日巻いたものを、焼き餃子は24時間以内に巻いたものを提供しています。野菜やお肉もお店でカットしているため、鮮度抜群です!
また、いつ来店されても常に美味しい料理を提供できるようにしています。元気と笑顔と活気溢れる接客も自慢のひとつです。一番の強みはチーム力の強さです。

今後の目標

長年に渡り地域の皆様にご愛顧いただいています。今後もお客様の志向の変化に寄り添えるようにしていきます。
特に近年は、健康を考えた食事という意識が高まっています。健康志向の高い方々にも人気のお店になれるように、目標を持って頑張っていきます!





PRESIDENT COLUMN VOL.84

感応道交とは 仏と人間の気持ち・または教える者と教えられる者の気持ちが通じ合い融合すること

～全従業員の気持ちをひとつに～

『ボケる』

皆さんは『ボケる』という言葉聞いたとき、何が思い浮かびますか？

一番に何を感じるでしょうか？

『ボケる』という言葉には多くの意味があります。
医学的には、加齢に伴って記憶力や判断力が低下し、認知機能が低下した状態を指します。

また「写真や映像などが『ボケる』(ぼやける)」という使い方や、比喩的に「現実から意識が離れる、ぼんやりする」という意味で使われることもありますね。

一方で漫才やコント等”お笑いの世界”で『ボケ』というポジションがあります。

『ボケ担当』は、相方との掛け合いの中で、わざと面白い間違いを口にしたたり、突拍子もない言動をすることで人を笑わせる主役です。周囲(相方)に『ツッコミ(※)』をもたらすその役回りは、実に緻密な計算が必要です。

私はこの『ボケる』という言葉のなかで、医学的に使われる『ボケ』と、お笑いで使う『ボケ』の二面性がとても面白く感じるのです。

先日テレビで、志村けんさん(※)の生前のコントを観ました。

おばあさんの役を演じながらの独特の『ボケ』が絶妙で、それがとても面白い。

日本では、年齢を重ねること、加齢に伴い少しずつ何かを忘れていく事を

『悲しいこと』(怖いこと・辛いこと)だけでなく、
『ちょっと笑えること』として捉える感性があるのだと思います。

それがお笑いの『ボケ』にも通じているのだと思うのです。

『それ、ちゃうやろ！』

とツッコミを入れて笑い合える関係性、その優しさが周りの人の気持ちを、温かく・軽くしているように感じます。

もちろん、認知症は笑い事ではありません。

ご家族は、身体的・精神的、また経済的にも負担が大きく、認知機能が低下するごとに、心身ともに疲弊してしまうことも存じています。介護の現場にいる方々も、日々大きな負担を背負われていることも。

それでも、時に、少し心身に余裕があるときは、

『今日もボケてるね』と言いながら一緒に笑える日があれば、それはそれで幸せなのかもしれないとも思うのです。

私も最近、人の名前がすぐに出て来なかったり、頼まれごとを忘れてしまったりすることが多くなったように思います。

その時はどうか深刻にならずに、

『それ、違うでしょ』と明るく突っ込んでいただければありがたい(笑)。

少しくらいピントが『ボケて』いた方が、見える景色が柔らかくなることもあると思います。

※志村けんさんは、日本のコメディアン、ギタリスト、俳優。ザ・ドリフターズのメンバー。

1950年生まれ2020年3月に亡くなりました。

※お笑いにおける「ツッコミ」とは、主に漫才などで、ボケ役の言動に対して、間違いや矛盾を指摘したり、常識的な観点から突っ込んだりすることで笑いを誘う役割のことです。





期間限定 定休日のお知らせ

期 間 : 令和7年7月下旬~令和7年9月上旬

定休曜日 : 上記期間 火曜日

令和7年

7月 22日(火)・29日(火)
8月 5日(火)・19日(火)・26日(火)
※ 8/12(火)は営業いたします
9月 2日(火)・9日(火)

今期の寿美令の
収穫は終了しました
来期も宜しく
お願いします

最新の入荷情報等は
各SNSでご確認いただけます

Instagram



x



YouTube



ホームページ



あけぼのファーム 寿美令



ホームページ



すみれ
Follow us

人事だより

昇格 大阪王将 下関長府店 店長 **KIHA DAN 段 貴波さん**

令和7(2025)年6月1日付

新入社員紹介



VANSAN山口湯田店
MAI NAGAMI
永見 麻衣さん

この度VANSAN山口湯田店で勤務させて頂くことになりました、永見です。飲食店での勤務は初めてですが、早く仕事を覚え、お客様に感動を届けられるような料理やサービスを提供できるよう、日々努力していきたいと思ひます。よろしくお願い致します。

令和7(2025)年4月1日入社



INDONESIA
大阪王将 防府店
NUR ALIFIAH SHECARIA LUKMAN
ヌル・アリフィア・セサリア・ルクマンさん

はじめまして。インドネシアから来ました。このような機会をいただき、ありがとうございます。まだまだ未熟ですが、一生懸命がんばります。毎日少しずつ成長できるように努力します。どうぞよろしくをお願いします。

令和7(2025)年4月11日入社



INDONESIA
VANSAN
下関一の宮店

ADI SAPUTRA
アディ
・サプトラさん

こんにちは。この会社に入社する機会を与えていただき、誠にありがとうございます。入社前はとても緊張していましたが、飛行機の中で、どんな会社かなと考えていました。だけど入社したら皆さん優しい人です。みんなが私に挨拶してくれました。

日本では1人ですが、仕事をしていると淋しさを感じません。みんなが私にいろいろなことを教えてくれます。私の日本語が、まだまだですから、みんながゆっくり話してくれます。そして私はみんなにとって家族になりたいんです。がんばります。

令和7(2025)年5月2日入社



MYANMAR
大阪王将 防府店

SHINE AUNG KO
シャイン
・アウン・コさん

はじめまして。シャインと申します。この度は私にとって、大事なチャレンジになりました。理由は、経験がない初めての仕事だからです。でも、店長も店の人たちも優しく、何でも教えてくれます。店長には料理の作り方も教えていただきました。そして、みんなと仲良くなりました。この仕事を紹介してくれて、本当にありがとうございます。私もこの仕事を一生懸命がんばります。お店には同じミャンマーから来たピョさんもいるので楽しみです。本当にありがとうございます。宜しく願いいたします。

令和7(2025)年6月9日入社

長きに渡りお疲れ様でした



ダスキン幡生支店

Sanae Ueta
植田 早苗さん

昭和59(1984)年10月1日入社
令和7年(2025)年6月20日定年退職

植田さんが入社された1984年の出来事

- *ロサンゼルスオリンピックが開催されました。
- *三菱自動車のCMをきっかけに、エリマキトカゲが人気を集めました。
- *日本銀行は、15年ぶりに新札3種類を発行しました(1万円札・福沢諭吉、5000円札・新渡戸稲造、1000円札・夏目漱石)
- *コアラが初めて日本にやってきました。
- *冒険家の植村直己氏に国民栄誉賞が授与されました。

1984年にヒットした曲

- ・長瀬剛「乾杯」1986年にリリースされた楽曲
- ・テレサ・テン「つぐない」
- ・チェッカーズ「ギザギザハートの子守唄」
- ・郷ひろみ「2億4千万の瞳 -エキゾチック・ジャパン-」

5/3
(土/祝)

ミスタードーナツ シーモール下関ショップ
《ドーナツ デコレーション体験》を開催しました！

掲載が遅れ、
申し訳ありません



当日は48名のお子様にご参加いただき、保護者の方も含めて約70名のご来場でした。
皆で楽しく自作のドーナツをつくって貰い、美味しそうに食べていたのが印象的でした。保護者の方々も皆自分のお子様を写真に撮られていました。



オールドファッションと、ポンデリングのベース生地を準備し、それにクリームやチョコランチ、バターランチを自由に付けてオリジナルのドーナツをお子様にしてもらいました♪



※掲載させていただいておりますお子様は、保護者様に承諾済です。

当社オリジナルブランド

あけぼの珈琲
下関長府店

夏 Menu 7/1(火)START



旬菜の彩りパスタ

旬の新鮮な野菜をふんだんに使用し、彩り豊かに仕上げたパスタです。それぞれの野菜が持つ旨味と、食感をお楽しみいただけるように、特製ソースを絡めています。是非お召し上がりください！

新鮮なバジルを贅沢に使用し豊かな香りが食欲をそそる一皿です。バジルの爽やかな風味とオリーブオイルがパスタと絶妙に絡み、シンプルながら奥深い味わいになっています。

※ランチプレートにもバジルパスタを選ぶことができます。サラダたっぷりのワンプレートを是非この機会に楽しんでください！



バジルのごちそうパスタ

黒糖の優しい甘さがとろけるミルクプリンに、ぷるぷるのきな粉わらび餅を添えた和洋折衷デザートです。もちもちとしたわらび餅の食感との対比をお楽しみください。



黒糖ミルクプリン

マンゴーババロアケーキ

とろけるような、マンゴーの甘味とババロアの滑らかな口当たりが、夏にぴったりの爽やかなデザートです。



ブルーベリーヨーグルトケーキ

さっぱりしたヨーグルトと甘酸っぱいブルーベリーを合わせたケーキです



抹茶ティラミス

抹茶のほろ苦さとマスカルポーネチーズの kokoro が調和したティラミスです。



贅沢メロンパフェ

旬のメロンを使った見た目も華やかなご褒美パフェです。冷たいアイスクリームを大好きなメロンと召し上がりたい方は是非一度お試しください。



ほろ苦い自家製珈琲の香りと、のどごしの良いデザートです。



自家製
クラッシュ珈琲ゼリー

Instagram



ホームページ

Follow US

「あけぼの珈琲」のみではなく、フードサービス事業部各ブランドでは、夏メニュー等販売中です！是非、社内経営店舗をご利用ください！

暑い日々が続いております。皆様ご自愛の上、健やかに夏を楽しみましょう！

Summer



絶えず前進し、人々の心を動かし続ける
そして、日本中、世界中の人に感動の渦を巻き起こそう

株式会社ニッシンコーポレーション

発行担当：経営管理部 藤川

社内報に関するご意見・ご要望がありましたら

お気軽にお知らせください

掲載情報もお待ちしています

recruit@nissincorp.com

