

さまざまな分野で“がんばる”長崎市民をご紹介します!!

ながさきメーカー

# 長崎 maker

今月のmaker Italian&Sweets Muggina(ムッジーナ)  
シェフ 鈴木 貴之さん

「長崎の食材は長崎に来て食べてもらいたい!」と話す鈴木さん。大好きなスイーツをメインに地元のかたとの輪を広げながら長崎の食を発信しています!



笑顔がステキなスイーツ王子  
旬の果物を使ったステキなデザートもお手のもの!!

甘いものが大好きで、小さい頃「カステラ屋さんになりたい!」と思ったのがきっかけで料理の道に進んだ鈴木さん。

お菓子だけでなく幅広く料理を勉強するため、大阪の調理師専門学校へ。卒業後、北九州の有名ホテルで勤務し、現在は地元長崎へ帰り、おいしい料理を提供しています。

県外で調理師として働いていたとき、「長崎の食材がいろんな場所でたくさん使われてるなあ」と感じたそうです。

長崎で作ってもらった食材が、東京・大阪などに出荷されているのを見てきた経験から、生産者のかたとも協力しながら「長崎の旬の食材は、長崎に来て食べてもらいたい!」とさまざまな企画を考案しています。

また、長崎の若者が料理人として働き、活躍できる場をもっと増やすことができないか、働きやすい環境づくりにも日々尽力しています。

長崎の食のこれからについても考える鈴木さん、今後の長崎の食のリーダーになることを期待します!

長崎の魚を使った新・ご当地グルメの「長崎そっぶ」も提供しています。タマネギやセロリ、マダイのアラでとったダシに、焼いた身を  
加えたらうま味たっぷりの鈴木さん流「長崎そっぶ」! 特製からすみバターを塗ったクロスティーと一緒に食べると絶品です!!



働き盛りの長崎人をクローズアップ!!

## はたらきびと 輝く働き人

本田商會株式会社  
末永 朋理 さん

創業大正3年。商社として、工業用・医療用ガス、溶接材料、機械・工具類など取り扱う商品は多岐にわたる。今回は入社して4年、営業部で頑張っている末永さんをご紹介します!



Q1. この会社に就職した理由は?



商品を積み込み、毎日市内を営業します

県外で働いていましたが、地場の会社で地域とのつながりを大事に働きたいと思い、30歳を機に地元に戻りました。

地域密着型の会社なので、長くお付き合いさせていただいているお客様も多く、毎日楽しく働いています。

Q2. どんな仕事を担当していますか?



一般用、医療用など数十種類のガスを取り扱っています

主に、工場で鉄やステンレスなどを溶接・切断する際に使う高圧ガスや機械の営業・配達をしています。取り扱っている品目も多く、さまざまな知識が必要になります。特にガスは取り扱いにも注意が必要です。

やりがいとしては、お客様のご希望にそえて、感謝の言葉をいただけたときです。また、困りごとや相談ごとの力になれたときは、とてもうれしいです。

Q3. 職場の雰囲気はどうですか?

ざっくばらんで、家族のような雰囲気で働くことができます。社員同士の仲が良いので、みんなでバーベキューをしたり、スポーツ大会に参加することもあります。



ソフトバレー大会に参加しました

Q4. 今後の目標は?

まずは、より専門的な知識を身につけてお客様のお役に立てるようになること。そして、求められたものが提案できるように、もっと商品の勉強を頑張りたいと思います!

