株式会社 バットリー

ホームページ

Facebook

Instagram

ワクワクにあふれたスーパーマーケット

Foodaly

Come grab fine food

マーケット

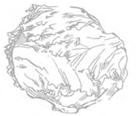
ワクワクにはワケがある。

「フーデリーで買い物をしているとワクワクする」
そんな声をお客様からよくいただきます。

“安心・安全・美味しい”を追究したこだわりの品揃えだったり
海外のマルシェのような心躍る雰囲気だったり。
その理由はさまざまありますが
スタッフもワクワクしているのが何よりの理由。

どうやって買い物を楽しんでもらおうか。
どんなおいしいものを食べてもらおうか。

スタッフみんなのそんなワクワクが
“フーデリーらしさ”のよりどころです。



会社概要

株式会社 ハツトリー

■ 本　社	〒880-0032 宮崎市霧島３丁目57番地２ Tel.0985-24-1093　Fax.0985-24-1094
■ 創　立	1983年７月13日
■ 従業員	430名
■ 資本金	4,500万円
■ 代表取締役社長	小田 尚文
■ 事業内容	スーパーマーケット「Foodaly」「旬感マーケット」の運営

RETAIL PARTNERS
「普段」の生活を より豊かに
リテールパートナーズ

わたしたちは東証プライム上場企業「(株)リテールパートナーズ」グループの
「(株)丸久」のグループ会社としてローカルスーパーの成長を目指しています。

店舗紹介

フーデリー 霧島店
宮崎市霧島３丁目57番地２

フーデリー 高岡店
宮崎市高岡町五町234番地

フーデリー 佐土原店
宮崎市佐土原町上田島154番１

フーデリー 赤江店
宮崎市大字恒久字辰喰290番１

フーデリー 青葉店
宮崎市宮崎駅東３丁目12番６

旬感マーケット 大塚店
宮崎市大塚町馬場崎3587番１

フーデリーのお仕事

13 Specialists

国内はもちろん海外からの厳選商品も
数多く取り揃えるなど、
常にワンランク上のスーパーを目指しているフーデリー。
全13部門のスペシャリストたちが
そのクオリティを支えています。

私たちのコンセプト

皆さまに安心していただける鮮度、本物を身近に

「つくりたて・産地・製法・美味しさ」にこだわった商品をお届けいたします。
市場のような活気、色鮮やかな食材や料理、漂ってくる香り、
そして口にしたときの至福の味わい……。
五感で感じる美味しさがフーデリーにはいっぱい。
人と人との健やかなつながりを広げることに感謝しつつ、
皆さまの食卓が「美味しい笑顔」であふれますように。

フーデリーを支える
各部門

FOODALY'S JOB

01 店長
02 農産部門
03 畜産部門
04 水産部門
05 惣菜部門
06 ベーカリー部門
07 食品部門
08 酒部門
09 ナチュラルフーデリー
10 レジ部門
11 企画広報部門
12 財務経理部門
13 人事部門

各部門担当者の**仕事内容**と**ワクワク**を紹介！

FOODALY'S JOB 01

店長 TENCYO

お客様の笑顔のための
創意工夫がこの仕事の醍醐味

店舗を任せてもらっている分、大きな責任がありますが、やりがいも大きいです。自分たちが良いと思って仕入れた品を、どうすればお客様に手に取っていただけるかを考えながら売場を創意工夫するのはとても楽しいですし、この仕事の醍醐味でもあります。

ですから、商品を購入したお客様から「おいしかった」とか「また買いに来ます」などと声をかけられた時にはとても嬉しくなりますし、次はどんな商品や企画でお客様に喜んでもらおうかという前向きな気持ちが生まれます。

店長の具体的な仕事としては、仕入れから品出し、売場チェックなどさまざまあるのですが、すべてはお客様に満足のいく買い物をしていただくため。その気持ちを常に持ち続けながら、各チーフや従業員と力を合わせて日々仕事に励んでいます。

今後は、大塚店の売りである生鮮品をさらに充実させるとともに、お客様と従業員が気軽に会話ができる、そんな楽しい店舗にしていきたいと考えています。

My favorite Foodaly

フーデリーのここが好き！

商品の品揃えはもちろん、商品をどう見せるか、どうすれば買ってもらえるかという提案力も強みだと考えています。だからこそ買い物をするのが楽しいお店と感じてもらえているんだと思います。

大塚店 店長
関屋 雄介
［1999年入社］

ある1日の流れ

- 8:00 出社 店舗周りのチェック、荷下ろし、品出し、売場づくりなど
- 10:00 オープン 各売り場のチェックなど
- 13:00 休憩
- 15:00 売場手直し、事務作業など
- 17:00 退社

FOODALY'S JOB 02

農産部 NOUSAN

お客様が幸せ。農家さんも幸せ。
それが私たちの幸せ

主な業務は野菜・果物の仕入れと販売です。仕入れに関しては、宮崎の市場だけでなく、日本国内さらには海外からも行っています。その分、常に広い視野を持って情報を収集することが欠かせません。昨今の天候不順による生育不良など難しいところもありますが、「お客様においしいものを食べていただくため」という想いが力になっています。

フーデリーでは毎週のように企画市を開催しているのですが、そのチラシに掲載する農産物を選定するのも私の仕事です。自分がセレクトした野菜や果物が、集客そして売上アップにつながったときには最高にうれしいです。単に仕入れて販売するだけでなく、企画面にも加われているのが大きなやりがいになっています。

農家さんと直接やり取りをすることもあるのですが、生産者さんあってこその私たちの商売です。これからもお客様の幸せはもちろんのこと、農家さんの幸せにも貢献していきたいですね。

My favorite Foodaly

フーデリーのここが好き！

自分のアイデアを活かした売場をつくることができるところです。売上に直結するのでその分責任は伴いますが、自分がつくった売場で売上が伸びたときにはこの上ない喜びを感じられます。

農産部 マネージャー
奥宮 宏章
［2004年入社］

農家さんの笑顔のためにも頑張っています！

FOODALY'S JOB 03

畜産部 CHIKUSAN

整形や盛り付けにとことん
こだわって見た目も美しく

大まかな仕事の流れとは、まず前日に残った商品をチェックして当日に品出しする商品と量を決定。そこからお肉を整形してトレイに盛る商品づくりが始まります。

商品づくりに関しては、当たり前のことかもしれませんが「いかに美味しく見せられるか」が鍵ですので、毎日気持ちを込めて丁寧に盛り付けています。たまにお客様から「お肉がきれいですね」と声を掛けられることがあるのですが、細かなこだわりに気付いていただけたんだと嬉しくなります。

もう一つ商品づくりで面白いのが、ちょっとしたことが売れ行きに左右する点です。例えば、あまり売れ行きが良くなかった商品のパック重量など売り方を変えただけで途端に売れるようになったり。同じ商品であっても店舗によって売れる売れないがあるなど、奥が深くて毎日飽きることがありません。

今後はお客様からの声も参考にしながら、皆さんに求められる商品の開発に取り組んで行きたいと思います。

My favorite Foodaly

フーデリーのここが好き！

買い物でワクワクできるところです。催事には宮崎では普段買えない商品が並びますし、調味料などは見たこともないような商品がずらりと並んでいます。新たな出会いと発見があるスーパーだといつも思います。

畜産部 チーフ
佐藤 伸彦
［2005年入社］

ある1日の流れ

7:00	出社 売場づくり、商品づくり、 品出しなど
13:00	休憩
14:00	品出し、売場チェック、 伝票整理、発注作業など
16:00	退社

FOODALY'S JOB 04

水産部 SUISAN

アンテナを張り巡らせて
その時最高の魚をお客様の食卓へ

毎週の広告企画にどんな魚や商品を持ってくるのかを決定して、それに合わせて発注を行うのが主な仕事です。仕入れ先は北海道や鳥取など全国各地。どこから仕入れるのがベストなのかを漁獲状況に応じて判断するのですが、そのためには情報が命。ネットなどを駆使しして、釣果状況だけでなく海の状況までを日々チェックしています。自然が相手なので読めない部分も多く、悩ましいところもあるのですが、そこもまたこの仕事の面白いところです。宮崎の市場には毎朝足を運んでいて、直接買い付けることもあるんですよ。

その他にも、お寿司など鮮魚を使った商品開発を手掛けているのですが、自分が考案した商品の反応が良くて店舗売上げの底上げにつながったときはやっぱりうれしいですね。当社の親会社は山口県にあって、宮崎とはまた違った商品展開をしています。今後はそういったところからも情報を仕入れながら、お客様に喜んでいただける新商品をつくっていこうと思います。

My favorite Foodaly

フーデリーのここが好き！

広告掲載商品は私が担当しているのですが、それ以外の生魚は各店舗のチーフが売場計画を立てた上で自ら仕入れるんです。それだけの裁量権が与えられている。そこがフーデリーの良いところだと思います。

水産部 マネージャー
工藤 隆一
［2002年入社］

FOODALY'S JOB 05

惣菜部 SOUZAI

たくさんのお惣菜で売り場を彩って
お客様に選ぶ楽しみを

もともと料理が好きだったこともあり、惣菜部で仕事をさせてもらっています。チーフとして、調理だけでなくつくる量の判断や部の管理も任されています。高岡店では昨年のリニューアルに伴って鉄板が導入され、広島風お好み焼きなどオリジナルメニューも提供しているのですが、調理をする姿をお客様に見ていただけるようになっているので一層気合が入っています。

毎月の売上目標達成に向けて大切なのが、どの惣菜をどれだけつくるのかの判断です。天候やお客様の入り具合などを見ながらストップしたり追加したりするのですが、商品がたくさん並んでいた方が楽しんで買い物をしていただける一方、大量にロスを出すわけにもいけません。そこのさじ加減が難しくも面白いところです。

現在は主に本部からのレシピに沿った惣菜をつくっているのですが、ゆくゆくは自分でレシピを考案した新商品を売場に並べたいと考えています。

My favorite Foodaly

フーデリーのここが好き！

他のスーパーに比べて圧倒的な品揃えの量です。うちでしか見かけない商品もたくさんありますし。手前味噌かもしれませんがそんなフーデリーで仕事ができていることを誇りに思います。

惣菜部 チーフ
前山 隼人
［2017年入社］

ある1日の流れ

7:00	出社
7:15	揚げ物または焼き物等
9:30	弁当類や昼からの 商品の製造
11:30	
12:00	休憩
13:00	次の日の仕込み等
15:30	
16:00	退社

FOODALY'S JOB 06

ベーカリー部 BAKERY

素敵な仲間たちとつくるパンで
お客様をもっと笑顔に

この仕事の面白いところはさまざまな種類のパンづくりに挑戦できるところです。霧島店では多い日には20種類以上のパンを焼くのですが、焼き上がる度にふわっと香りが広がる瞬間がたまらなく好きなんです。それぞれのパンに個性があって焼き上がったときの香りも違うんですよ。

チームをまとめたり、サポートしたり、時には指導したりして、スタッフの皆さんに気持ち良く働いてもらえるようにするのもチーフである私の仕事です。良いチームワークのためにはコミュニケーションが大切だと思うので、自分から積極的に話しかけることを心掛けています。

これからはもっとお客様に喜んでいただけるよう、新しいアイデアをどんどん取り入れてさらにたくさんの種類のパンにチャレンジしていきたいです。そして、今まで以上にチームで力を合わせて、パンコーナーからフーデリーらしい温かさとおいしさを届けていきたいです。

My favorite Foodaly

フーデリーのここが好き！

スタッフの皆さんが優しくて温かいところです。当初はパンづくりに苦戦していたのですが、仲間が丁寧に教えてくれたり、励ましてくれたりしてここまで成長できました。そんな仲間たちと仕事ができるのが幸せです。

ベーカリー部 チーフ
甲斐 まみ
［2024年入社］

ある1日の流れ

7:00	出社 8時出勤のスタッフがすぐに 袋詰めできるようパンを どんどん焼いていく
11:00	その日のパン・ピザが出揃う
12:00	休憩
13:00	午前中に売り切れたピザを焼く 翌日の仕込み
16:00	退社

FOODALY'S JOB 07

食品部 SHOKUHIN

売場にもPOPにも自分のアイデアを活かせるのがうれしい

食品部が扱う商品は、豆腐や納豆などの「和日配」、チーズや牛乳などの「洋日配」、醤油や砂糖などの「ドライ」の三つに大きく分かれています。私は主に「ドライ」を担当していて、商品の発注や品出し、売場づくりを任されているのですが、中でも好きなのが売場づくりです。商品を、どこに、どういう風に並べればお客様に手に取ってもらえるだろうかとお客様目線になって陳列していくのが楽しいんです。

売場づくりに関してもう一つ重要なのが商品を説明する POP です。商品の魅力を明確に分かりやすく伝えるのですが、写真の大きさだったり背景色だったりを自分なりに工夫をしながら制作していきます。陳列の仕方も POP も奥が深いですし、売れ方にも影響するので責任も伴いますが、それだけやりがいも大きいです。

チーフになって 1 年が経過して少し余裕が出てきたので、今後はより自分らしさを反映した売場づくりができるようになって売上に貢献したいと考えています。

My favorite Foodaly

フーデリーのここが好き！

毎週開催されるチラシイベントで扱う商品が魅力的なものばかりのところです。全国各地のご当地商品や話題のお店の商品を見るだけでもワクワクしますし、その商品について調べることが自分の勉強にもなるんです。

食品部 チーフ
武本 青空
［2021年入社］

ある1日の流れ

7:30	出社 和日配、洋日配の品出しなど
10:00	ドライ品出し、商品登録など
12:00	休憩
13:00	発注作業、新商品リサーチなど
16:30	退社

FOODALY'S JOB 08

酒部 SAKE

従業員がビールの仕込みを。そんなスーパーほかにあります？

お酒全般の仕入れに関わっていて、定番商品の改廃や新商品の採用などを任されています。商品選定に関しては、現地に足を運んだり取り寄せたりして自分がおいしいと思ったものを仕入れます。お酒が好きな人にはたまらない仕事ですよ。

うちが特に力を入れているのがクラフトビールで、常時120〜130種類を扱っています。日本全国を見てもここまでの品揃えがあるスーパーはないのではと自負しています。地元のブルワリーとコラボしてオリジナルビールもつくっているのですが、従業員がブルワリーに出向いて仕込みに関わっているようなスーパーは他にないのではないでしょうか。そんなことをできるのもうちの強みだと思っています。

クラフトビールはまだまだ伸びるカテゴリーです。まだ飲んだことがない人にはその世界に足を踏み入れてもらえるように。すでにファンになっていただいている方には飽きられないようにさらなる仕掛けを考えています。

My favorite Foodaly

フーデリーのここが好き！

一般的なスーパーでは、仕入れはバイヤー、販売は店舗スタッフというふうに分かれています。フーデリーでは部門チーフにも仕入れ権限がある程度あるので仕入れや売場づくりに自分の想いを反映させられるんです。

酒部 部長
村田 純一
［2005年入社］

FOODALY'S JOB 09

ナチュラルフーデリー NATURAL FOODALY

選りすぐりの商品でお客様の健康に寄り添う

「オーガニック」「グルテンフリー」「プラントベース」など、からだや環境にやさしい商品を展開する「ナチュラルフーデリー」を担当しています。以前に比べると健康志向の商品はかなり増えていますし、ナチュラルフーデリーを目当てにご来店されるお客様も増えています。それに連れてやりがいはどんどん大きくなり、常に新しい商品、面白い商品に触れられる喜びを感じながら日々の仕事に取り組めています。

この仕事をする上で常に心掛けているのは、常にお客様の視点に立つことです。お客様に自信を持って商品をお届けできるよう、扱う商品を選定する際には、実際に味わったり使ったりしてかなりシビアに判断しています。

今後は同じ女性のからだの変化や気持ちの揺らぎをサポートできるような商品が並ぶ売場をつくっていきたいですね。そして、コロナ禍以前に行っていたマクロビオティックの資格を活かした講座なども復活させられればと思っています。

My favorite Foodaly

フーデリーのここが好き！

なんといっても圧倒的な商品群！ 以前はマクロビオティックにこだわっていたのですが、フーデリーで働き始めてたくさんの商品に触れられたことで１つだけにとらわれない「食の楽しさ」を知ることができました。

ナチュラルフーデリー チーフ
宮原 彩
［2014年入社］

ある1日の流れ

8:00	出社 商品発注、品出しなど
10:00	POPやプライスカード作成、 商品リサーチなど
12:00	休憩
13:00	店舗巡回、売場チェック、 チラシ商品の選定、打ち合わせなど
17:00	退社

FOODALY'S JOB 10

レジ部 REJI

苦手だと感じていたコミュニケーションが楽しくなりました

入社時からレジを担当していて、チーフとなった昨年からはパートさんやアルバイトさんのレジ指導と、サービスカウンターでお客様の応対をしています。もともと人付き合いが苦手だったので入社した当初は不安でいっぱいだったのですが、お客様と接するうちに苦手意識がなくなっていきました。それどころかコミュニケーション能力がアップしたと感じています。お客様に名前を覚えていただいたり、顔を合わせる度に声を掛けていただけたりするのがうれしくて、毎日楽しく仕事ができています。

最近特に力を入れているのが、お菓子を詰め合わせたギフトづくりです。クリスマスなどのイベントごとに自分でセレクトしたお菓子の詰め合わせをつくるのですが、内容やラッピングによって雰囲気も売上も変わってくるので、そこを考えるのがとてもおもしろいですし、やりがいがあります。これからさらに工夫を重ねて店舗のギフト売上に貢献していきたいです。

My favorite Foodaly

フーデリーのここが好き！

和気あいあいとしたアットホームな雰囲気です。誰とでも分け隔てなく話しができますし、困り事があった時には親身になって助けてくれる人がたくさんいるんです。だから安心して仕事ができるんです。

レジ部 チーフ
図師 絵理香
［2018年入社］

ある1日の流れ

8:00	出社
9:00	金庫チェック、ギフト作成
10:00	レジ打ち等 サービスカウンターにて対応
12:00	休憩
13:00	レジ打ち、ギフト作成、 公休表作成
17:00	退社

FOODALY'S JOB 11

企画広報部
KIKAKUKOUHOU

自分次第でできることが増えるし、やりがいも増える

チラシの企画～レイアウト作成、SNSによる情報発信を中心に、販促物の制作や店舗支援、CSRなど多岐にわたって仕事をさせていただいています。もともとは違う仕事をしていて企画の経験もなかったのですが、入社後に機会を与えてもらい、スキルを身に付けていくことで会社に貢献できることがどんどん増えていきました。

職務の分だけやりがいがあるのですが、自分が手掛けた販促物やコンテンツに対する反応が良かったときにはこの上なくうれしいですし、SNSで直接届くお客様のポジティブな声も大きなモチベーションになっています。

今後の目標はまず Instagram のフォロワー1万人達成です。地元の方はもちろんですが、県外の人にも「宮崎に行ったら立ち寄ってみたい」と思ってもらえるスーパーになれるように情報を発信していきます。それと母国である韓国の食文化の魅力をより多くの人に伝えられるような企画も展開できればと考えています。

My favorite Foodaly

フーデリーのここが好き！

値段や味だけでなく、お客様へ本当におすすめできる安心・安全な商品だけを厳選する姿勢です。そういった商品を扱っているからこそ広報担当としても力を入れられますし、やりがいも大きいんです。

SNSで届くポジティブな声がモチベーション！
もっと多くの人とつながりたい！

企画広報部 チーフ
チェ・ヘヨン［2020年入社］

FOODALY'S JOB 12

財務経理部
ZAIMU KEIRI

未経験者だった私がここまで成長できたのは環境のおかげです

経理事務を担当していて、仕入れた商品代金の支払いが主な業務です。実はフーデリーでこの仕事を始めるまで経理の経験はなかったんです。そんな私が、先輩方の丁寧な指導と、与えてもらった実戦経験によってここまでになれました。まだ知識不足を感じる場面もあるのですが、今後はさらに成長を続けて会社に貢献していきたいです。

My favorite Foodaly

フーデリーのここが好き！

めずらしい商品を扱っているところです。海外からの輸入商品など、つい手に取りたくなるものがたくさんあって買い物をするのが本当に楽しいんです。

財務経理部
上米良 由香［2022年入社］

FOODALY'S JOB 13

人事部
JINJI

従業員が安心して仕事ができるよう全力でバックアップ

従業員の給与計算や勤怠管理、健康診断の日程調整などの人事労務管理が主な職務です。人事部は直接売上に貢献できる部署ではありませんが、従業員の皆さんに安心して働いていただくためには欠くことができない部門ですからやりがいは大きいです。今後はできる業務の範囲を増やしてさらに会社に貢献したいと考えています。

My favorite Foodaly

フーデリーのここが好き！

霧島店1階のイートインスペースです。まるでカフェのような雰囲気でお客様たちの憩いの場になっているんです。いつかは私もくつろいでみたいです（笑）。

人事部
水野 秀斗［2024年入社］

キャリアの流れ

入社1年目　新入社員

■ 新入社員研修
社会人基礎力を身に付け、主体的に行動できる力を養います。同期の仲間を思いやり、助け合うことで、チームで働く意識を高めていきます。

■ 店舗勤務スタート
すべての人が店舗での仕事からスタートします。4月の新入社員研修中、複数の部門で数日間にわたるOJT研修を実施。その後、各自の希望や特性を考慮して配属部門を決定します。

入社2～5年目　一般・サブチーフ

部門運営を支えるとともに販売者としての視点を身に付けていきます。「売る楽しさ」を実感するために、仕入れ業務・売場づくりの意味を理解し、顧客の価値を創造するための問題解決力と数値管理能力を養います。

【研修メニュー】・担当者キャリアアップ講座

入社5～12年目　チーフ

部門の責任者として予算達成の手段や作業改善などに役立つ売場の数値を中心に、従業員エンゲージメントを高めるための指示・コミュニケーション、お客様満足度を高めるための接客応対などを学んでいきます。

【研修メニュー】・チーフのマネジメント講座（初級・中級）

入社12年目～　店長・副店長

店舗の責任者として経営理念や経営方針の実現を目指した店舗運営を行います。各部門の担当者に店舗方針を示し、自らが理想とする店舗づくりを行います。

【研修メニュー】・店長のマネジメント講座（初級・中級）

社会貢献活動

創立以来、地域に支えられ、
地域と共に歩んできたフーデリー。
そんな地域への貢献は私たちの大きな柱であり、
使命でもあるのです。

☐ フードバンク

店舗にフードバンクポストを設置して、お客様や従業員から未使用食品の寄付を募っています。寄付していただいた食品は『フードバンクみやざき』さんにお届けしています。

☐ 青少年スポーツ支援事業への協賛

『テレビ宮崎』さんが、次代を担う青少年の健全な育成と地域活性化を推進することを目的に開催する『UMKスポーツフェスタ』にサポート企業として協賛。夢を持ち、未来に向かって頑張る子どもたちを応援しています。

UMK Sports Festa スポーツフェスタ!

☐ リサイクル活動

各店舗を食品トレー・ペットボトル・牛乳パックなどの回収拠点とし、さまざまなリサイクル資源の店頭回収に努めています。

Message from the president

一緒にワクワクしませんか？

Enjoy with Us

株式会社ハツトリーは宮崎市内でフーデリー5店舗・旬感マーケット1店舗の計6店舗のスーパーマーケットを運営しています。39万人余りを抱える宮崎市では、我々のようなスーパーマーケット以外にも大型商業施設やディスカウントストア・ドラッグストア・コンビニエンスストアなど多くの小売店がひしめいており、それぞれが自店により多くのお客様が来店していただけるよう日々商いを続けています。

ハツトリーが運営するフーデリーという屋号のスーパーマーケットは、それらのライバルとの差別化を図るために、一般的なスーパーマーケットやディスカウントストア・コンビニには無いものを提供しています。その中でも基幹店舗のフーデリー霧島店は、一般的なスーパーマーケットとは一線を画した品揃えで、宮崎市内外から多くのお客様にご来店いただいている店舗です。身体に優しい有機野菜や無添加の食品を集めたマクロビ食品や日本に限らず世界の美味しいものを取り寄せるなどご来店いただいたお客様がワクワクする商品で溢れています。国内外から集めたクラフトビールは、ある雑誌で『クレイジー！』とまで取り上げられたりもしました。生鮮食品も地場の商材を主にしながら鮮度と品揃えが評価され、高い支持をいただいています。

そんな株式会社ハツトリーも昨今の大手企業による業界再編の波から逃れ、企業を存続させていく術を模索した結果、前オーナーの英断で、2023年3月にローカルスーパーの独自性を保ちながら資本をまとめて巨大企業に対抗しうる集団として中国・九州でグループ化を進める東京プライム市場上場会社である株式会社リテールパートナーズの事業会社の株式会社丸久の傘下に入ることとなりました。

現在は、プライム市場上場会社としてふさわしい会社となるために、内部統制制度・人事制度・賃金制度などの整備を行い、従業員にとって働きやすくそれぞれの仕事に対して公平な評価が得られる働き甲斐のある会社になるよう変革をすすめています。営業の方でも、老朽化した店舗の改装を順次おこなっており、フーデリーの良さを残しながらお客様がより気持ちよく買い物を楽しんでいただけるとともに従業員の働く環境の改善を図っています。既存店舗の改装をすすめながら一方で新たな出店も見据えて、宮崎での企業の拡大を図っていく計画です。また、社会貢献活動の一環として、フードバンク活動に参画したりPETボトルや食品トレーのリサイクル活動などSDGsにも積極的に取り組んでいます。今後は、ハツトリーだけの枠に留まらず、親会社である丸久、更にはリテールパートナーズのグループ企業であるマルミヤストアやマルキョウとも連携を深め、より強固な経営基盤と営業力を築き上げていきます。

私達は、地元の方々に無くてはならないスーパーマーケットとして末永く存続できるよう、常にお客様に正直な商売に徹することを念頭に置きながら、食を通して「美味しさ」・「健康」・「楽しさ」を提供し続けていきます。スーパーマーケットは、人々のライフラインを支える重要な役割りを担った職業です。私達は医療やインフラ関連と同じエッセンシャルワーカーであると自負し、誇りと喜びを感じながら仕事をしています。そんな、スーパーマーケットで一緒に未来のハツトリーを担ってくれる明るく元気な人材を心待ちにしています。

代表取締役社長
小田 尚文