

和菓子の販売・接客・出荷業務

JOB No.
25

和菓子アドバイザー

職場では
こんな人も
働いています

● 製造職（和菓子の製造・箱詰め・出荷・商品開発・
在庫管理・品質管理など）

この仕事のキーワード

和菓子
あんこ
接客
贈りもの
販売
アドバイス

こんな人に向いています

和菓子が好き
いろいろな人と話すのが好き
お茶やお花などを習っている
自分のお店を持ちたい
いろいろな仕事をしてみたい
和菓子の魅力を発信したい



人とのふれあいを大切に和菓子を提案、金沢の和菓子文化も伝える

和菓子を販売するお店で、お客様の対応をしています。お土産品を探しに来る方、結婚式や法事で使う商品を求める方など、お店に来られる目的は様々です。和菓子をどのように使われるか、お客様のお話を聞いて適切な商品を提案するのが役割です。インターネット販売にはない人とのふれあいがあり、それが好きなところ。金沢には季節の行事で和菓子を食べる習慣があり、伝統的な風習も大切に伝えています。

check!
私がこの仕事に
就いたきっかけ

和菓子を食べることが楽しみで茶道教室に通い始め、そこから本格的に茶道を学び、和菓子に惹かれていきました。和菓子は少ない材料で様々なお菓子が作れ、同じ材料でも加工の仕方によって食感が変わります。そのような魅力を伝えたいと思いました。

入社 16 年目 矢木さん

和菓子アドバイザーの仕事内容

接客・販売

心のこもったあいさつでお客様をお迎えします。希望の商品があれば用意し、贈りものに使うなどの相談があれば、詳しくお話を聞いて対応します。



喫茶業務

和菓子が楽しめる喫茶スペースでお客様の対応をします。注文を聞き、盛り付けをしてご提供。上生菓子と抹茶のセットが人気で、季節の和菓子の説明もします。



出荷業務（バックヤード業務）

店頭や電話、ファックスで注文を受けた商品を発送するための準備をします。箱をきれいに包装し、要望に応じてのしをつけ、発送用の伝票を作成します。



商品陳列

和菓子は季節ごとに商品が変わり、季節感あふれる飾り付けをします。ショーケースには多くの商品が並び、どの商品も目を引くように工夫して並べます。



必要な資格・スキル

● 特になし

※茶道・華道・書道を習っている人は、生かせる場面がたくさんあります。パソコンスキルは店内の販促物の作成、観光立地の店舗は外国人観光客が来店するので語学スキル（英語・中国語など）も生かれます。

株式会社森八

金沢市大手町10-15 TEL/076-262-6251

創業/1625年 従業員数/140名

支店/19店舗

加賀藩御用菓子司



HP

会社見学
OK

職場体験
OK

出張授業
OK



株式会社森八ではこんな仕事をしています



和菓子の製造

工場では、全店舗に出荷する和菓子を計画に沿って製造しています。和菓子の原材料や、和菓子を包む包装紙やシールなど資材の発注も行っています。



箱詰め

一つひとつ包装された和菓子を箱につめます。何個入りを何箱など、各店舗からの注文をもとに用意します。のしの要望があれば、忘れずにつけます。



出荷作業

箱詰めした和菓子を、各店舗の注文に応じてダンボールにつめます。金沢市内の店舗には午前と午後で一日2回出荷、関東圏の店舗には一日1回発送します。



商品開発

百貨店の企画やお客様の声をもとに、製造スタッフが新商品の開発やこれまでの商品の改善に取り組みます。当社では、全製造スタッフが商品開発に関わります。

加賀藩から受けつぐ、金沢の和菓子文化を伝えています

森八本店の2階では落雁づくり体験を行っています。当社の落雁「長生殿」は400年変わらない製法で生産され、体験を通して伝統的な技術に触れることができます。また、職人が和菓子作りに使っていた木型や道具を展示する金沢菓子木型美術館もあり、藩政期から続く老舗和菓子店として、金沢の菓子文化を未来へ守り伝えています。

