

時代に合わせて新たな価値を提供 「ふだんの生活」を支え続ける



13



10



11



12



7



9



8



5



4



6



1



3



2

1 2024年3月に改装オープンした丸合東福原店では、店内で新鮮な野菜を使用して販売する「インスタサラダ」が目玉! 2 東福原店では、絵の得意な店舗スタッフが、全売場のPOPを文案含めて手作りして好評だ 3 店内手作りの総菜は、午前10時頃から店頭で並び始める 4 五千石店では鶏肉のみントレー真空パック包装を導入。家庭でもそのまま冷凍保存できる 5 梅林裕暁社長 6 パートと正社員の垣根がなく、一人一人の力を合わせて仕事が進む 7 川津店スタッフのみなさん 8 上後藤、五千石、安来店の店舗入口に設置されたペットボトル回収機 9 川津店食肉部門の井上結貴さん 10 2023年7月にリニューアルした五千石店 11 店内には鮮度抜群の生鮮食品が多数並び、購買意欲をそそぐ 12 店舗の活動を支える本部スタッフ。催事や急な欠員が出た時も応援に駆けつける 13 中上義紀人事部長

負担を減らして 安心して仕事に専念 奨学金返済支援制度

2020年から、大卒などの新入社員を対象に《奨学金返済支援制度》を開始。入社後10年間にわたり月額1万5000円、トータル180万円を会社が補助する制度で、「金銭面の負担を少しでも軽減し、安心して成長に生かしてほしい」との想いで導入を決定した、と中上義紀人事部長は話す。良い店づくりの根底には、温かい、人づくりがある。

に対応するには、まるごうの強みをさらに磨いていかなければなりません」と、2013年に代表取締役になった梅林裕暁社長は語る。

「まるごうの強み」とは、季節感や旬を生かした生鮮食品を中心に、お客様が買い求めやすいよう加工し提供する。これを高品質で安定的に供給できるのは、取引先や従業員の力によるものだ。特に「人材教育、基準を明確化した人事制度と労務管理、パートナ―社員の正社員登用制度、従業員が安心して力を発揮できる環境づくりに最も力を入れています」と梅林社長は力を込める。

鳥取県米子市を本拠地に、県中部から島根県東部にかけて23店舗を展開する《まるごう》。1954年、西倉吉町に第一号店を開業した当初から《協同組合》として事業を行っていたが、2010年に《株式会社》へ組織変更。大手スーパー、ドラッグストアなどの進出で競争が激しくなる中、次代を担う、地域密着型、スーパーマーケットの在り方を見据え、事業を再構築。会社のロゴマークや企業理念を一新し、店舗内レイアウトを統一するなど、チェーンストアとして新たなスタートを切った。

2016年の東福原店リニューアルを皮切りに、安来店、米子南店、境港ターミナル店、上後藤店、川津店、そして2023年の五千石店まで、既存店の大規模改装を行うなど、地域の特性や社会の流れを見極め、長期的視点で改革を進めている。「組織が変わっても、地域のお客様の生活を支えるという私たちの使命は、創業から70年経っても変わることはありません。しかしながら、商品の品質やサービス、価格、競争力など、お客様が企業に求める価値は時代に合わせて変化します。その価値

普段の生活の向上に貢献し
地域一番店を目指す
そのために必要なのは「人の力」



株式会社 丸合

事業内容

食品スーパーマーケット

創業 昭和29 (1954) 年11月1日

代表者 代表取締役社長執行役員 梅林 裕暁

社員数 1290名 (男430名 女860名)

本社 鳥取県米子市東福原2-19-48

やす井ビル2~5階

電話 0859-34-6611

採用エリア (勤務地)

松江市、米子市、出雲市、倉吉市、安来市、境港市、西伯郡、日野郡

採用区分

新卒採用

キャリア採用

採用担当者からあなたへ

食品スーパーマーケットは、食を通じて、地域のお客様の安心・安全な生活を支えるお仕事です。正直な方が何より評価されます。お買物に来られたお客様を、明るい笑顔と元気な挨拶でお迎えし、安心して安全な商品を提供し続ける仕事に誇りを持っていただける方をお待ちしております。



管理本部人事部
人事・教育グループ
上田 亜寿沙さん

資料請求・お問い合わせ先

採用直通 TEL

0859-39-0501

採用直通 E-mail

saiyo@marugo.or.jp

求人サイトは
こちらInstagramは
こちらLINE
(米子地区)は
こちら2年間のパートナー社員を経て正社員へ
福利厚生がしっかりしていて働きやすい

県外の大学に通っていた頃、アルバイトでスーパーマーケットの仕事の楽しさに触れた住山さん。卒業して米子に帰郷後も、《まるごと東福原店》で非正規雇用のパートナー社員として2年勤め、2023年4月、正社員に登用された。東福原店では、保存のきく食品・飲料・菓子などを扱うグロサリー部門にいたが、正社員として最初に配属されたのは食肉部門。牛・豚・鶏など、仕入れたお肉を料理用途に合わせて、ミンチ、カット、スライス加工し、パックに盛り付け販売する仕事で、スタッフには“マイ包丁”が支給される。「福利厚生や研修制度がしっかりしていて、働きやすさを実感しています。まずはしっかり食肉部門の事を勉強して知識や加工技術を身につけ、今後のキャリアにつなげたい」と語る。



五千石店 食肉部門
住山 竜平さん(27)
2023年入社(2年目)

上司のアドバイスはすぐに実践をこころがけ
丁寧で速くきれいな加工作業をめざす

まるごとは、子どもの頃から親しんできた店。「買い物に通っていたお店の雰囲気と店員さんの対応が良く、一緒に働いてみたいと思うようになりました」と、入社きっかけを話す井上さん。新入社員研修の最初は、本部での集合研修で、スーパーの社員としての基礎知識などを学び、接客・レジ打ち・包装など仕事の基礎訓練を受けた。その後、境港ターミナル店でのOJT研修を経て、川津店の食肉部門に配属されている。仕入れる肉は、部位ごとに分けて脱骨した状態のプロック肉で、精肉に加工するためには、余分な脂やスジなどを取り除く“整形作業”が必須だ。「上司が的確なアドバイスをくださるので、作業回数を重ねるごとにできるようになりました。もっと速く肉の整形ができるようになりたいです」



川津店 食肉部門
井上 結貴さん(19)
2023年入社(2年目)

従業員の成長とお客様の満足度につながる
コミュニケーション能力が高まる職場

県外の芸術系大学に進むも、アルバイト先の鮮魚店で接客と商売の楽しさを実感した大黒さん。出身地・鳥取県内で就職を考えた時、子どもの頃からおつかいに行っていたスーパーに決めた。「人と接するのが好きで、地元で誰もが知る企業。両親も安心してくれました。スーパーの仕事は、奥深い。日々得るものがある、飽きることはありません」。これまで副店長、店長、商品部などを経て、人事部マネージャーへ。まるごこの仕事の魅力は、日々のスタッフの基本的な接客スキルからくる“コミュニケーション能力の高さ”にあるという。「部長、店長、マネージャーなど管理職は、店舗で経験を積み、仕事のプロセスを知っています。だから、新人の悩みや店舗の課題も自分のことと捉え、人材育成に導いていきたいです」



人事部人事・教育グループマネージャー
大黒 洋平さん(42)
2005年入社(19年目)



《まるごと》の働きやすさ

お客様に喜んでいただくためにはまずは自分が楽しむ

正社員はまず店舗の各部門で勤務経験を積むのが、《まるごと》のキャリアアッププラン。竹下さんは、溝口店のレジスタッフからスタート。チーフ昇格後は、他店のグロサリー部門などを経験し、本部パイヤー(菓子・総菜)、管理職へとキャリアを磨いてきた。現在は東福原店の副店長として、予算達成を目標に従業員と協力しながら店舗を運営している。「店長が、良い意味で任せてくれるので、各チーフやスタッフの皆さんと色々なアイデアを出し合って売り場の計画をしています。お客様に喜んでもらうため、まずは自分が楽しもうと思っています。店舗運営には、各部門の知識が必須。これまで経験していない部門の勉強にも意欲的に取り組む」。



東福原店 副店長
竹下 夏海さん(41)
2002年入社(22年目)



男性の育児休業取得を叶える万全のフォロー体制

カツやコロッケなどの総菜、弁当、寿司などを店内調理し、できたてを品出するデリカ部門。黒川さんは、お好み焼きなど鉄板料理のチーフとして活躍中だ。「お客様が直接口に運ぶものを作っているの、味、見た目、安全性に気を付けるよう心がけています」。入社時すでに1児の父親だったが、翌年の2017年、第2子誕生の際には、男性社員で初めて育児休業を取得した。「切迫早産で出産日が早まったのですが、部署のスタッフや本部の対応のおかげで、2週間の休業も前倒しで取ることができました。続く第3子・4子誕生の時は、休業取得期間も3週間に増えた。「子どもの行事などでも休みが取りやすく、安心して仕事に打ち込めます」



五千石店 デリカ部門
黒川 隼人さん(29)
2016年入社(9年目)



子どもがいる社員・パートナー社員に理解ある会社

毎日入荷する新鮮な魚介を切り身や刺身に調理し、パックに詰めて陳列する水産部門。2023年の改装オープンを機に、東福原店の水産部門から異動した三杉さんは、保育園の年長・年中2人の母親でもある。勤務は6時~15時までの実働8時間。保育園の送迎は夫婦で役割分担し、お迎えを担当している。「子どもがいる社員・パートナーさんに理解がある会社だと感じます。産休や育休、育休明けの時短勤務の上に、子どもの病気など急な公休取得にも対応してくれます」。水産部門の上司の丁寧な指導で魚をさばるのが好きになり、家庭でも魚料理のレパートリーが増えた。もっと知識や技術を習得し、多くのお客様に魚のおいしさを届けたいと願う。



五千石店 水産部門
三杉 歩実さん(30)
2014年入社(10年目)



社会に出る希望を照らした《奨学金返済支援制度》

コロナ禍の就職活動時に、青戸さんが最も重要視したのは業界・業種の安定性。そんな中で、どんな時でも人が欠くことができない「食」に関わる仕事に就きたいと感じ、地元の食品スーパー、まるごとうに入社を決めた。青戸さんの背中を押したのは、会社説明会で知った《奨学金返済支援制度》だった。「大学時代に受けた奨学金の返済について、入社後10年間まで毎月最大1万5000円を、会社が補助してくれる制度を利用しています。社会に出ると、車を購入するなど自分への投資も増えるので、奨学金返済の負担が減ってありがたいです。デリカ部門に配属され約3年。“お客様により求められる商品づくり”、それを促す売り場づくりが目標だ」。



上後藤店 デリカ部門
青戸 祐樹さん(25)
2021年入社(4年目)

