

## Q1.和歌山の会社で働くことの魅力は何だと思いますか。

私も元々は奈良県出身、大学は京都に行って、和歌山の会社に就職しました。本当に奈良っていう海のない県にいて、海があるっていうのがすごい嬉しくて、そこから始まる自然と、それから山並みがすごく自分の一番好きなところですよ。やっぱり今ここで15年、16年働いていて、和歌山の人の温かさがすごく魅力だなと感じています。

## Q2.お仕事をされていて自分に向いていると感じる時はいつですか、逆に向いていないと感じる時はありますか。

これはすごく難しくて。この間テレビでミシュランの星を何回もとっているようなお寿司屋さんの職人さんが言ったのが、向いている向いてないよりも、自分がその仕事を好きかどうかっていうのを言われていて、ああ、自分もまだ未熟だけど、その通りかなと思ってます。

## Q3.コミュニケーションで大事にしていることを教えてください。

特に自分が気をつけているところは、人の話を最後まで聞くっていうところで、何か小学校の子にも言うような、小学校でも習うようなことですが、特に仕事上ですと、相手がどんなことを言うのかわかっていう自分の頭でも想像するし、自分の経験からもそうさせてしまうことがあるんですけども、その人が最後まで何を言いたいかっていうのをしっかり聞く、聞き取る力っていうのが大事じゃないかなと思っています。

## Q4.職場の雰囲気はどのような感じですか。

私は努めて明るいのがいいなと思っているし、明るくなるように。店長っていう立場で一番楽しい人が店長やれば一番明るいんじゃないかなと思ってやっています。

## Q5.それぞれの店舗ならではの良さがありますか。

カワグループとして色々なところに店を今、和歌山、大阪、奈良に展開している中で、その地域にあったパンっていうのはもちろんあると思いますし、求められるお客様も違うかなというところ、そこには対応しているなと思います。

それぞれのやっぱりどの店舗にしても、そこに働くスタッフの雰囲気がそれぞれ違うのが自分、外から来た人にも中から見ても面白いなと思ってます。

## Q6.店長として一番おすすめのパンは何ですか。

これは本当に難しい。難しいですね。今、こういう時期だから一つお勧めしたいなと思うのが、長期保

存パンっていうパンで。ご存知かな、わからないですけど、乾パンって言って、本当に硬いビスケットみたいなパンも非常食として売られているんです。それよりもやっぱりそういうちょっと大変な時や災害にあってしまった時に、少しでもおいしさとか幸せまでいなくても、ちょっとした安心を感じてもらいたいと思って開発されたカワならではのそんな時でも飲み物なしでも食べてもらえるようなソフトな、美味しいって思ってもらえるようなパンで、災害が起こらないうちに一回食べてもらえたらなと思います。

#### Q7.この会社で長く勤められる原動力は何かありますか。

まず一つはいろんな人に支えてもらえる、もらっているなっていうのが一番です。それは、社外でいうと家族でもありますし、日頃の店を利用していただくお客様もそれだと思えます。

あともう一つは、自分がやったこと。自分が行った仕事がお客様であったり、結果としてすごくはっきり出るなというところ、そこが原動力です。

#### Q8.仕事をしていてやりがいを感じる時はいつですか。

パン作りなので、そのパンがおいしくできたであるとか、お客様に喜んでもらうっていうところはあるんですけども、やっぱり人を育てて、人と一緒に仕事をしていく中で、スタッフの成長であったり、できなかったこと、ハードルに感じていたことを一緒に仲間がクリアしていくっていうのが一番楽しみで、やりがいであると感じています。

#### Q9.店長として心がけていることはありますか。

店の雰囲気にもつながるところなんですけれども、明るく楽しく、仕事なので厳しいところ、しんどいところは必ずあると思うし、仕事以外の生活でも何かあったっていうことももちろんあると思うんですけど、職場に来て何か楽しいな、明るいなというような、そういう居場所にもなればなと思うし、そういう場所は作りたいなと思ってやっています。

#### Q10.他のパン屋さんと比べてどのような強みがありますか。

これは、たくさんのチャレンジを与えてもらえる、もしくは挑戦させてもらえる会社だなと思っています。他業種、埼玉であったり、東京であったりのパン屋さんに私は研修に行かせていただいたり、日本全国のパン屋さんで集まって新しいパンの技術を学んだりという機会もありますし、もしくは新しい新店という形で店舗の立ち上げにも携わらせていただいたり、本当にたくさんのチャレンジをもらっているなと思います。

#### Q11.製造で一番大変だなと感じるところはどこですか。

これは自分が作るってということと、みんなで作るということ。そのギャップが一番大変じゃないかなと思います。皆さんがパン作りをしようかって言った時に、生地の手触りをこれぐらいって言ったときに、感じ方って全員違うし、手の大きさも違えば長さも違う。その中で同じものだったり、お客様にいつも提供しているカワのパンっていうものを提供するってこと。そのこだわりを持ってもらうということ。これは大変難しいなとも思うところでもあります。

## Q12.お客様からの満足度を上げるために何か取り組んでいることはありますか。

お客様の顔であったり、お客様の望んでいることであったりを常に考えるということが大切じゃないかと思っています。一つ一つの、仕事、作業、業務ってというのは本当にたくさんに亘るんですけども、お客様が何を期待してカワのパンを利用しているかな、うちのカフェを利用しているかなっていうことを考え続けるってことが大事だと思っています。