



北海道で一番のお菓子屋さんになる

赤平市出身の井川さんは高校卒業後、ほんだ菓子司に就職。1〜3年目は芦別店販売スタッフ、3年目の秋に店長代理、4年目の秋には店長になりました。2017年4月から砂川本店店長を兼務して、企画の仕事にも携わるようになり充実した毎日です。「新入社員の頃は不安ばかりでしたが、他の店舗を見たり社内での研修を受けたりしているうちに、どんなことも良い経験として

プラスになる、前向きに楽しもうと考えられるようになりました。新しい企画を考えるのが特に好きです。商品の売り方、並べ方、宣伝の仕方などを考えて実行するのは、やりがいがあります。」

出張販売・企画勉強会など、ほんだから外へ出て学ぶ機会も多く、リーダー研修・評価制度などの内部研修・教育も充実している社内には、お店の改善や企画をどんどん提案する店長たちがいて、みんな考えて店づくりをしています。

「ほんだはまだ、札幌に出店してい

ません。私の夢は、札幌に新店舗ができたら店長としてオープニングから働き、ほんだの魅力がたくさんのお客様に伝えて、北海道で一番のお菓子屋さんになりたいです」。楽しく前向きに仕事をすることをモットーにしている井川さん。

相手の立場になって考えられるようになったこと、責任感が強まり周りを見る力がついたことに自身の成長を感じています。

ほんだには、現場で働く社員の主体性を引き出し高め合う、人を育てる強い力がありません。

新しい仕事を任せられるとワクワクします！
アイデアを考えるのも大好き。

有限会社 ほんだ菓子司

砂川本店、芦別本店 勤務

菓子販売のお仕事
井川 純佳さん
(勤続6年目)

井川さんのある一日

8:30 出勤
・品出し
・工場からの商品メール確認
・アップルパイを焼く

9:00 開店
・接客、レジ販売

12:00 食事、休憩

13:00 休憩終了
・接客、レジ販売
・資材発注、包材作業など

18:00 閉店
・ケーキをしまう、商品発注
・退勤

※みんなと一緒に帰宅できるように15時頃から少しずつ片付けます

店内ディスプレイを考えるのも大好き!

私にとっての仕事とは誰かの役に立つことです!

職場のスナップショット



我が社の特徴
女性リーダーの積極登用！

製造工場、各販売店舗のリーダーに女性を積極登用しており、特に販売店舗の店長は、現在全て女性です。現場改善の権限と責任を委ねています。現場主体の人材育成システムを構築し、人材の底上げを図っています。

こんな仲間を
求めています。



まずはやってみようと素直に
思える吸収力のある人。
向上心のある人。
相手の身になって目配り・
気配り・心配りの
できる人。

有限会社 ほんだ菓子司
店舗統括マネージャー
大木 汐里さん

私たちの企業紹介

私たちは、かつて炭鉱で栄えた砂川市で「炭鉱労働者に甘味を届けたい」という思いから1948年に菓子店を創業。りんごを主体とした和洋菓子を製造・販売しています。菓子屋は農産品加工業という考え方のもと、農業者との共存共栄を目指し、地元産の素材にこだわり、地域に貢献することを信条としています。近年は、店内にシェフズラボを設置するほか、店外に自家農園を併設するなど独創的な店作りで新規店舗を増やし、事業拡大を進めています。『素材そのもののおいしさ・北海道の自然・安心して食べられる幸せ』をお菓子に込めて商品を作り、生産者・素材・菓子屋・お客様がおいしい幸せでつながるよう、『幸せ創造業』の思いをお菓子一つひとつに託しています。



有限会社 ほんだ菓子司

砂川市西1条北11丁目2番26号
TEL.0125-52-6321
http://www.ringo-club.jp/



企業情報はこちら

経営理念

私たちは幸せ創造業です。ほんだはお菓子を作ることが、使命ではありません。ほんだの追求する使命は、お菓子のお店を通じて、たくさんの笑顔を生み出すこと。たくさんの笑顔の向こう側にある温かい家族の風景や幸せなひとときを提供することです。

企業概要

代表者 代表取締役社長 本田 啓輔
設立年 1957年
資本金 1,000万円
従業員数 46名(男性3名、女性43名) ※2017年8月現在
店舗 砂川本店・北光工場、AiAi砂川店、滝川本館、美唄店、芦別店、深川店、岩見沢いなほ公園店、ギリシャヨーグルト専門店 F-エフ

菓子製造職 (パティシエ)

山本さんのある一日

6:00 出勤(滝川本館)
調理台や冷蔵庫などの殺菌
東町ロール・ケーキのスポンジづくり

9:00 開店
アップルパイの生地づくり
アップルパイの具を生地で包む

11:00 食事、休憩

12:00 包み作業の続き

14:00 調理場の清掃

15:00 退勤

※お店と同じ材料と作り方でお客様のケーキづくりをお手伝いする「シェフズラボ」も担当

シェフズラボのお客様に「楽しかった! また来たい!」と言ってもらえると嬉しいです

山本 夏未さん
新しい仕事を覚えられると、嬉しいです。『できる』楽しさを見つけると良いと思います。

菓子販売職

津田さんのある一日

8:30 出勤 (F-エフ)
店内の清掃

10:00 開店

12:00 接客販売

13:00 接客販売再開 ※カフェ業務も担当

17:00 閉店

17:30 退勤

アップルパイを焼く
カフェ用の果物、野菜を切る作業

お客様から「ありがとう」の言葉をいただくと嬉しいです

津田 くるみさん
頑張っている姿勢は必ず誰かが見てくれています。何ごとも一生懸命頑張ってください!

「菓子販売職」の求人募集内容例

仕事内容 / 来店したお客様の接客、注文受け、商品補充、陳列、和菓子・洋菓子の箱詰め包装、レジ精算、清掃業務
就業時間 / 8:00~19:00の間の8時間
休日休暇 / 週休2日
※土日祝は基本出勤ですが交代で休みが可能です
加入保険 / 厚生年金、健康保険、雇用保険、労災保険、他
福利厚生 / 昇給、賞与、住宅・通勤手当、制服貸与
★お客様の行事など可能な限り融通が利く職場をめざし、働きやすい環境づくりに取り組んでいます。
★60歳を超えた方も元気に活躍しています。
★新人研修・中途採用者研修・リーダー研修など、その人にあわせた研修制度があります。

**ほんだ菓子司には
どんな職種があるの?**

菓子販売職
菓子製造職
など

事業内容

洋菓子製造、和菓子製造、菓子販売、シェフズラボ (パティシエがサポートし、お客様が手作りのケーキを作る工房)