

# 地元就職応援シート

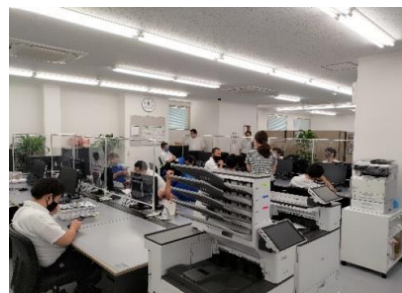
事業所名 大海水産株式会社 {営業職（鮮魚部， 商事部）}

〒 860 — 0058  
所在地 熊本市西区田崎町484

企業HP <http://www.taikaisuisan.co.jp/>

## 自社の強み（こんな会社です）

熊本県内で流通する水産物の約9割を取扱う水産市場を運営し、全国各地から新鮮な魚を集めて県内すべての地域へ分配しています。熊本県の水産物消費を支え、創立70周年を迎えることが出来ました。安定した経営基盤のもと、安心してキャリアアップに努めることが出来ます。



営業部事務所の様子

## 先輩からのメッセージ（この会社を選んだきっかけ、入社後の印象など）

【鮮魚部】入社5年目T君（22歳）  
魚が大好きで、多くの魚を扱う仕事でした。職場見学に行き、1日で約40トンもの魚を扱う先輩方を見て、責任とやりがいを感じ入社を決めました。人間関係が不安でしたが、年齢関係なくコミュニケーションが取れて馴染みやすい雰囲気だったので安心しました。



魚の選別作業

## 働きやすい職場づくりへの取組

■業務環境の整備（上写真）  
清潔感のある空間で業務に集中出来るよう、環境を整備しています。  
■業務共有  
1人ひとりの仕事内容を部署内で共有して、誰が、いつ休んでも良いよう、皆が休みやすい仕組みをつくっています。

## 未来図（標準的なキャリアパス ～企業での業務経験や異動等について～）

入社直後



入社後、半年間は鮮魚部， 商事部の両部署で研修を受けてもらいます。各現場の仕事の内容と、当社のビジネスの基礎を学んでもらう為です。  
そして、研修中に適性を判定され、配属先（鮮魚部， 商事部）が決まります。  
鮮魚部に配属された場合、魚のセリを取り仕切る「セリ人（せりにん）」を目指し、商事部に配属された場合は、商談、販売、在庫管理を任せられる営業担当者を目指します。

(2)年後



【鮮魚部】セリ人になるには、毎日変わる魚の状態、相場を見極める目を養うための経験が必要です。先輩セリ人の横で毎日魚に触れ、セリ人になるための基礎を構築します。  
【商事部】鮮魚部が生魚を扱うのに対し、冷凍魚や干物等の加工品をメーカーから仕入れて販売します。販売方法もセリと異なり、お客さんから注文を取って販売するスタイルです。

(3)年後

早い人で鮮魚部ではセリ人として、商事部ではイチ担当者としての役割が与えられます。自分の仕事に加え、後輩社員の指導も大切な業務となってきます。

