

# 株式会社米五



## 味噌の味を受け継ぎ、お客様に美味しい味噌を届ける。

株式会社米五は、味噌の製造販売を行っています。輸入素材ではなく、すべて国内産の原材料を利用した天然醸造の味噌が特徴です。また、県内の大豆や米を使うことで地産地消にも貢献しています。味噌屋としては唯一曹洞宗大本山永平寺御用達として、昭和45年から永平寺の味噌蔵を預かっています。会社としての歴史も長く米屋として創業してから350年、味噌屋としては190年となります。

主に、味噌・醤油・味噌加工品・米・福井産品などを取り扱っており、工場に併設された直営店では、商品を販売する店舗の他に、味噌などの発酵食品を使っ

たランチなどを提供する「みそカフェmiaola」や、味噌作り体験を実施している体験教室を運営しています。その他、工場見学の受入、出張味噌作り教室なども行っています。こうした取り組みを通じて、従来通り、味噌の製造販売という基本的なことは押さえ、2024年の北陸新幹線の福井延伸に向けて、観光客に来て頂けるお店を目指しています。

また、県内はもとより首都圏などにも拡販し、インターネットを使った通信販売にも力を入れ、海外営業・カフェ・直営店のよう時代に合わせて新しいことに挑戦し続けています。

### 若手社員からのメッセージ



カフェ勤務  
**黒田 夏美さん**  
(2020年入社)

福井県出身。仁愛短期大学で食を学び、卒業後、愛着のある福井県で就職。  
主に調理、週替わりのメニュー作成、食材の管理・発注、接客などの仕事をしています。味噌や発酵食品にこんな使い方もあったんだというメニューをもっと発信し、これからもたくさんのお客様に愛されるお店にするために努力していきます。

### <1日の流れ>

7:50	出社
8:00	掃除・当日ランチ仕込み
9:00	朝礼
11:00	ランチタイム開始
	ランチタイム 11:00~14:00
	カフェタイム 14:00~17:00
15:00	休憩
16:00	ランチ仕込み
17:00	片付け
	食材の発注
	メニュー作成
17:30	退社
18:30	

### Q.味噌の魅力とは何だと思えますか？

A. 一言では難しいのですが、とても可能性のある食材だと思っています。発酵食品であるため非常に奥深く、まだまだ海外でも伸び代があり、仕事としてすごくやりがいがあります。

### Q.どのような人材を求めていますか？

A. 素直な方、学び好きな方、プラス思考な方を求めています。学び好きとは、学校の勉強が好きというよりも、視野を広げて、いろんなことを吸収し仕事に生かせるような人です。

### Q.学生へのメッセージをお願いします。

A. 学生時代にしか出来ないことは多くあります。楽しみは人それぞれですが、自分にとって充実した学生生活を送ることが社会人になっても活きてきます。今を楽しんでください！

管理職の方Q&A

### Q.株式会社米五に入社を決めた理由は何ですか？

A. 元々、創作料理が好きで、このカフェでの仕事内容がまさに自分のやりたいことだったので絶対にこの会社に入りたいと思いました。また、社員同士の仲の良さや明るい雰囲気にも惹かれました。



### Q.カフェでの営業をする上で大切にしていることは？

A. やはりお客様にこそカフェの経営が成り立っているのを、常に笑顔で、お客様に居心地が良いな、また行きたいなと思ってもらえるような接客を心がけています。また、お客様を長時間待たせず、温かい料理を提供するために自分の中で段取りを決めて効率よく作業することは常に意識しています。

### Q.仕事をしていてやりがいを感じるのはいつですか？

A. 自分が考案したレシピが上手く完成して、お客様にお出しできる状態になるというのにやりがいを感じます。また、接客をしているときにお客様から美味しかったよとお声がけ頂くことがあるので、そのときはもっと美味しいものを作ろうという前向きな気持ちになります。

### 取材した人



廣部あゆみさんの  
取材後記

黒田さんが「カフェでの仕事内容がドンピシャだった」「絶対にこの会社に入りたい」とおっしゃっていたのが印象的でした。ここまで自分にぴったりな会社は見つからないと思っていたので、私もここに入りたくて強く思えるような会社で将来仕事がしたいなと、考えが変わりました。

若手社員Q&A

