



株式会社 フーズマーケットホック

●スーパーマーケット（小売業）



商品力を強化。山陰で一番 買い物が楽しいスーパーへ

生鮮食品から惣菜、日用品まで幅広い商品をそろえて私たちの暮らしを支えるスーパーマーケット。コンビニやドラッグストアの台頭で、業態を超えた競争が激化する中、澁谷仁志社長は、「特徴を打ち出さなければ生き残れません。ホックに来ればワクワクする。楽しくなる。そんな店舗を作ります」と宣言する。

原材料価格の高騰を受けて多くの食品価格が上がり、買い物客一人当たりの購入点数は全国的に減少傾向に。澁谷社長は、「メリハリがはっきりしてきた」と消費者の購買動向を捉える。「例えば平日は食費を抑え、週末はプチ贅沢する。コロナ禍を経て家での食事に美味しさを追求する人が増えました。私たちはその需要に応えていかなければなりません」食へのニーズが目まぐるしく変わる中、商品開発のスピードも高めている。バイヤーのみが担っていた商品開発に一般社員やパートが加わる会議を月に一度設け、より幅広い目で消費者に刺さる商品を創出。今年のヒット作の一つは、パートの主婦が考案した「つくねバーグ」だ。鶏ミンチともやしを組み合わせてコストを抑える一方、美味しさにもこ

だわり、人気の一品となった。

一方で週末のごちそう需要を狙い、今年5月から夏季にかけて、うなぎを使った商品を多数開発。土曜日を「うなぎの日」と設定して商品を並べ、売り場のレイアウトも工夫した。「去年のコピーは通用しない時代」と澁谷社長。思わず手に取りたくなるような魅力ある商品は、スーパーの売り上げにつながるだけでなく、消費者の心を弾ませている。さらにワクワク感を創出させるのが、店の雰囲気だ。試食販売やイベントを積極的に展開。ドラム缶にわらを入れ、カツオのたたきを店頭で実演販売したり、射的やヨーヨー釣り、飲食などを楽しめる子ども対象の夜市を開催したりと各店舗で工夫を凝らしている。

お客様目線に立った店舗営業も改めて強化。リードタイムの短縮化に加え、担当部門外のスタッフが商品チェックする《鮮度パトロール隊》で高品質化を実現している。記録的な猛暑となった25年夏は開店時間を早める異例の取り組みも実施。少しでも買い物で外出する際の負担を減らしてもらおうという心遣いだ。美と健康をテーマに掲げるホック。ホックで買い物を続けたら健康になった――。そんなスーパーを目指している。



「お客様の望みをキャッチできる高い想像力が大事」と澁谷社長。今夏は、明太子を載せたのり弁と5種類から選べるおかずをセットにした《明太子のり弁》を自ら提案し、好評販売中



店内外でイベント開催 地元とのコラボ商品も

「山陰で一番買い物が楽しいスーパー」を目指し、店内でさまざまなイベントを開催するほか、「地引網大会」や「ちびっこ健康マラソン」など地域向けにも多数企画。地元の企業や学校とコラボした商品開発も進め、地域を巻き込んで食の魅力を発信している。



髪色自由、ピアスOK 連続5日休暇も実現

働く人のモチベーションアップと、多様な人材の受け皿を狙って24年から身だしなみを自由化。好印象な接客を重視しつつ、髪色やネイル、ピアスなどは基本自由とした。また、25年から年間休日を112日に増やし、最大5日連続で休暇を取れる制度も整えた。



商品力強化を狙い、 多様な視点で開発

バイヤーが担っていた商品開発に、一般社員やパートも加わる「アシスタントバイヤー会議」を月に一度開催。より幅広い視点で商品づくりを進めるのが狙いで、メンバーは毎年変わる。柔軟な発想で生まれたヒット商品も多く、従業員のやる気も創出している。



現場の声に耳を傾け、 皆で店舗づくりに臨む

2022年の社長就任以来、社員が年齢や立場に関係なく挑戦できる土壌づくりに力を入れてきた澁谷社長。こまめに店舗を回って現場の声を聞くほか、会議でも若手やパート従業員が意見を出しやすい雰囲気をつくってきた。「みんなの力を合わせる事が大切」

48

LEADING COMPANY

食を通じて美と健康を届け 地域の彩りある暮らしに貢献する

「山陰で一番買い物が楽しいスーパーマーケット」を目指す《株式会社フーズマーケットホック》。山陰両県で店舗を展開し、地域の人々に日々の豊かな食卓を提案している。



株式会社 フーズマーケットホック

創 業 昭和24 (1949) 年10月
代表者 代表取締役社長 瀧谷 仁志
社員数 1102名 (男337名 女765名)
本 社 島根県安来市赤江町1448-1

事業内容

総合食料品スーパーマーケットのチェーン展開

勤務地(採用エリア)

松江市、米子市、出雲市、
西伯郡、安来市、雲南市

採用区分

新卒採用 キャリア採用

インターンシップ・キャリア

有 日程が決まり次第、マイナビにて順次情報公開。

採用担当者からあなたへ

当社は美と健康をテーマに、日々地域のお客様により安心安全でおいしいものを提供できるように挑戦を続けています!そのため食に興味があり、おいしいものや好きなものにこだわりのある方と一緒にさまざまなアイデアを実現していきたいと考えています。ぜひ一緒に地域の食を支えてみませんか?



総務人事課
今岡 愛さん

採用に関するお問い合わせ先

0854-28-8340

公式サイトは
こちら



マイナビは
こちら



お客様の「美と健康」をアシスト

さまざまな食のプロが 高ニーズの商品を提供

スーパーマーケットにはさまざまな職種がある。各店舗では、鮮魚、精肉、青果、ベーカリー、海鮮寿司などの部門に分かれ、担当者が店長らとともに地域のニーズに合った売り場を展開。本部はバックオフィスのほか、商品開発や仕入れ、販促などを担っている。



旬や地産地消を意識 需要高の惣菜を強化

「美と健康」をテーマに掲げるホック。美味しさはもちろん、旬や地産地消を意識した商品提供に力を入れる。地域によるニーズの違いにも敏感で、店ごとに個性を出した売り場を展開。近年は需要が高まる惣菜を強化しており、続々と新商品を生み出している。



生産現場の研修に注力 アメリカ流通視察も

生産現場に触れてもらおうと、社員の現地研修を積極的に行っている。25年度の新人研修では境港の卸売市場で競りを見学。そのほか、年に一度は部門ごとに取引先の工場や農家などを訪れ、生産者の声に耳を傾ける。入社4年目にはアメリカで流通研修も実施する。



お客様がワクワクする空間をつくる、ホックのスタッフ

親しみやすい笑顔と心配りで、お客様の買い物をサポート

人と話することや、食べるのが好きな深田さんにとって、スーパーはうってつけの職場だった。「お客様との距離が近いし、特に地域密着な当社は地元企業と共同で商品開発している点にも惹かれました」

レジでの接客やサービスカウンターでの包装、宅急便の受付などを担当。親しみやすい雰囲気意識して業務にあたっている。「時にはお叱りを受けることもありますが、自身の成長へとつなげています。一方、名前で呼んでくださる常連さんも。お客様との会話は楽しいです」。効率は大切にしつつ、赤ちゃん連れのお母さんや体が不自由な方には袋詰めを手伝うなど臨機応変に対応。お客様と同僚に頼られる存在を目指している。



プレーナ店 レジ部門担当
深田 成姫さん
入社2年目

仕事の様子は
こちらから!



地域のニーズを感じ取り、“ワクワク”を創出する売り場を

異業種からの転職を考えて帰省した際、立ち寄ったホックの鮮魚コーナーに目を奪われた。「鮮度感に優れ、並べ方やレイアウトに迫力がある思わず商品を手に取りました。他スーパーでの勤務経験があったため、“中の人”目線で見入った。

募集があったアルバイトから働き始め、今や主任に。スタッフの育成や発注・売り上げ管理を担う。今夏は、わら焼き実演で使うカツオを前店舗の1.5倍仕入れて完売。「両三柳店のお客様はイベントが好きの方が多く聞いて、思い切ったところ大成功。地域のニーズ差を実感しました」。後輩から頼られる存在に成長した今も、「主任の先輩方にはまだ追いつけていません。もっと満足いく売り場をつくりたい」



両三柳店 鮮魚部門 主任
吉村 雄介さん
入社11年目

仕事の様子は
こちらから!



味にも見た目にもこだわった美味しい海鮮寿司を提供

入社1年目から海鮮寿司を担当。約10年間現場を経験し、今年から本部のスーパーバイザー (SV) に就任した。「家では包丁を握ることもなかったので、当初はフィレから薄い刺身にするのも難しかったです」と苦笑する。売り上げ管理を担うようになった主任時代は、同じレシピでも作る人によって見栄えが変わる点が気になるように。「味は良くても美味しそうに見えなければ、お客様の食指は動きません」

今はSVとして、各店舗の巡回や卸業者との商談、商品開発に携わる。シャリに十六穀米を混ぜた「ねばねば丼」や、ハワイ風「ボキ丼」などが評判に。「商品を作り上げるのは大変ですが、お客様に喜んでもらえるとうれしいです」



海鮮寿司スーパーバイザー
糸賀 有希子さん
入社11年目

仕事の様子は
こちらから!



SVの経験生かし、個性ある店舗づくりを演出

約3年半の青果スーパーバイザー (SV) 時代はいろいろな経験を積んだ。「店舗勤務と違い、SVは市場や農家さんへ足を運ぶので商品知識や人脈が格段に増えました」。市場にイチジクがあふれていた時に交渉の末、大量に安く仕入れて売り切ったことも。定期的な東京出張で、流行を先取りする経験も味わった。

入社6年目で店長に就任し、70人弱のスタッフをまとめる。機械のトラブル対応も少なくなく、今夏にはアイス用ケースで結露した水が溜まって凍ったため、一晩かけて対応した。「大変なことも多いですが、責任があり、数字で結果を出せるのがやりがい」。今も時々市場に足を運んで青果を買い付け、顧客に響く商品づくりを続けている。



昭和町店 店長
北垣 宏典さん
入社7年目

仕事の様子は
こちらから!

