

みんなが笑顔になり
ベーカリー♡



おいしいパン作りから生まれるお客様と社員の幸せ



Recruiting Information



まず社会人として立派に
そしてお客様を幸せにする
パン作りを

株式会社パンセ
代表取締役 菊地 肇

パンセでは「私たちは食文化向上の担い手として美味しさ、新鮮、健康を提供し、社会に貢献します」を経営理念の一つとして掲げています。パン作りを通してお客様に喜んでいただき、理念を伝えていくことが使命です。言葉だけではなく、どう実行するのかが大事です。そのために、全ての店舗で焼きたての美味しいパンを日に何度も焼いて提供し、おもてなしの心で明るく接客しています。このことはパンセの価値として「美味しくて新鮮なパン」「豊富な品揃え」「おもてなしの接客」「磨かれた空間」と定めています。この価値を具体的に実践するのは、社長の私以下、美味しいパンを作る製造部門、お客様をもてなす販売部門、経営管理室などのスタッフ全員です。私が大切にしていることは、まず社会人としての人間性の向上です。経営基
本大方針の「時を守り、場を清め、礼を正す」こと。時間・ルールを守る、整理・整頓・清掃などを徹底する、挨拶・言葉遣い、態度などを正しく行う、

これらはどれも当たり前前のことですが、意外に難しいですね。でも毎日意識して実践していけば身につきます。仕事に取り組む基本姿勢ができますし、どこに行っても通用する人材になるはず
です。それが、仕事に必要な技術や知識の習得、職場の人間関係作り、お客様との接し方の土台となるのです。当たり前前のレベルを上げて、明るく活
発な職場風土を保ちたいものです。社長としての私の責任は、会社を
存続・発展させること、社員とその家族の生活を守り幸せにすることです。社員が楽しくやりがいを持って働くこ
とがお客様に喜ばれるサービスに繋が
り、会社の利益として戻ってきます。ですから、社員教育も福利厚生も充実
させて、長く働ける職場作りを行って
います。仕事をするなら、お客様にとっても
社会にとっても、なくてはならない存
在でありたいですね。成長を続ける
パンセで、一緒によりよい未来を作っ
ていきましょう。



焼きたて、揚げたて、
できたてパンのお店「パンセ」
パンセのこともっと知ってもらいたい
パンセがあるのはお客さまと
そこで働く人がいるから

Pensee
— SINCE 1989 —
店舗紹介

- 松島店
- 利府本店
- 石巻本店
- 富谷本店
- 南中山本店
- 鶴ヶ谷店
- 福室本店
- 遠見塚本店
- 仙台駅店
- 名取本店
- 長町店
- 鉤取本店

会社概要	
商号	株式会社パンセ
創立年月日	平成元年7月14日
代表者氏名	代表取締役 菊地 肇
本社	〒983-0013 宮城県仙台市 宮城野区中野1丁目4番地10
電話	022-258-1555
FAX	022-258-1564



焼きたてのパンの香りが漂うパンセの店内。
製造スタッフ、販売スタッフが
きびきびと働いています。
お客様は楽しみにパンを選んでいきます。
美味しいパンはお客様と社員をつなぐ
幸せのアイテム。
私たちは、そんなパン作りの仲間として
あなたを待っています。

「働く」ってどんなことだろう。
自分の好きなことは何？
自分ができることは何？
自分に合う仕事は見つかるだろうか。
就職した先輩がいう。
「パンが好きなら作ってみたらいい」
「人と話すのが好きなら店に立ってみたらいい」
「パンにあまり興味がなくても、
仕事をしている内に面白くなるかも知れないよ」
泣いたり笑ったりしながら、
生き生きと働く自分の将来が見えてくる。
希望を持って飛び込んでみよう。

お客様を幸せにするパン作り
一緒に働く仲間がいるから自分も成長できる



パンセに入社した理由は？

渡邊 パン屋さんになりたかったんです。高校の先生の推薦がいくつかありましたが、パンセの職場見学をしたら、みんな和気あいあいとして雰囲気よかったので決めました。

藤原 私は接客が好きで、パンセの見学に行った後、あまり考えずに入社しちゃいました。

小竹 以前は別の会社でパン作りだけをしていましたが、さらに学びたいと思うようになり、そのタイミングでパンセの中途採用募集を見つけました。お客様の姿が見える会社もいいなと思って転職しました。

遠藤 私も転職です。大手の会社でパン職人として勤めていましたが、転職が続いた後、東北に戻って落ち着きたいと思い、地元で生まれ、経営も安定している会社を探したら、パンセが一番よかったです。

入社したら、実際の職場はいかがでしたか。

仕事の中で、大変だと思ったことはありましたか。

藤原 入社1年目の夏にサンドイッチを作っていた主力のパートさんが急に辞めてしまい、その代わりをすることになったのが大変でした。1カ月で全部の種類を作れるようになってね、と言われたんです。毎日、朝から店が閉まるまで泣きながらサンドイッチを作りました。販売をやるはずなのに何でと思いました。でもやるしかないし頑張りました。今は笑い話になりましたけど。

あの経験のおかげで、売り場のお客様にこれは何が入っていますかなどと聞かれたときに、自信を持って答えられるようになりましたよ。

渡邊 人間関係に少し困ったことがあります。スタッフの中で気が合わない人もいますよね。先輩や同僚に相談したら、そういう人だと思って付き合うしかないよ、考えすぎない方がいいよなどと言われ、あ、そうかと気持ちを切り替えて乗り越えました。

小竹 入社して半年ぐらいで異動した

藤原 私は販売です。店にはベテランのパートさんも多くて、お母さんのように接してくれました。あと、その時の店長が販売のプロで、いろいろ教えてもらい、いい職場に入ったと思います。

渡邊 18歳で何も分からず販売に入りましたが、仕事を一つ一つ丁寧に教えてくれましたし、いい雰囲気でした。

小竹 以前は小さい会社でパン作りをしていたんですが、パンセに来たら規模が違う。働く人もお客さんも作るパンの量もすごく多いことに驚きました。みんなすごく働くな、やばい、やばいという感じでした(笑)。パンセでは常に焼きたてを出すのでスピードも大事。早く追いつかなくちゃと思いましたね。

遠藤 前の会社と比べて、パンセはお客さんの支持層が厚いことを強く感じました。店は若手のスタッフが多くて仲間感覚で仕事できるのがよかったですね。



Profile



遠藤 貴志
ENDO TAKASHI

本部 製造企画課長
令和2年入社

豊富な経験と知識、高い技術で製造企画課長として活躍

※取材当時 福室本店店長



小竹 涼佑
KOTAKE RYOSUKE

遠見塚本店 製造チーフ
令和3年入社

中途入社での若きホープ。柔和な性格と正確な判断で仕事を進める



藤原 芽依
FUJIWARA MEI

長町店 販売チーフ
令和3年入社

年齢によらず冷静沈着、どんな状況にも的確かつ柔軟に対応する



渡邊 優衣
WATANABE YUI

名取本店 販売社員
令和3年入社

天真爛漫でムードメーカー、笑顔で職場を明るくしている



「化」を進めています。今まで私は販売だけでしたが、製造の方もやってみるよう指示されています。他の仕事を経験すると全体が分かり、販売の仕事のスキルアップにもなると思うので、いろいろ挑戦していくつもりです。

小竹 店長になりたいとかの考えはなく、今の立場が気に入っています。いざれ店長を命じられるかもしれないですが、パン作りが好きというのは変わりません。今のところ、パン作りをもっと楽しみたい、余裕を持ってヘラヘラと誰よりも楽しみたいというのが本音かな（笑）。

藤原 目の前の仕事をこなすだけで一杯という感じで今はやっています。これからパートやアルバイトの人を含め販売体制を強くしたいですね。レジもできる、売り場も作れるというように、全員が販売全般の仕事ができるような店にしたいと努力しています。

遠藤 今まで先輩方にいろいろな技術を教わってきたことは自分にとって大きな財産となっています。それを次につなぐのが自分の役目かなと思います。若い職人には伸び代がすごくあって、やりがいがありますね。

渡邊 何も考えずに入ったほうがいいんじゃないかな（笑）。

遠藤 自分が思っていたことを渡邊さんに先に言われてしまった（笑）。その他に、職場体験に参加して実際に仕事をしたり、社員と話したりして、職場の雰囲気を感じるのもいいんじゃないかな。一緒に仕事をしたいと思える人がいるかも知れませんよ。

藤原 私は学歴は関係ないと思っています。素直で元気で、働く気持ちがあります。

くつかの店を異動する中でいろいろな人との出会いがあり、自分を見つめ直すことができました。今はだいぶ穏やかにになりましたよ。

仕事は、厳しい面も必要ですが、楽しむことも大切。お客さんに店に来て楽しいと感じてもらうためには、スタッフの私たちも楽しく仕事をする必要がありますね。自分から楽しく仕事をして職場を明るくするよう心がけています。

遠藤 大切にしているのは「思いやり」です。店の年間部門目標というかスローガンがあるんですが、店長として「思いやりを持つ」という言葉を加えています。何か問題が起きたとき、スタッフ同士思いやりを持って接すれば解決できると思うんです。人のことを考えて仕事しようということですね。自分もそうしているし、スタッフにもいつも言っています。

これからどんな仕事をしていきたいですか。

渡邊 今いる名取本店の店長が「マル



店の製造チーフになった時ですね。パン作りは自信があったものの、それまで役に就いたことがなかったの、人に指示を出すとか全体を見て仕事を管理するとかは難しかった。店長やスタッフが仕事の流れを教えてください、何かチーフになれました。

遠藤 前の会社で辛いことや何やら鍛えられたので、パンセに入ってからは大変なことはなかったですよ。

嬉しかったことはどんなことですか。

遠藤 パン作りを時々教えに来てくれる本部の人がいました。特にパイ製造の実力者で私は尊敬していたため、その人に認めてもらいたいと頑張っていたんです。10年ぐらい経った時、社内評価会に自分もパイを出品しました。返ってきた評価表にあった言葉は「いい」の一言。その人は○や×、ダメ、話にならないなど厳しい評価をする人だったので、その「いい」を見た時、今までの努力が報われたなと本当に嬉しかったですね。

もう一つ。パンセは店の中でパンを焼くところが見えるんですが、ある時販売スタッフから、お客さんが遠藤さんの焼いたフランスパンが美味しいからといって買って行きましたよと言われて、それも大きな喜びですよ。

渡邊 前は利府本店にいて福室本店に異動したんですが、利府の時の常連さんがたまたまこちらの店に来て、こっちに異動してきたのねと声をかけてくれました。私のことを覚えてくれた

ていたのが嬉しいですね。

藤原 私も店を異動した時、お客さんが、あなたがいる店に来ようと思つてこちらに来たのよと言ってくれたんです。わざわざ来てくれて嬉しかったです。

小竹 一番楽しいのがパンを作っている時ですね。パンセに入って、自分の作ったパンが店で実際に売れていくのを見た時にやりがいを感じています。

仕事をする上で大切にしていることは何ですか。

藤原 挨拶と感謝の心。挨拶はうるさいくらいらしいです。電話を取るときも大きい声で、みんなに気持ちいいと言われます。

渡邊 やはり笑顔です。お客さんには幸せになって帰ってもらいたいですから。それから、お客さんがパンを選ぶときに役立つPOPを自分で描くなど、小さなことに手間をかけて売り場作りをすることです。

小竹 仕事をしっかりやらなければ、と突っていた時期もありましたが、い

つつかの店を異動する中でいろいろな人との出会いがあり、自分を見つめ直すことができました。今はだいぶ穏やかにになりましたよ。

仕事は、厳しい面も必要ですが、楽しむことも大切。お客さんに店に来て楽しいと感じてもらうためには、スタッフの私たちも楽しく仕事をする必要がありますね。自分から楽しく仕事をして職場を明るくするよう心がけています。

遠藤 大切にしているのは「思いやり」です。店の年間部門目標というかスローガンがあるんですが、店長として「思いやりを持つ」という言葉を加えています。何か問題が起きたとき、スタッフ同士思いやりを持って接すれば解決できると思うんです。人のことを考えて仕事しようということですね。自分もそうしているし、スタッフにもいつも言っています。

これからどんな仕事をしていきたいですか。

渡邊 今いる名取本店の店長が「マル



Interview 1

石巻本店 店長
富田 さやの

学校の先生に勧められて入社

恥ずかしながらパンセの存在は知りませんでした。宮城調理製菓専門学校の卒業時期に就職活動を始めた時、担任の先生から「あなたが輝ける会社はここだと思う」と紹介していただいたのです。12月になってから面接を受けて採用が決まりました。専門学校でも礼儀作法など厳しく指導されていたため、この業界の厳しさは相当覚悟していました。

でも入社したら、厳しさの中にも、みんなで協力してお客様を迎えようというホスピタリティ溢れる気持ちが職場に満ちていて、やりがいを感じられました。

苦しくても自分を裏切らない

一生懸命に仕事をしていましたがなかなか製造チーフになれず、同期や後輩がどんどん責任者に選ばれていくのを見て、言葉にし難い苦しさがありました。6年目にやっと製造チーフに任命

され、遅咲きの昇格を果たしました。必要なことは、掃除の徹底、自らの衣服の汚れに気づくこと、汚さないよう意識すること、挨拶、返事、言葉遣い、態度などの自らへの徹底だと考えています。私は「おんとさんが見ている」という言葉を大切にしている

ので、自分を裏切らない意識を常に持っていることが、苦しい時期も乗り越えられたのだと思います。

相手を思いやる気持ちを大切に

製造チーフを一年務めた後、利府本店の店長に、その一年後に石巻本店の店長になりましたが、店長を務める上で、相手を思いやる気持ちを常に持つことが大切だと考えています。これは製造チーフをしている時から意識していたことで、仕事を教える時、何かを伝える時、製造と販売の連携、お客様対応など、どの場面でも他者の立場や感情を理解することが適切な判断や店舗運営に必要です。それが最終的に

お客様にとっての満足度に繋がると考えています。

また自分から挨拶すること、やりたいうことを率先垂範する姿勢がみんなを感化する力になるので、「まずは自分がやってみる」を忘れないようにしています。

チャレンジ精神で進む

振り返ると、元々は問題児といってもいい自分だったと思うのですが、だからこそ、他の人に耳を傾けられる人間でありたい、会社内で相談役のような立場になりたいと考えています。そして、自分の人生を振り返った時にパンセでの時間が輝かしいものであったと感じられるよう、さまざまなおことにチャレンジしていきます。



石巻本店 店長
富田 さやの
TOMITA SAYANO

平成28年入社。25歳で店長就任。高いリーダーシップと判断力で牽引。

Interview 2

鈎取本店 製造チーフ
仙波 智希



パンセのパンが好きで入社

調理製菓の専門学校で製パンを習い、その魅力に引き込まれていきました。そのため、宮城県内のパン屋に就職したいと思ったのです。パンセには以前から通っていてそのパンが気に入っていたのでパンセで働こうと決めました。

会社に入ったら、男女年齢関係なく、活気のある明るい職場でした。働



いている人がみんなパンが好きなんだと感じましたし、日々真剣に仕事に励んでいる様子に刺激を受けました。

苦労したこと、嬉しいこと

特に辛かったのはパンを焼いて失敗が続いたことです。入社して初めて現場に立ち、実際にパンを焼く。言葉だけでは簡単に感じますが、全然うまくいかず焦がしてばかりいました。でも諦めてはいけなと頑張りました。焼き時間などパンの作り方について書き写し、休憩時間にそれを読んで暗記する努力をして、作業性を向上することができました。

私は新商品の企画をするのが好きで実際に作っています。それを店頭に並べ、お客様が手に取ってくれた時はとても嬉しい気持ちになります。

製造チーフとして大切にしていることは、お客様がどんな時間に来店されても、常に高い品質を保って商品を提供できる環境を作ることです。製造



仕事も趣味も挑戦は続く

チームのみんながコミュニケーションをよくとってスムーズに美味しいパンを仕上げるよう配慮しています。

これからも、もっと製パンに関する知識と理解を深め、常に新しいものを考え、生み出していきたいと思っています。新しい生地も考えたい、流行も敏感に取り入れたいと意欲が湧いてきます。

一方で趣味も楽しんでいきます。一つはベーカーリー・パティスリー巡り。他店の商品を見ることはとても勉強になりますから。また休日にはドライブやカードゲームを楽しんでいます。仕事もプライベートも充実した時間にしていきたいですね。



鈎取本店 製造チーフ
仙波 智希
SENBA TOMOKI

令和2年入社、令和6年に結婚。異動の中で連携の重要性を理解して成長する。

地域の笑顔のために
社会の一員として
パンを通じたお手伝い

地域に笑顔を届けられる企業になるため
私たちにできる社会貢献活動に
力を入れています

こどもパン教室



地域の子どもたちの食育の一環として、パンの作り方やお店づくりを体験できる機会を提供しています。

フードロス対策「夜のお徳市」



お客様にとっては「パンを半額で購入できる」、お店にとっては「フードロスを削減できる」、双方にメリットのある取り組みを行っています。

社員の幸せのために
社員の成長が
会社の成長に

一人ひとりが自分らしい働きがい
創っていただけるよう
さまざまな成長の機会を設けています

研修や勉強会への参加

取引先の手製粉会社様から技術講師を招いての研修会を実施しています。また、全国各地のベーカリーの視察や情報交換会への参加など、学びの場への積極的な参加も支援しています。

パンセ社内木鶏会

本を通じて、あらゆる業界で活躍されている方々の考え方を学ぶとともに、普段なかなか聞けない、共に働く仲間の意見にも耳を傾けることで、自分の考え方を成長させ、人生の選択肢を広げていきます。

ひまわり塾（社長勉強会）

入社初年度に、社長主催の勉強会を計8回受講します。社会人としての基本となる人間学を中心に、経営に関する考え方や分析手法などについても学びます。

パンセメンター制度

新入社員の方が抱える仕事や社会人生活の幅広い悩みに寄り添えるよう、先輩社員1名が担当（メンター）として半年間サポートします。経験の近い若手の社員が、よき理解者であり相談者になります。

パンセの歴史

- 1989 創業 宅配パン事業からスタート
- 2004 パンセ南中山本店 
- 2005 パンセ福室本店 
- 2006 パンセ遠見塚本店 
- 2007 パンセ石巻本店 
- パンセ利府本店 
- 2008 パンセ松島店 
- 2009 パンセ鉤取本店 
- 2011 パンセ富谷本店 
- 2015 パンセ長町店 
- パンセ名取本店 
- 2020 パンセ仙台駅店 
- 2089 100年企業へ 

経営理念

私たちが目指している
パンセの姿とは？

1 食をより豊かに楽しく

新鮮で美味しく健康的なパンを提供することで食文化の向上を担い、地域になくてはならない企業を目指します

2 働きがいのある職場に

心身ともに健康で明るい企業風土を社員みんなで創り、安心して長く働ける企業を目指します

3 技能の研鑽でお客様に喜びを

お客様の喜びを自分の喜びとして、自分の知識・技術・技能を高める努力を続けます



株式会社 パンセ

<https://www.i-pensee.jp>

