

B-SMILE

VOLUME
28
OCT.2015

ベックで働く仲間達を毎月紹介していきます。
ここでしか知れない仲間達の素顔が見れるかも!?

発行日 2015/10/20

BAEK AND COMPANY 公式ホームページ → www.baek.co.jp



■**ママゴコロで働く事になったきっかけは何ですか?**
最初は接客の経験も製菓の経験もありませんでした。お菓子の仕事に関わりたくて販売員として面接に応募しました。1年程ログハウスで接客をする中で、以前から製作にも興味があり、人手も足りなかったことから製作も兼ねて働くことになりました。

■**初めにお名前をお願いします。**
莊司和榮です。ママゴコロに入ってから一年と四ヶ月になります。



DATA
名前: 莊司和榮
勤務地: ママゴコロ
勤務歴: 1年4ヶ月
誕生日: 4月13日

■**働いていて楽しいことはなんですか?**

以前はログハウスで接客をさせて頂いていたのですが、その時にお客様と直接お話しすることがよくあり美味しいといっていただけたり、友達におすすめてもらって来ましたという言葉を聞いて、直接お客様の声が聞けるのは楽しいなと思いました。今は一時閉まっている状態ですが、お客様と早く接せられるようにいいものを作りたいなと思っています。

■**休日や空いた時間では何をしていますか?**

休日は京都や大阪の雑貨屋さんをぶらぶらしたりしています。

特にあてもなく歩いて、気になったお店に飛び込むのが好きです。以前は家でもお菓子を作ることがありましたが最近ではあまり作っていません。シュークリームをよく作っていました。

■**働いていて良かったと思うことはなんですか?**

自分で変わったなと思うのが、味覚ですね。ママゴコロのお菓子を食べるようになってから、プライベートでもちよつとしたお菓子を食べた時に「ん?」と思うものがあつたりして、その辺は変わったなと思いますね。作ったお菓子を家族に試食して貰うと美味しいと言ってくれてそれも嬉しいです。

■**やりたいこと、将来の目標は何ですか?**

商品としては、マフィンとかを作りたいなと思っています。あとは個人的にナッツ系が入ったクッキーが好きなので、それも作れたらいいなと思っています。将来の目標としては、ママゴコロのお菓子は材料にこだわって作っていて、滋賀県産の小麦粉

というのでも珍しくお客様もびっくりしている方が多くいらっしゃいました。そういうこだわりをもっと知ってもらって、ママゴコロを一人でも多くの人に知っていただけるお店にしたいと思っています。

■**店や会社に一言お願いします。**

一年と四ヶ月こちらで働かせて頂いて、自分でも成長はしてきていると思いますが、まだまだ成長できるかなと思っていますので、これからも皆さんのお力を借りることも多いと思いますが成長していけたら思っているのでもろしくお願い致します。

