

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、冷凍塩干部）

〒 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）

熊本県で水産物の「荷受」と「卸売」を行っている会社です。
県内で流通している魚介類のうち、約50%を取り扱っており、世界・全国から魚を集めて熊本の食卓へお届けしています。
地域の水産物消費を支え続け、創立70周年を迎えられました。
安定した経営のもとで安心して働ける環境です。



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）

魚が大好きで、多くの魚を扱う仕事がしたかったからです。
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。
最初は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】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



入社後は、まず半年間は「鮮魚部」「冷凍塩干部」の両部署で研修を受けていただきます。
これは、現場での仕事の内容と、当社のビジネスの流れを学んでもらうためです。
研修中に、本人の適性や希望をふまえて、配属先（鮮魚部、冷凍塩干部）が決まります。
・鮮魚部に配属…魚のセリを取り仕切る「セリ人（せりにん）」を目指していただきます。
・冷凍塩干部に配属…商談、販売、在庫管理を任せられる営業担当者を目指していただきます。

(2)年後



【鮮魚部】セリ人になるには、毎日変わる魚の状態や相場を見極める目を養うための経験が必要です。そのため、先輩の横で毎日魚に触れ、セリ人になるための基礎を学んでいきます。
【冷凍塩干部】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。鮮魚部がセリで販売するのに対し、冷凍塩干部ではお客さんから注文をいただい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。

