

23 水産トレーナー

職場では
こんな人も
働いています

- 接客販売
- パイヤー
- 店長
- 事務
- 人事
- 総務
- 経理
- マーケティング
- 販売促進
- 等

この仕事のキーワード

- 技術・指導・管理
- 教育
- マニュアル
- 売り場
- レシピ
- 商品開発

こんな人に向いています

- 人と話すのが好きな人
- 食べるのが大好きな人
- 新しいこと・ものにチャレンジするのが好きな人
- きれいな商品をつくって売ることが好きな人

入社10年目
森さん



安心して、おいしく食べられる魚をお届けします！

どんたくは能登や金沢で営業するスーパーマーケットです。地域を応援する企業として、三つのライフ（いのち・生活・人生）を豊かにすることを目指しています。主な役割は、鮮魚売り場担当者への技術指導・教育、より良い売り場をつくるための指導です。きれいでおいしそうな商品がどの店でも手に入るよう、全店で確認と指導を行います。加工や売り方を工夫することでより魅力的な商品を作れるのでやりがいを感じます。

私がこの仕事に就いたきっかけ

海の近くに育ち、子供のころから魚が身近にありました。母が料理上手だったこともあり、食、特に魚を扱う仕事に興味を持ちました。最初はお店の鮮魚コーナー担当でしたが、現在は全店を見る立場となり、やりがいがありますが責任も大きいです。

水産トレーナーの仕事内容

市場から届いた魚の配分

市場から届いた新鮮な魚を店ごとに振り分けます。客層や店の規模によって売れる魚の種類や数も違うので売れ行きを予想しながら分けていきます。



スタッフへ技術指導

商品のパックの仕方や魚のさばき方などを指導。若手・新人を中心に、日々の指導や研修を通して、技術力向上をサポートしています。



売り場の確認と指導

店舗をまわり、売り場づくりの指導を行います。買いたくなるような商品が並べられているか、そして商品の魅力が伝わる売り場になっているかチェックを行います。



レシピ開発

どんたくの魚を使った「お魚屋さんの惣菜」の販売にも力を入れています。作り方や盛り付け方等をまとめたレシピを作成しています。



必要な資格・スキル

特に必要な資格はありません。調理師免許や食に関する資格があれば、仕事の幅が広がります。人に何かを教えることや人の成長をやりがいと感じられる人はトレーナーに向いていると思います。

株式会社どんたく

七尾市作事町80番地 TEL/0767-53-2727

創業/1963年10月 従業員数/515名(2024年3月現在)

店舗数/13店舗(2024年3月現在)



会社見学
OK

職場体験
OK

出張授業
OK



株式会社どんたくではこんな仕事をしています

地産地消を大切に

石川県にはたくさんの優れた食文化があります。私たちがその魅力を伝えることで、地域の食文化や作り手の方の生活を守り、未来につなげていきます。



地元の作り手とのつながり

青果売り場には「生産者コーナー」を設置しています。地元メーカーの商品を取り扱うだけでなく、地元の食材を生かした商品づくりも一緒に行っています。



地元の海、漁業を守る

「能登寒ぶり」など地域のブランド魚や環境に優しいとされる「定置網漁」でとれた魚の販売を通して、地元漁業の発展に貢献しています。能登産ブリの新ブランド「煌」を2年連続落札しました。



移動販売事業

近くに買い物する場所がない、車もなく外出がしづらいといった、買い物に困っている方のサポートをするため、移動販売スーパー「とくし丸」を運営しています。



地域の人たちの健やかなくらしを応援しています

子供から大人まで、地域のすべての方が健やかに生活できるよう、「スーパーマーケット」という形にこだわらず「地域支援業」としていろいろな取り組みを行っています。比較的安くて通いやすい「スポーツクラブ アクトス」の運営や、プロの野球選手を招いた野球教室やグラウンドゴルフ大会の開催など、地域の皆さんの健康づくりのサポートも行っています。

