



代表ご挨拶



新しい年度の幕開けである4月に入りました。日本では、この時期が組織や学校における新たなスタートの象徴であり、新入生や新入社員が新たな道を歩み始める重要な月です。兼八産業でも、かつては新たな年度の始まりとともに、フレッシュな新卒の人材を迎えることが恒例でした。しかし、ここ数年、特に地方に根ざす中小企業である私たちにとって、新卒採用が大きな課題となっています。

かつては多くの新卒者が、新たな職場として私たちを選んでくれました。しかし、最近では大企業や都市部の企業が人材を積極的に獲得しようとする中で、私たちのような地方の中小企業への道はますます険しくなっています。大手企業では、初任給の大幅な向上や、インターンシップの充実など、若者を引きつけるための努力が続いています。また、企業のブランディングや学生への「見せ方」にも、より高度な戦略が求められるようになりました。

現在、弊社で活躍しているのは、約10年前に新卒採用で入社した世代です。この状況が続けば、10年後、私たちは深刻な人材不足に直面することになります。今後の採用環境はさらに厳しくなり、優秀な人材を確保することは事業継続のために欠かせない要素となるでしょう。

これらの課題に直面し、私たちは新しい採用戦略に取り組む必要があります。副業を希望する人材の活用、ワークシェアリングサービスの導入、出勤日数や勤務時間の柔軟化など、従来とは異なるアプローチを模索しています。これらは私たちにとって未知の挑戦であり、社内外でさまざまな意見が出るのが予想されますが、私たちは変化に対応し、時代の流れに乗ることを恐れてはいけなと考えております。

特に飲食業や介護業界の皆様には、これらの問題がより身近なものであることを理解しています。私たちも、様々な雇用形態の導入を通じて得られる知見を共有し、皆様が直面する課題解決の一助となるよう努めてまいります。

新しい年度のスタートに当たり、皆様とともに新たな挑戦を進めていけることを心から楽しみにしています。今月も、兼八産業をどうぞ宜しくお願い申し上げます。

新入社員紹介



管理部
鈴木 順子

はじめまして。3月から入社した鈴木順子と申します。今までずっと事務をしてきましたが、この度、新しいことにチャレンジする意欲を持ってがんばります。趣味というほどではないですが、休みの日はランチしたり、おいしい珈琲とパンやスイーツを探して食べに行きます。最近はそれが生きがいになってます。息子が昨年一人暮らしをはじめ、子育てや家事に追われることがなくなりつつあります。一人暮らしで離れたほうが長電話でいろいろな話をするようになりました。

爬虫類が大好きで、セネガルカメレオンやヒョウモントカゲモドキなどペットとして可愛がっています。ペットが毎日私を癒してくれます。最近は犬が飼いたいので、引っ越しも視野に入れつつ、可愛いチワワを探しています。お話しする機会があるかと思しますので、これからどうぞよろしくお願い致します。

2024年3月より中途入社いたしました中神聖貴（なかがみまさき）です。よろしくお願いいたします。私は過去に静岡県浜松市でイタリアンレストランでの調理・サービスやブライダル関係の営業の仕事をしていました。生まれは愛知県の田原市になります。

趣味は料理をすることで、最近はスパイスからカレーを作っています。また日本各地の温泉に旅行に行くことが好きで、下呂や福井県のあわら温泉などにも行きました。少し変わった趣味ですとeスポーツの観戦も好きで、休日には世界大会などの観戦をしています。

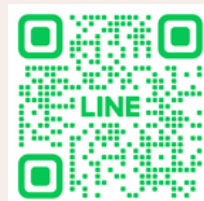
食の安心と安全をサポートする立場として、責任ある行動と態度を心がけていきたいと思っております。これからどうぞよろしくお願いいたします。



営業部
中神 聖貴

5月17日・18日は臨時休業とさせていただきます

誠に勝手ではございますが、社員研修に伴い**2024年5月17日(金)～18日(土)を臨時休業とさせていただきます。**休業期間中は電話受付・ご回答を全て休止致しますが、お問い合わせの受付はメールやLINEで行っておりますのでご利用ください。休業期間中に頂きましたお問い合わせのご返答は、5月20日(月)以降に順次行ってまいります。お客様にはご迷惑をお掛け致しますが、何卒ご理解を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。



今月の飲食店紹介

店舗外観



こんにちは！営業技術部の吉田です。今回は「富田屋」様をご紹介します！「富田屋」様は設楽町田口にある鰻屋さんで、弊社で改装のお手伝いをいたしました。8月末から改装の工事が始まり、今年の2月末に営業を再開しております！

メニューはうな重や、長焼定食、鰻以外にかつ丼等もございます。また、お持ち帰りで鰻のお弁当や白焼き、骨せんべい等がありました。どれもおいしそうでしたが、今回は「うな重」を頂きました！

「富田屋」様の一番のこだわりは、より鰻を美味しく召し上がっていただくため、注文をもらってから鰻を捌くことです。そのため、伺う際は予め電話で注文をしているとスムーズに召し上がることができるそうです。

注文して料理を待っている間、たくさん用意されている出前や店内のお客様の会話などで、「富田屋」様が今までにたくさんの方に愛されてきたこと、そして工事が完了してまた「富田屋」様の鰻を食べることができるのを大変楽しみにしていたことを感じました。

注文の品が届き、お重の蓋を開けてびっくりしたのが、鰻とご飯が別になっていることです。お客様がお好みの形で食べられるよう、そのようにしているとのことでした。

各テーブルには60年以上継ぎ足された秘伝のタレがあります。こちらは、オーナー様が長年の努力の末、自分の舌だけを頼りに作りあげたものです。ほどよい甘さと香りとコクが好評で、このタレのおいしさに魅せられて通われるリピーターの方も多くみえます。こちらを鰻とご飯に絡めて一緒にいただくのはもちろん、ご飯だけにかけてそのまま食べるなど、様々な形で楽しめることが出来ました！

また、皮はカリッと身はふんわりと焼き上げられた鰻は秘伝のタレの香ばしい香りと相まって、どれだけご飯があっても足りませんでした。

これから桜の季節です。田口にも福田寺の桜があります。武田信玄ゆかりの寺で花見までのドライブやツーリングで行った際にはぜひ「富田屋」様へ足を運ばれることオススメいたします！！

うな重



店舗情報

【店名】 富田屋
【住所】 愛知県北設楽郡設楽町田口町浦2-6
【TEL】 0536-62-0038
【営業時間】 11:00～18:00
【定休日】 日曜日

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
4月23日(火)14時～
5月27日(月)14時～
6月25日(火)14時～



4/1からサービス拡大！ WEB注文サイトからのご注文で消耗品がいつでも5%OFF！



当社専用WEB注文サイト経由で消耗品・洗剤をご注文頂くと、
いつ注文しても5%OFFとなるキャンペーンを4月より実施します！
お申し込みはLINEや右記申込フォーム、もしくは営業担当へ直接
「注文サイト利用希望」とお伝え下さい！このおトクな機会をお見逃しなく！

会員登録
申込フォーム

