

食料品製造業



株式会社パンセ

地域のベーカリーとして「焼きたてのパン」と「おもてなし」で地域の皆様の食生活を豊かにすることが当社の目的です。
身近な存在ながら大きな可能性を秘めた職業です。

Check!

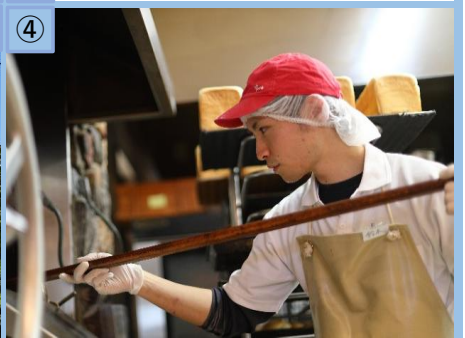
<https://www.i-pensee.jp/>



企業概要	会社名	かぶしがいいしやぱんせ 株式会社パンセ		仕事の内容	東北を代表するベーカリーでパンの製造及び販売に携わる仕事。 将来は店舗運営をお任せすることを期待しています。		
	住所	〒983-0013 宮城県仙台市宮城野区中野1-4-10		勤務体系	変形労働時間制	転勤	あり(宮城県内10店舗)
	代表者	代表取締役 菊地 肇		福利厚生	社会保険、通勤手当、勤続手当、業務支援手当、住宅手当(転勤時)、従業員割引、誕生日プレゼント、企業主導型保育園 他		
	設立	1989年7月14	従業員数	417人	職場見学	要相談	インターンシップ 要相談
	資本金	3,000万円		採用実績	2026年4月入社 16名(塩釜高校、古川学園高校、村田高校 他)		

お伝えしたい4つのポイント

- ① パンは焼きたてが一番おいしい!**
パンセの一番のこだわりは“焼きたて”。他のパン屋さんではあまり出会わないと思いますが、これがパンセが誇る最大の魅力です!
- ② おもてなしと活気のあるお店へようこそ**
パンがおいしいだけでは売れません。お店の中はマニュアルに縛られないおもてなしと、お客様も笑顔になるような活気であふれています。
- ③ 全国に誇れるベーカリーへ**
当社の目的のひとつは地域貢献ですが、県外のベーカリーからの情報収集、技術の向上など常にお客様に喜んでいただけるための努力を続けています。名実ともに宮城が全国に誇れるベーカリーを目指します。
- ④ 仕事の土台は人間性から生まれる**
仕事の基本能力や技術向上も大事ですが「時間を守る」「あいさつをする」など、基礎的な人間性の共育を特に重視しています。



新人へのサポート

社内社外のパン職人がパン作りを教えてください!

入社前社内研修では、社長をはじめ先輩社員から、パンセの歴史、製造や販売の仕事、ビジネスマナーについての講義があります。入社後はメンター(先輩)社員がつき、配属先の店舗にて全ポジションをひと通り経験してもらい、適性を見ていきます。また、大手製粉会社に所属しているパン職人が講師となり、パンの知識や作り方を教えてくれる研修もあります。

Q 職場の雰囲気はどうか?

先輩後輩関係なく和気あいあいとやっています。本当に話しやすいばかりです。

Q 仕事を覚えるのに大変なとき、どうやって乗り越えましたか?

分からないことや悩み事などは、メンター(先輩)社員に都度相談して大変なことも乗り越えることができました。一度聞いたことを何度も聞かないように、ひとつひとつ確実に覚えていく心がけができました。

Q 働き始めて成長したと思うところはどんなところですか?

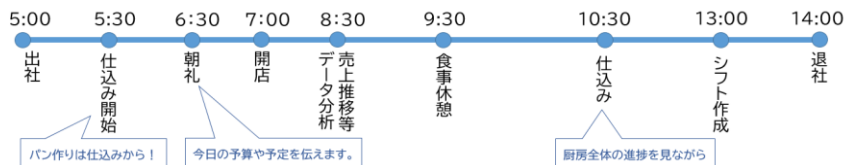
チーフになって製造管理や共育を任せられるようになったところです。約20人程の製造チームの先頭に立ち、みんなが気持ちよく働けるように常に目を配るようにしています。

鈴木 大平 さん
2016年入社
東北学院大学出身



焼きたて、揚げたて、作りたての
おいしいパンを通して、お客様に
幸せを提供することに誇りを持っ
て仕事をしています!

☆ある一日のスケジュール☆



センパイ社員から