



1 2回目のフェスには島根大学の地域人材育成コース生も参加。若手社員とチームを組んで企画から関わった2「Food! Fun! Fes!」の企画を主導した小林秀雄営業部部長(左)と錦織俊経営企画部部長。「さまざまながりが生まれました。今後は他の店舗でも企画できれば」と意欲を見せる



スーパーの枠を超えた挑戦で食を通じて地域をつなげる

島根県松江市を中心に県内13店舗のスーパーマーケットを展開する《株式会社みしまや》。100年以上にわたって地域の食を支え、特に地産地消には生産者と一体となって早くから取り組んでいる。



あいにくの天候にも関わらず、にぎわいを見せた2025年6月開催の3回目フェス。普段、店舗を訪れない客層も目立った。東川津店駐車場の各ブースだけでなく、店内でのイベントを楽しんだ人も多く、収穫前のまのこをもぎ取る体験販売や、島根県産小麦を100%使ったパンケーキミックスの試食販売など多彩な催しで盛り上がった。

店舗駐車場で大規模フェス
大学生も企画運営に参画

《みしまや》では従来、生産者とともにブランド野菜をつくったり、地元メーカーらと付加価値の高い商品開発に挑戦したりと地産地消に注力。店舗内には産直コーナーを設け、地域の旬野菜を消費者に届けてきた。地元食材の美味しさを体感してきたからこそ、「もっと多くのの人に知ってほしい」「生産者へのエールも送りたい」といった想いが社内から湧出。2024年6月、東川津店舗の駐車場に地元農園やキッチンカー、菓子店など約50店が集まる大規模イベント「Food! Fun! Fes!」開催が実現した。

同年9月の2回目には、島根大学地域人材育成コースの学生も参画し、SNSを活用した広報戦略などで活躍した。近くの公園ではトラクターの展示や農業用ドローンを使った「UFOキャッチャー」体験コーナーも開設。店舗内にも飾り巻きやピザのトッピングに挑戦するコーナーを設けるなどして食の魅力アピール。多くの家族連れなどにぎわった。社員らの熱い想いが生産者と消費者をつなげ、異業種の出会いや新たなニーズを生み出したフェス。みしまやはスーパーの枠に留まらない。

株式会社 みしまや

●スーパーマーケット(各種食品小売業)



52
LEADING COMPANY

株式会社 みしまや

創 業 大正3 (1914) 年1月
 代表者 代表取締役社長 三島 隆史
 社員数 572名 (男196名 女376名)
 本 社 島根県松江市雑賀町99

事業内容

スーパーマーケット (各種食品小売業)

勤務地(採用エリア)

松江市、雲南市、大田市

採用区分

新卒採用 キャリア採用

インターンシップ

有 詳細や申込は、ジョブカフェしまねとマイナビから。1day・3day・5dayの3種を実施。

採用担当者からあなたへ

食を通じて地域を元気にする取り組みを積極的にしている企業です。まわりと明るく元気にコミュニケーションがとれて、チャレンジ精神にあふれている方を求めています。私たちと一緒に、地域の食卓をより豊かにしていきましょう!

コーポレート部
 総務グループリーダー
 扇畑 理恵さん

採用に関するお問い合わせ先

0852-24-7100

公式サイトは
こちら



求人サイトは
こちら



Instagramは
こちら



活気ある店舗でお客様を元気に

食品の値上げが続き、財布のひもが固くなりがち。近年、みしまやが意識するのは、顧客が店に足を運びたくなる“プラスアルファ”だ。食を通して暮らしを支えるだけでなく、元気や笑顔を提供できるスーパーを目指している。



現場を複数経験し広い視野を形成

毎日同じ商品を並べる日配と、季節や天候によって品種が変わる鮮魚、個体によって脂や筋の入りが違う精肉では、陳列時に意識する点も変わる。人材育成プロジェクトの狙いは、若いうちに違いを学んで広い視野を形成し、自身の適性を知ることだ。



フラットに意見が言いあえる会社に

「経営者が最高に頭が良く、常にいい判断ができるわけではありません。ただの責任者であり、間違いも多いのです。だから間違いを指摘してくれる社員が大切なんです」と三島社長は笑う。



みしまやの店づくり・人づくり・社会貢献

社員のチャレンジを積極的に応援

通い慣れたスーパーなのに、思わずワクワクしてしまう——そんな経験はないだろうか。みしまやでは、全店舗一斉に行う売り場づくりに加え、店舗ごとの積極的なチャレンジも推進している。毎月のように“推し”商品を提案している津森さんは一昨年の夏、真っ赤にレイアウトした特設コーナーでドライ塩トマトを販売、売れ行きも上々だった。「熱中症対策はもちろん、ぱつと目を惹く赤い色で、来店されたお客様を元気づけて」と笑顔を見せる。昨春には、SNSで話題になったポテトチップスの“味変”を

提案する売り場を展開。「大袋は食べ切れないという声も気になっていたので、挑戦したところ想定以上に好評でした」

チャレンジする人間を店舗として応援する雰囲気も、スタッフの試みを後押ししている。「勤務時間内に売り場づくりができるよう、私やパートさんで品出しをフォローするなどしています。皆でいい店を作りたいですから」と小瀧店長。挑戦には失敗がつきものだが、「ダメだったら次頑張ればいいんです。うちは何も挑戦しない方が社長に怒られます」と笑う。



田和山店 田和山店 店長
 津森 愛さん(43) 小瀧 伸二さん(43)

会社全体で若手を育てる仕組みを整備

活気あるスーパーづくりには、モチベーションの高いスタッフが欠かせない。みしまやでは3年前から、新たな人材育成プログラムをスタート。精肉、鮮魚、農産、日配など主要4部門を1年ずつ回り、適性を見極めるのが狙いだ。1年間でマスターする業務項目の目標も細かく設定し、教える側と教わる側がゴールを共有できるようにした。

今年4年目の内田さんは、精肉を担当。「鶏肉とミンチができるようになり、今は豚肉に格闘しています。個体によって脂や筋の入りが違うので難しい」と汗をかく。教

える立場の田邊さんは、「適性や能力に応じながら、明確な目標に向けた指導ができる点がいい」と新プログラムを評価する。

プログラムの進捗状況は毎月、店長を通じて社長もチェック。月に一度は社長、役員、各部長が各店舗を訪れ、現場で直に若手を励ましている。会社全体で若手を育てる仕組みが整っているのだ。小林部長は、「将来、店長やバイヤーになる人間は、売り場を俯瞰的に見られる力が必要。いろんな部門を経験することで興味関心も広がり、人間としても成長するのでは」と語る。



商品部精肉 チーフバイヤー 田和山店 営業部 部長
 田邊 泰章さん(43) 内田 直也さん(23) 小林 秀雄さん(55)

スーパーの形を超えた地域貢献

「地域の食を守り、地元と一緒に生き残る。私たちは挑戦し続ける使命があるので」と言い切る三島社長。売り場の枠を超えたさまざまな取り組みの背景には、地元発祥スーパーとしての強い使命感がある。

2023年からは、地元の子ども科学実験教室と連携したプロジェクトを実施。25年度は「フードロスゼロの店を作れるか」というミッションに挑む。「バックヤードを見た子どもたちが食品廃棄量の多さに驚いていて。我々の認識を覆し、商品の提供方法を工夫するきっかけにもなりそうです」と期待する。

前例主義を取っ払った消費者目線の店づくりにも力を入れる。「例えば節分に大量の豆を仕入れても余る時代。固定観念ではなく、社員個々がスーパーに求めているものを考えなくちゃいけないんです」。惣菜需要が高まる中、一部店舗で昨秋から初めて自社製造の惣菜販売をスタートした。コストや見栄えではなく、社員自身が食べたい中身を最優先で考えた結果、想定以上においしい商品が生まれ、売り上げも上々。社員のモチベーションも高まっている。「社員もお客様も楽しい店じゃないと」



代表取締役 社長
 三島 隆史さん(51)