



## 株式会社 みしまや

# 食を通じて地域の暮らしを守り、 人材を育てる地元密着スーパー

# 51

LEADING COMPANY

地域の課題解決を担える  
若者たちの育成を支援

島根県松江市内を中心に、雲南市、大田市で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》。1914年に初代が松江市内で菓字第1製造販売業を始めて以降、100年以上にわたって地域の食を支えてきた。特に注力してきたのが地産地消で、早くから店舗内に産直コーナーを設けたり、生産者とともにブランド野菜を作ったりしてきた。近年は、地元の農産物生産者やメーカーらと付加価値の高い商品開発にも果敢に挑戦。赤てんをパンに挟んだ「赤てんぱん」や、出雲生姜を使ったおかず味噌「めじろぼう」、益田市産アムスメロンを使った寒天菓子「ぶるり島根メロン」など数多くのヒット商品を生み出してきた。そんな《みしまや》が今、地域の人材育成にも力を入れ始めている。

2023年、島根県の地方創生型高度DX人材育成事業に参画し、島根大学総合理工学部との共同プロジェクトをスタート。企業へのヒアリングを通じて課題を捉えた学生に、DXを活用した課題解決を探ってもらい、スキルを育てるのが狙いだ。当初学生たちは、利用者とのタッチポイントを増やすDXとして、

店内で困っている買い物客がタッチパネルの呼び出しボタンで店員を呼び出すというシンプルなシステムを提案。それに対し、会社は「どの世代にも抵抗なく使ってもらえること」「既存の商品との差別化」「生産性や売り上げにも考慮」など要望を出し、企画が練り上げられていった。

同年12月に完成したアプリ「ピンポン」は、買い物客がタブレット端末を操作して店員を呼び出したり、商品の場所を検索したりできる上、画面右側には店舗のチラシも掲載。呼び出しには複数の店員の中から、手が空いた人が応じるシステムも搭載した。同月には田和山店で実証実験を行い、買い物客の反応も確認。担当した総務部の総務マネジャー、扇畑理恵さん(44)は、「学生さんたちは固定概念にとらわれず、お客様目線の自由な発想で当社の課題解決を探ってくれました。また、社員の気付きとなったことも多くありました」と高く評価する。「ピンポン」

は松江オープンソース活用ビジネスプランコンテスト2024学生部門の最優秀賞を受賞し、製品化も決まった。高度DX人材育成事業への参画は24年度も継続し、新たなプロジェクトも動き出している。

24年度からは、島根大学地域人材育成コースの学生とコラボしたプロ

ジェクトも実施。地域の未来を学生自ら提案・実践する力を養うことを目的にした授業の一環で、みしまや主催の地元産食材をアピールするフードフェスに学生も参加。若手社員とチームを組んで出店者を募ったりと、企画段階から関わった。扇畑さんは、「実は若手社員にも大きな刺激になりました」とその効果を語る。「食」は「人を良くする」と書く。食は、健康な体をつくるためになくなくてはならないアイテムであり、誰かと一緒に楽しむことで心を癒し、育むものでもある。おいしく、新鮮な食を通して地域の人を笑顔にできた《みしまや》だからこそ、食を超えて人を育てることに力が入るのかもしれない。



「“できるためにはどうすればいいか”と考える学生さんの視点は新鮮でした」と語る扇畑さん。挑戦を恐れず、新たな風を歓迎する雰囲気組織を成長に導いている



## 株式会社 みしまや

## 事業内容

スーパーマーケット (各種食品小売業)

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 553名 (男188名 女365名)

本社 島根県松江市雑賀町99

電話 0852-24-7100

## 採用エリア (勤務地)

松江市、雲南市、大田市

## 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!



総務部  
総務マネジャー  
(人事・CS)  
扇畑 理恵さん

資料請求・お問い合わせ先

採用直通 TEL

0852-24-7100

採用直通 E-mail

[https://www.mishimaya.com/recruit\\_graduate/entryform/](https://www.mishimaya.com/recruit_graduate/entryform/)
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、ちな近年、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。



## 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、系列チェーンのフェアやパイヤー主導で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昨夏、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。「熱中症対策としてお勧めしたかったのと、ぱっと目を惹く赤い色で、来店されたお客様を元気づけたくて」と笑顔を見せる。今春には、SNSで話題になっていたポテトチップス

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 津森 愛さん(42)  
田和山店 店長 小瀧 伸二さん(42)

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方が違う精肉では、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。



## 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の存在が欠かせない。みしまやでは2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3年目の内田さんは、鮮魚、日配を経て精肉を担当。「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。骨に沿ってさばく魚と違って個体によって脂や筋の入り方が違う肉は難し

い」と汗をかく。教える立場の内田さんは、「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、店長やパ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は」と語る。



商品部精肉チーフパイヤー 田和山店 商品部 部長  
田邊 泰章さん(42) 内田 直也さん(22) 小林 秀雄さん(54)

## スーパーの形を超えた地域貢献

食を通じて人々の暮らしを支えるだけでなく、地域貢献にも力を入れているみしまや。背景にあるのが、地元発祥スーパーとしての使命感だ。三島社長は、「『地元の食を守り、地元と一緒に生き残る』という強い思いがある。私たちは、スーパーの形以外でも挑戦し続ける使命があるのです」と言い切る。

2023年からは、地元の子どもの科学実験教室と連携したプロジェクトを実施。子どもの声でしゃべったり、POPを付けて宣伝したりする“お掃除ロボット”を店内で稼働させたり、子どもたちのアイデ

アを取り込んだ商品開発を実現したりした。「自分たちが考えたことが形になり、店舗で実際に動いたり売られたりしたことは貴重な体験になったのでは」

フードロスへの取り組みも積極的に行っている。松江市社会福祉協議会から生活困窮者が多い現状を聞き、2年前から賞味期限間近の加工食品を定期的に寄付する活動をスタート。安全性を担保した上で、生鮮食品などへも広げられないか検討中だ。「会社も市民の一人。求められる責任をさまざまな形で果たしていきたい」。その言葉には、地域への熱い思いがにじみ出ている。



代表取締役 社長  
三島 隆史さん(50)