

企業名



事業内容は？

デパートや駅ビルなどの商業施設内で、鮮魚を中心にテイクアウト寿司や漬け魚、塩干類を販売しています。松坂屋では「吉川水産」として魚介類を全般に扱い、伊勢丹では「魚武」として漬け魚類を中心に、パルシェでは「伸漁丸」として、塩干類を販売しています。

企業の特徴・魅力は？～アピールポイント～

「安心、安全、本物志向」に対応する新鮮な魚介類で、旬やこだわり、心のこもった接客サービスを提供しています。たくさんのお客様と触れ合い、たくさんの「笑顔」と「ありがとう」に出会える仕事です。これからも、新鮮な魚介類と魅力ある売り場づくりで、お客様に喜びや感動を提供してまいります。



求人番号

13070-810529

募集職種

鮮魚の調理加工及び接客販売

勤務地

静岡市葵区、清水区他

先輩社員からのメッセージ 総合職（入社8年目）

Q1.仕事内容は？ Q2.入社してよかったことは？
Q3.今までのキャリアは？ Q4.後輩へのメッセージ

- A 1. 主に刺身部門を担当しつつ、銀座店のチーフとして他部門のサポートもしています。
- A 2. 老若男女、多数のお客様と交流できる所です。元々、人と話すことが好きだったので、楽しく仕事が出来ています。
- A 3. 最初に「丸物部門」を1年ほど経験した後、「お造り部門」で刺身盛り合わせなどを製造する基礎を学びました。今はチーフとして技術だけでなく、店長を目指し店舗運営についても勉強しています。
- A 4. 初めて行く企業に対する不安や緊張がありますが、まずは明るく笑顔で挨拶をしましょう。そうすれば就職活動がスムーズに進むと思います。

