

ひとと、地域と、自然と歩む。

私たちは、食と健康に関連した感動創造企業として豊かな食文化を築き、地域社会に貢献します。

当社全従業員の、毎月の給与および賞与から100円未満の金額を、浄財として積み立てる基金活動「下二桁運動」を、1980年から取り組んでいます。この運動は、地域社会への貢献を目的とし、基金を元に福祉施設などを訪れマグロの解体ショーや出張鮓など利用者みなさんとの交流を楽しむほか、寄付などの活動を行っています。



2023年3月20日、株式会社西京銀行「さいきょうSDGsコンサルティングサービス」を通じ「SDGs宣言」を策定しました。

国連において採択された「持続可能な開発目標（SDGs）」の達成に向け、事業活動を通じて、地域の課題解決と持続的な成長に貢献します。



上のQRコードから、SDGs宣言文をご覧いただけます。



2023年3月、「やまぐち健康経営企業」として認定されました。これは、山口県が全国健康保険協会山口支部などの保険者と協働して「健康経営」に取り組む企業を認定する制度で、当社が策定した「SDGs宣言」の中の「社員は家族」の項目において、実践項目のひとつに掲げています。

この制度の目的である、「健康寿命の延伸のための生活習慣病の発症・重症化予防、とりわけ生活習慣病の発症リスクが高くなる働く世代の方々への効果的な支援」について、法令に従い、全社員の定期健康診断の受診を実施するなど、従業員の健康づくりの支援とその管理環境を持続させ、これらを経営的な視点から収益性を高める投資と考え、戦略的に実践していきます。



「社員は大切な家族である。」社長である藤麻の言葉どおり、家族的なぬくもりと厳しさのある職場を作り、社員の夢の実現を支援しています。象徴的な行事として年一回「社内大会」が開催されます。セレモニーでは永年勤続表彰が行われ、社長と一緒に働く仲間が考えた感謝状を、社長が一人ひとりに手渡します。懇親会は貴重な交流の機会と、他店舗の仲間との親睦を深め、明日の活力と鋭気を育み合います。



学生のみなさんへ -社長メッセージ-

人が好き。これが当社の社員としての第一条件です。当社グループ内には様々な部門があり、いずれも総合サービス業の一面を成すものです。そこで働く社員には人への温かい気持ち、サービス精神が不可欠です。これは何も現場で接客に当たる社員に限ったことではありません。事務や厨房の担当者にも同様に求められる、サービス業の基本です。協調性も大切です。どの部門の仕事も、多くの仲間のチームプレーによって成り立っています。チームワークよく働いてこそ、上質のサービスが提供できるのです。一人ひとりの社員が、お客さまへの感謝を忘れず、心を合わせて担当職務に全力を尽くすこれが、フジマグループの特徴であり最大の戦力です。

時代に柔軟に、ますます多角的な展開を目指すフジマグループの一員として、それぞれの活躍に期待します。



代表取締役社長 藤麻 一三

●企業概要

会社名 株式会社フジマ
 資本金 76,000千円 ※グループ全体
 売上高 28億円
 従業員数 335人 ※2023年5月末現在パート含む
 代表者 代表取締役社長 藤麻 一三

本社所在地
 山口県柳井市柳井987 〒742-8555
 TEL: 0820-22-7780

URL: <https://fujima-g.jp/>



大星山から平生湾・瀬戸内海を望む

私たちは、商品へのこだわりとフレンドリーなおもてなしで、お客様満足度環瀬戸内海ナンバーワン企業を目指します。



食を通じて感謝と奉仕

取締役営業本部長 藤麻 陽祐



フジマグループは、柳井市を中心に山口・広島両県で、仕出し、和食レストラン、プライダル・パンケットなど、総合飲食業グループとして、多彩な事業を展開しています。

その原点は、柳井港魚市場を運営する藤麻水産にあります。フジマグループでは、魚市場に水揚げされる新鮮な魚を各店に直送し、食材を熟知した和食調理のプロが各店舗で腕を振っています。

外食といえば、昔は非日常のイベントの一つでしたが、今ではすっかり人々の日常になりました。その中で、フジマの店に来てくださったお客さまには、「おいしかった」「来てよかった」「何か違うね」と感じていただきたい。そんな思いから、当グループでは他店にない味と真心こめた接客など、「花一輪を添えるおもてなし」を大切にしています。

雨の日にご来店されたお客さまにはそっと傘をさしかける。常連のお客さまの好みを覚えて、「いつものですね」と声かけをする。お客さまが薬を取り出されるのを見かけたら、すぐに水をお持ちする——こうした小さな気づかひを、スタッフたちは常に心がけています。

スタッフの勤続年数が長いのも当グループの特長です。五年、十年は当たり前。三十年、四十年と働き続けるスタッフも少なくありません。居心地がよく和気あいあいと心が通い合う職場で、当グループのよき伝統が受け継がれています。

私たちは、これからも瀬戸内の豊かな食文化を継承・発展させ、お客さまに至福の時を過ごしていただけるよう、努力を重ねてまいります。

強く!高く! 跳ねろ! 若鯨!

先輩インタビュー in 由宇

ここは岩国市由宇にある、プロ野球チームの二軍練習場。フジマの明日を担う若手のホープふたりに、明日のスターを目指して日々汗を流す若い選手達の背中を重ねながら、アツい胸中を語っていただきました!



Q: どんな学生時代を過ごしましたか?
 林: 中学時代は陸上の長距離を、高校は硬式テニスをやってまして、先輩後輩関係の礼儀とチームワークの大切さは、部活で叩き込まれました。
 兼: 甲子園目指す高校球児でサード守ってました。体力とメンタルの粘り強さには自信あります。
 Q: なぜフジマを就職先に?
 林: 人と話をするのが好きなのと料理にも興味があったので。
 兼: もともと料理の仕事に興味があって、高校で就職に活かせる科目選択ができたのが大きかった。



左: 兼重昌之 2015年入社。22年2月のん太鯨一丁目一番地柳井店副店長着任を経て、23年6月のん太鯨山口店店長に着任。趣味は映画鑑賞。最近購入したSUVを駆りソロキャンプデビューが夢。山口店インスタグラムアバター「たけし」中の人。
 右: 林 一博 2015年入社。22年2月のん太鯨周南店副店長を経て、23年9月のん太鯨紙屋町店副店長に着任。趣味は食歩。初プロデュースを任せられたフェアの重圧で、なぜか3kg太った。牡蠣とカクテルをこよなく愛する。

Q: ふたりともスタートは接客でした。
 林: さざん亭ではホール接客を覚えて2年目から包丁を初めて握らせてもらい、のん太鯨に移って魚の捌き方を教わりました。
 兼: 八丁櫓で接客を3年学んでのん太鯨一丁目一番地柳井店に移ってから初めて調理に携わりました。柳井店はお客さまとの距離が近く、鯨を握りながらの対話からレシ接客までオールラウンドなので、八丁櫓での経験が活かしています。
 林: のん太鯨での料理提供しながらお客さまと接するスピード感と変化が毎日楽しい。特に小さいお子様とのコミュニケーションからパパさんママさんとの会話に広がる楽しさは、疲れを忘れさせてくれます。
 Q: 副店長となって景色も変わったのでは。やりがいと今後の目標は? ※取材は2023年5月
 兼: 店長からメニュー企画や販促を任せられるようになり、引き出しを増やす努力はしています。店で起こったことすべてに責任を負う覚悟を持って、背中中で店を引っ張れる人材になれるよう頑張ります。
 林: 責任者の自覚をもって、客席だけでなくスタッフさんの動きにもしりアンテナ感度を上げて目を配り、店長の店づくりを支えて収益を伸ばしたいです。
 Q: 最後に、フジマに興味を抱いている学生さんにエールを。
 兼: 魚やシャリなど品質へのこだわりは凄いです。忙しくてしんどい時も助け合う人間関係の中で、愛のある厳しさもあり、「家族的なぬくもり」はとて感じます。人を磨きながら技術や接客を学べる会社だと思います。
 林: ゼロからでも意欲と目標をしっかりもってさえいれば、調理師資格の取得やフェアの企画などチャンスを与えてくれます。接客と料理に興味のある人はフジマの扉をたたいてみてください。

