

わずかでもお客様のお心にお応え出来るように・・・

経理部主任：齊藤 秀子



謹んで、初春のお慶びを申し上げます。
旧年中は、格別のお引き立てを賜わりまして、心より御礼を申し上げます。
昨年も、駆け足で過ぎてしまった一年でした。途中、何度か足がもつれてしまいました。大人には子供の時分のような、節目となる行事が少ないので、刻の経過が尚更早く感じるようなのですが、ここ数年の楽しみのひとつで、四季折々の花や樹木を眺め、手入れをしている時、ふと、時間を忘れ夕暮れまで外で遊んでいた幼少期の私の姿が見えました。あのときも一日はあつという間だったことを思い出させてくれました。一年を振り返りますと、「和食」が世界無形文化遺産に登録され、東京オリンピックの開催も決まり、久し振りに明るい出来事が続きました。普段何気なく口にしている食事ですが、味噌・醤油・かつお節などの、小さな微生物が作り出してくれた発酵の恵みがあつてこそ出来るものです。四季の恵みに感謝をし、この気候風土で培われた「和食」に意識を向けて、私自身、美味しく発酵できるような暮らしを心がけてまいりたいと思っております。お陰さまで、まほろばは、今年30周年の節目を迎えます。ひとえに皆様の支えを頂きながら歩んでこられました。わずかでもお客様のお心にお応え出来るよう、勤めてまいりたいと思います。本年も変わらぬご愛顧のほど、お願い申し上げます。



配達・発送もお客様にご満足していただけるように

バックヤード主任：小田島 町枝

新年あけましておめでとうございます。
昨年中、ご愛顧いただきまして、誠にありがとうございました。今年はまほろばにとってひとつの区切りである30周年を迎えます。
思い返せば、23年前の1991年入社当時、本店は社長・専務・店長・パート事務1名・パート従業員4名(9:30～16:00)・夕方アルバイト2名(16:00～18:30)・パート配達員1名(女性)の11名(本店)でした。2014年1月6日現在、事務所6名、社員4名、魚担当1名、野菜担当6名、ソフテリア3名、農園4名、掃除部隊5～6名、まほろば野菜袋詰2名、助っ人部隊6名、配達用員1名、計38～9名(本店)大所帯になりました。規模が大きくなれば、それなりに諸問題が多くなっていくと思いますが、一つ一つ解決してお客様に楽しくお買い物をして頂きたいと思います。配達・発送もお客様にご満足していただけるように、今年も梱包、ガンバリたいと思います。さて、今年の初夢は？ 梱包作業に追われている夢でした。午年だけに、馬車馬のように!? 今後とも従業員一同、まほろばをよろしく願いいたします。



しっかりと物事を捉え失敗を恐れず進んで行こう!

本店 店内主任：小原 大輔

明けましておめでとうございます。
昨年中は本当に不慣れな事も多くそのため失敗もありましたが、心の広い皆様に支えられレジでの作業をさせていただき、無事なんとか2014年度を迎えることができました。本当に感謝しております。ありがとうございます。
店前の仕事に就き約1年半もたちましたが、当初考えていた以上にハードで体力勝負の所や、お遣い物などの包装などやってみると意外にすることの多さに驚き、仕事の幅は広くて改めて大変さを感じています。そのためできない事や失敗事が重なると本当に辛くなります。でも、そういう時には不思議とお客様が仕事とは全く関係ないことで話掛けてくれたりして忘れさせてくれたり、何もなかったかのように時間が過ぎることもあり、僕としては嬉しかったです。特に小さなお子さん達や赤ちゃんにも助けてもらうことが多く、御両親に抱っこしてもらっている赤ちゃんがレジをしている私を見て、こちらが笑うと同じく笑った時など本当に癒されました。昨年12初め頃より年末年始のことで頭がいっぱいでしたが、そんな時、御近所の小さな女の子が一人でクリスマスケーキを引き取りに来てくれました。「家までケーキは無事か・・・」この時すでに自分の心配事より女の子の心配に変わっていました。後日女の子もケーキも無事との報告を受け本当に良かったです。また一年、レジ前はドタバタと忙しい日が始まりました。しっかりと物事を捉え失敗を恐れず進んで行こうと思います。楽しい事もあると思うし悲しい事は笑い飛ばせる、そんないろんな事が待ち受けていると思いますが、一生懸命がんばりますのでどうか宜しく願い致します。



今年もよろしく願いします。

パンをはじめソフテリアの手作り商品をどうぞよろしく

ソフテリア主任「ベーカリー・フィニクス」チーフ：宮本 善夫



あけましておめでとうございます。旧年もソフテリアのパンをご利用いただき、ほんとうにありがとうございました。昨年は生産地や使用食材の誤表示や偽造で騒がれた年になり、同じ食べ物を作る立場としてはあたり前ですが、さらにわかりやすく、安心して買っていただけるようにしていきたいと感じています。
ソフテリアのパンについて、みなさまに安心して買っていただけるための基本としてまず「自分の子供に安心して食べ続けてもらえるもの」「原材料の不明な添加剤や内容成分のよくわからないものは使わない」と決めています。
使っている小麦粉は有機無農薬(カナダ産、北米産)小麦をはじめ、水はエリクサー水、塩も七五三塩かモンゴルの塩、バターは四葉の発酵バター、野菜やベーコン、ソーセージ、ハーブ等の加工品も店頭で扱っているものを使用することで、安全安心を大切にしています。ですがその原材料にこだわった結果、お客様からの声に「こんなに高いの!」との声をいただくこともあるのですが、なんとか赤字ギリギリの値段で出させてもらっていますので、どうかそのご理解とご協力をお願いいたします。
まだまだ精進しなければならない点多々ありますが、今年スタッフ一同、一步一步ですがより良い商品をみなさまにお出できますようガンバっていきますので、パンをはじめソフテリアの手作り商品をどうぞよろしく願いいたします。

お客様にとってかけがえのないまほろばになれるように

本店バックヤードスタッフ：齊藤 恭兵



明けましておめでとうございます。
今年の三月で、まほろばに入社して3年が経ちます。どうして、自分はまほろばで働いているのだろうと考えた時に、まず思うことがあります。それは、まほろばという場所が、自分の人生観や価値観を変えるような出会いや情報が舞い込んで来る、そんな場所であるということです。三年前の自分と、今の自分。もっと言うと、一ヶ月前の自分と今の自分は全くの別人と言って良いほど、変化しているのです。それは、まほろばという場所に引き寄せられてやってきた様々な人や物、情報とリンクしていると感じるのです。
もし、まほろばがお客様一人ひとりにとって、そんな場所であれたなら。
お客様一人ひとりの人生をサポートできるような魅力的で、刺激的な場所であれたなら。そんなことを思います。

まほろばは、今年で30周年です。この節目に、この場所で、自分は一体どうすれば良いのだろう。何ができるのだろう。それはきっとシンプルなことです。小国寡民というまほろばの原点。「まほろば」という名前そのものが持つ意味。そして、この場所で従業員一人ひとりが自分自身を100%生きること。それが実現できた時、お客様にとってかけがえのないまほろばになれるのだと思います。

新鮮で生命力あふれる美味しい野菜をお届けできるように

まほろば自然農園チーフ：福田 直之

明けましておめでとうございます。
昨年もまほろば農園の野菜を食べていただきありがとうございます。お客様から「甘くて美味しかったよ」、「作り方上手くなったね」と声をかけていただきありがとうございます。
感謝の気持ちでいっぱいです。今年もお客様に喜んでいただけるような、新鮮で生命力あふれる美味しい野菜をお届けできるように農園一同力を合わせて取り組んでいきたいと思います。
昨年12月から市場に仕入れに行かせてもらってるのですが、朝早いにも関わらずものすごく活気があり、市場の方々の心の温かさを感じながら、たまに珍しい野菜や魚、いろいろな農家さんの野菜が並び、農家の皆様は作り方上手いなと思いながらも、0-1テストすると意外と見た目とは違う結果だったりします。北海道はもう寒い冬なのに地物野菜が出荷されていて、まほろば農園もいつか冬でも野菜をお届けできるようにしていきたいと思います。日々変化する仕入れを楽しんでおります。お客様にも是非市場見学をおすすめしたいと思います。手短ですが今年もどうぞよろしく願いいたします。

