

長崎人がそれぞれの“スキ”を発信!!

ながさき ラバーズ  
**長崎 シーフード LOVERS**

今月のLOVERS

大島 徹也 さん



**Q1. なぜ長崎 “シーフード” ラバーズ?**

南島原市の口之津<sup>くちのつ</sup>という港町出身で、子どもの頃から海産物が身近なものでした。大人になり、都会で暮らし、世界中を旅した結果、あらためて地元長崎の魚のおいしさに気づきました。自分がおいしいと感じたものをみんなに知ってほしいと思い、新鮮な魚が手に入る漁師町の茂木で、カジュアルなシーフードを楽しめる食堂を開きました。

「長崎〇〇 LOVERS」とは、市民一人ひとりが自分が思う長崎の“スキ”を発信し、長崎を盛り上げていく取り組みです。今回も長崎開港 450 周年にちなみ、海関連特集! 茂木で「NAGASAKI HOUSE ぶらぶら」や「NAGASAKI SEASIDE HOTEL 月と海」、「波まち食堂 mog」を経営している大島徹也さんに長崎の“スキ”を聞きました。

**Q2. 長崎 “シーフード” の魅力は?**

イセエビ、ハモ、フグ、どれも高級なイメージがありますが、長崎ではとれたての海のもの他県よりも安く手に入り、居酒屋などの身近な場所で食べられるところが魅力だと思います。



**Q3. 長崎 “シーフード” ラバーズの今後は?**

長崎は海のものに恵まれているのに、市内で消費されずに京都などの高級料亭に出荷されていることが残念です。市民に長崎の魚の魅力を広めたいです。茂木には昔「茂木ビーチホテル」という、おしゃれな洋館に西洋料理店があり、外国人客で賑わっていたそうです。その歴史を復活させ、シーフードで茂木を盛り上げたいと思っています。また、茂木のみんなで一体となって、食を通じて、市民も知らない茂木魅力を広めていきたいと思っています。

あなたもLOVERSになろう! 詳しくは公式サイトをチェック



フェイスブック @nagasaki lovers



インスタグラム @nagasaki lovers



ホームページ 長崎LOVERS

働き盛りの長崎人をクローズアップ!!

はなめ びと  
**輝く働き人**

株式会社 ペイロール

橋本 茉由子 さん



1989年に設立。2019年に長崎県・長崎市の誘致により、長崎市出島町に拠点を開設。給与計算業務のアウトソーシングを行っている会社です。今回は新卒入社1年目の橋本さんを紹介します。

**Q1. この会社に就職した理由は?**

長崎で他の人とは違う、新しい分野の仕事がしたいと思いながら就職活動を行っていたところ、偶然、ペイロールの企業説明会を知り、参加しました。その際、日本ではまだまだ浸透していない給与計算業務のアウトソーシングを行う会社で、業界では先駆けであるということを知りました。人とは違う仕事を探していたので、自分が知らなかった分野の仕事をしている、この会社に就職するしかないと思ったんです。

**Q2. どのような仕事を担当していますか?**

お客さまの給与計算をするためには、働いているご本

人の個人情報やご家族の扶養状況などさまざまな情報が必要となります。そういった情報をお客さまが更新したり変更したりする際の申請画面を作る仕事を担当しています。

**Q3. 職場の雰囲気はどうか?**



自分に頑張りたいと思う気持ちがあれば、どれだけでも前進できる職場だと感じます。そして、そのためのサポート体制などもしっかりしています。例えば、入社後すぐに2カ月程度の研修があるので、しっかり知識を得た状態で業務をスタートさせることが可能です。在宅勤務中でも、常に会社とグループ通話ができる環境が整っていて、分からないこともすぐ相談することができます。まだ入社1年目ですが、私にもすでに担当のお客さまがいます。

**Q4. 今後の目標はありますか?**

4月から、希望していた新しい業務を担当することになり、これまでと違い、今まで以上にお客さまとやり取りをすることが多くなります。お客さまの目線に立ち、何が必要とされているのか考え、期待された以上の結果を出したいです。

「長崎キラリ☆カンパニー」

長崎のキラリ輝く地元企業を、長崎ケーブルメディアの「なんでんカフェ」の放送でも紹介しています。

