



代表ご挨拶



新年あけましておめでとうございます。昨年は格別のご厚情を賜り、心より感謝申し上げます。兼八新聞を通じての月例ご挨拶も早や6年目を迎えます。何事も継続は力なりと申しますが、皆様のご支援があってこそ、この連載を続けてこられました。本年も兼八産業と兼八新聞を、どうぞ宜しくお願いいたします。

昨年一年を振り返り、スケジュール帳や過去の新聞記事を見返してみると、コロナ関連の話題を超え、多種多様な出来事が記されていました。飲食業界を震撼させ、激怒させた「ペロペロ少年」の一件（そういえば、最近はこの手の話題は減りましたね）、WBCでの日本チームの健闘、イオンモール豊川のグランドオープン、インバウンドの回復傾向、物価の上昇、そして人材不足の問題など、まさに「アフターコロナ」の動きとして注目されました。これらの流れは、2024年にさらに加速し、人々の活動は一層活発になることが予想されます。特に人材不足は深刻化する一方で、営業機会の損失やサービスレベルの低下を防ぐため、多様な代替手段が模索されています。2024年は、新たな時代に適応するためのチャレンジが求められる年となるでしょう。

弊社も、この変化に対応し、時代に必要とされる企業へと進化を続けます。具体的には、お客様とのコミュニケーションをより深め、サービスの質を向上させることに努めます。しかし、採用環境の厳しさは予想を超えており、従来の方法に依存するわけにはいきません。そこで、最新のテクノロジーを駆使し、賢く効率的な運営を目指します。注文受付や決済方法の改善など、昨年から準備を進めてきた多くの新しい取り組みを、本年も展開し、皆様に実感していただくことを目指しております。個人としては、兼八産業の海外展開を加速させるため、市場調査とビジネスモデルの構築にも力を注ぎます。そしてもちろん、毎年年初に目標と掲げる「英語の勉強」も継続します。翻訳環境も充実してまいりましたが、心の通う国際的なビジネスを行うことを目指し頑張ります。

2024年も、世界はさらなる激動の中を進むことでしょう。私たちは、その波を乗りこなし、皆様にとってなくてはならない支えとなるべく精進します。新しい年が皆様にとって幸多きものとなりますように。本年も変わらぬご支援とご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

兼八社員のつぶやき



名古屋営業所
所長
山本

お世話になります。名古屋の山本です。先日父の定年退職祝いで、家族で熱海へ旅行に行ってきました。父は岐阜で公務員をやっており、仕事が趣味のような人でした。大人になるってこういうことなのだなと子供ながらに思った覚えがあります。

定年間際、父から仕事を取ったら何が残るのだろう？と姉弟で話して酒の肴にしていました。結局延長雇用で今も市役所勤めですが、管理職でなくなったこともあってか、のびのびと昔以上に働いています。きっと前世はマグロなのだと思います。

熱海ではひたすらおいしい食べ物とお酒を気のすむまでいただいてきました。ここ数年で一番お酒を飲んだ気がします。ウチは酒豪ぞろいなので、毎回宴会を開いた後は山賊の襲撃にでもあったのか？というぐらいに机が



汚れます。今回も凄かったです。来年はお酒の席でも机を汚さない事・これ以上太らない事を目標に宴会を楽しみたいと思います。

最後に晩御飯の画像と、お昼に食べた海鮮丼の画像も載せておきます。晩御飯は他にも色々ありましたが、写真を撮る前に我慢できずに食べちゃったので画像はありません！ごめんなさい。。。皆様も是非食べに行ってみてください。

社員募集 兼八産業で一緒に働きませんか？

兼八産業では一緒に働く社員を
大募集しています！

詳しくは営業担当にお問い合わせ、
もしくは採用担当の宮川
(TEL:080-5810-5188)
までご連絡ください。

<募集職種> ※詳しくはお問い合わせください

- ①【正社員】 厨房機器メンテナンススタッフ
- ②【正社員】 食品加工機械の販売推進スタッフ
- ③【正社員】 キッチンコーディネーター
- ④【正社員】 キッチン・工場のレイアウト設計



今月の飲食店紹介



こんにちは！厨房営業の木内です。本日は豊橋市大岩町に新しくできました『Bagel.farm』様をご紹介します！こちらのお店は10月29日にオープン。弊社では厨房機器の搬入据付をお手伝いさせていただきました。

『Bagel.farm』様は、オーナー様が独学で様々なベーグルを作り続けていくうちに、「お店をやってみたら？」とご家族に背中を押され、一念発起して開業を決意されたとのこと。お店はオーナー様のご自宅敷地内に建てられた小さな工房。鮮やかな黄色の軒先テントが目印です！製造から販売までを基本オーナー様がお一人で行っております。

『Bagel.farm』様の魅力はなんといってももちもちのベーグルです！【自家製天然酵母】を使用しているため、気温や天気によって出来具合が左右されるとてもデリケートなベーグルなのですが、オーナー様が日々生地と向き合い丁寧に作ることで美味しく仕上げられています。

「いつもの食卓にベーグルを」をテーマに、抹茶やチョコなどのスイーツ系からじゃがベーコンなどのお惣菜系まで、毎日食べても飽きのこない、様々なラインナップのベーグルを販売しています！日によっては完売が続くこともあるそうです。Instagramにも美味しい情報がたくさん載っていますので要チェックですね❖❖

美味しいベーグルを食べたい皆様は、ぜひ足を運んでみてください！



Bagel.farm

Bagel.farm



黄色い軒先テントが目印です！

店舗情報

【店名】 Bagel.farm

【住所】 〒441-3147

愛知県豊橋市大岩町反茂4-52

【TEL】 080-3646-1029

【営業時間】 12時～（完売次第閉店）

【定休日】 月・木・日

Instagramで情報を
発信しています！



スイーツ系ベーグルからお惣菜系ベーグルまで、様々なバリエーションをご用意しています！

毎月開催！実演会でラショナル製スチコンの魅力体験しましょう！



弊社デモルームで、ラショナル製のスチコンを使った調理実演会を開催します！スチコンのプロである料理人が実際に調理をしながら、スチコンの機能やメリットをお話します。

「こんなメニューを作ってみてほしい！」「こういう調理はできるか教えてほしい」などといったリクエスト大歓迎です😊

参加希望の方はご予約フォームよりお申し込み、もしくは営業担当までお申し付けください！

開催日程

1月29日(月)14時～

2月26日(月)14時～

3月25日(月)14時～

