

採用担当者の声

大正3年の創業以来、地元浦賀の皆様にも愛され続けているパン屋です。これからもおいしい焼きたてパンでお客様に喜んでいただけるよう、一緒に働いてくださる方を募集中です。

パン生地の仕込み・成形・焼き上げなどを行う「**製造スタッフ**」と店頭で接客や調理パン作りなどを行う「**販売・調理スタッフ**」があります。**経験は問いません**。「パンが好き」という気持ちを重視します。パンに興味がある方、まずはやってみてください！

明るく和気あいあいとした職場環境です。早朝のみ、お子さんが学校や幼稚園に行っている間など、それぞれのライフスタイルに合った働き方もお気軽にご相談下さい。

採用担当 小林様



▲お店外観



▼焼き上がり



専用機械で
半分にカット▶



▼カットしたパンに具材を挟む



▲専用ミキサーで生地作り→発酵→成形→オーブンへ



販売・調理スタッフさんにインタビュー



Q. 仕事の魅力ややりがいについて教えてください

もともとパン作りが好きだったのですが、こちらで働き始めて本格的にパンを作れることが嬉しいです。お店では「こんなに売れるの!？」と思うぐらい飛ぶようにパンが売れます。目の前でパンがどんどん売れて、それに応じてたくさんパンを作る。その一連の流れが忙しくもやりがいをを感じる瞬間です。

Q. 職場の気に入っているところはどんなところですか？

終業時間が早い(14時)ところです。午後の時間を有効に使えますよ。

Q. 最近職場で楽しかったことはありますか？

110周年記念の創業祭で復刻パンを販売しているのですが、自分が中学生のときに食べていたパンがよみがえって、懐かしくて嬉しくなりました!老舗のお店ならではの思い出です。

Q. 応募を迷っている方に一言お願いします。

うちのお客様は良い方が多いです。混雑時でも、お待たせしたことで文句を言われたことはありません。これからも愛され続けるお店と一緒に作りましょう!

(訪問日: 2024年7月5日)



▲少々コツが必要なコロネ作り