



レストラン運営・菓子製造販売

職場ではこんな人も働いています

- 調理師
- ホールスタッフ
- 配送スタッフ
- 工場スタッフ
- 事務
- 販売員
- 営業

この仕事のキーワード

- レストラン
- 銘菓
- お土産
- ネット販売
- プロモーション
- 企業連携

こんな人に向いています

- お菓子が好き
- 福島が好き
- 人と話すことが好き
- 異文化に興味がある



地域に寄り添うレストラン。家族の笑顔が似合う場所をつくる仕事です

福島市にあるレストラン運営と菓子製造販売の会社で働いています。レストランは「岩成家敷大王」という店名で、観光客の食事や地元の方のお祝いごとや宴会など、たくさんの場面で使われています。最近は海外のお客様も増えてきました。またスポーツ大会のお弁当を作ったりもしています。「家敷」という店名には、家で過ごすようにくつろいでほしいという気持ちがかめられています。お盆など親戚が揃って楽しそうに食事をする姿を見るのが嬉しいです。

check!
私がこの仕事に就いたきっかけ

家業ということもあり、小さい頃から身近な会社で、将来は自分もこの仕事を継ぐだろうと考えていました。県外の大学に進学し、一度は別の職業に就職しましたが、福島の食と福島を代表する銘菓を通じて地域に貢献したいと思い、この仕事に就きました。

入社18年目 佐藤さん

レストラン運営・菓子製造販売の仕事内容

ネット販売・SNSの管理

パソコンを使って、通販公式サイトでのお菓子の注文の受付や発送の手配、売上の管理をします。SNSでは販売会など、最新情報を発信しています。



取引先との打ち合わせ

イベントや地元のスポーツチームとの商品コラボについて、パッケージデザインなどを打ち合わせ。電話やメールでやり取りすることもあります。



インバウンドのお客様対応

台湾をはじめ、インバウンド（海外からの観光客）のお客様が増えています。団体で来店することが多いので、大型バスを迎え入れて店舗まで案内します。



レストランでの接客

来店したお客様を席まで案内したり、注文を取ったりします。様々な年代のお客様がいるので、一人ひとりに合わせた丁寧な接客心がけています。



必要な資格・スキル

- パソコンスキルや明るく対話できるコミュニケーション能力があるといいです。
- レストランで調理の仕事をする場合は調理師免許が必要です。

株式会社ダイオー

福島市下野寺字薬師堂後4 TEL/024-535-3311
創業/1960年11月 従業員数/48名



HP



株式会社ダイオーではこんな仕事をしています



菓子製造

地元福島の民話に由来する福島銘菓「いもくり佐太郎」を製造し、全国に向けて販売。「さつまいも」と「くり」を使用し、なめらかさと上品な甘さが好評のスイーツです。



県内各所やイベントでの菓子販売

福島市を代表する銘菓として、県内の大きな駅や道の駅、観光施設で販売しています。また連携するスポーツチームの試合や県内外のイベント会場に出店して商品を販売しています。



おみやげグランプリ

全125品がエントリーされた「みんなが贈りたい。JR 東日本おみやげグランプリ2023」では、「いもくり佐太郎」が「友達や恋人に贈りたいおみやげ賞」の第1位に選出されました。



サッカーチームとの連携

福島県のJリーグチーム「福島ユナイテッドFC」の農業部とコラボした商品の開発や、栄養管理をしながら選手へ食事の提供をしたりと、地元のスポーツチームを応援しています。

子ども食堂に協力し、食事の楽しさを伝えています

福島市内の様々な企業が一丸となって取り組んでいる「ふくしま子ども食堂」に協力し、お弁当やお菓子を提供しています。「みんなで食事をする場」を作ることで、子供たちに食事の楽しさを感じてもらうことを目指しています。

