

# 有限会社御堀堂 (山口市/和菓子製造販売業)



1927年、山口外郎の元祖福田屋の味を引き継ぐ唯一の外郎屋として創業し、まもなく100年を迎える老舗企業。北海道産小豆を使用した自家製の漉し餡と国産の極上本わらび粉を練り合わせて蒸し上げる外郎は、上品で優しい味わい、瑞々しい舌触りかつほどよい弾力と類のないおいしさを誇る。外郎専門店として、伝統的な山口外郎の味わいを守りながらも、外郎を楽しんで味わってもらうためのさまざまな工夫にも取り組んでいる。

## 企業概要

- 代表者 田中 真樹
- 所在地 山口県山口市駅通り 1-5-7
- 資本金 4,000万円
- 設立 1927年
- 従業員 60名 (パートを含む)
- TEL 083-902-3880
- FAX 083-941-5422
- URL <https://www.mihorido.com>

## 取組内容

### 若年層の賃上げを目的とした人事制度の構築

#### 01 評価チェックシートの作成

#### 02 昇給表の作成

#### 03 人事制度運用マニュアルの作成

#### ●人事評価チェックシート

人事評価チェックシート(評価者用) 職種：製造正社員		等級： 等級		氏名：		
2. 業績評価						
評価項目	1等級	昇給	上昇	2等級	昇給	上昇
基幹的なマナー	9 ＜社会人としてのマナーを身につける＞ 清潔な身だしなみ、笑顔、挨拶のあいさいさう、失礼のない態度、丁寧な言葉づかいが出来る			10 ＜社会人の常識として教えることができる＞ 社内の誰とでも、笑顔で挨拶のあいさいさう、失礼のない態度、丁寧な言葉づかいが出来る		10
				11 ＜仕事に對し基本的なマナーを教えることができる＞		11
勤務態度	10 ＜社会人としての自覚をもっている＞ 遅刻・遅退・欠勤がない (不可避力を除く)			12 ＜職人としての責任をもっている＞ 時間ゆとりを待たず行動している		12
	11 ・出勤制打前の遅れがない			13 ・仕事に集中し、まじめに取り組んでいる		13

製造に関するそれぞれの工程を文字化することで、技能評価につながる作業の洗い出しを行って評価チェックシートを作成。評価ポイントは重要度や難易度等を加味した上で具体的に設定した。また、技術面だけでなく、マナーや協調性、コミュニケーション能力など行動面についての項目も盛り込み、**若年層でも高評価を得ることが可能な環境を構築**。等級制度については、それぞれの等級に求められる習熟度を明確にして設定し、等級に応じた昇給表も作成した。また、人事制度を取り入れることで経営者側と従業員の分断が不安材料としてあったため、制度運用に関わる細やかな運用マニュアルを作成し、1部門ずつ導入することとなった。

## アドバイザーからの一言

### 会社の歴史・文化を守るため、業界の発展のための制度に

日頃より社長ご自身が従業員の評価ポイントについて考えておられることを整理し、明文化できたと思っています。取り組みの中で特に注意したのは、会社の歴史・文化を守ることでした。そのため、制度の導入により大きな変革を起こすというより、地元を代表する主要産業である外郎製造を今後さらに発展させるためのものという経営陣の想いを十分に把握した上で打ち合わせを進めました。等級制度を設定するにあたり、それぞれに求められる習熟度が明確になり、従業員にとってやりがいを感じられるものになったと実感しています。



リソラ社会保険  
労務士法人  
宇佐美 理世さん

### 経営者の 想い



代表取締役社長  
田中 真樹さん

### 従業員の意欲はもちろん 品質の安定・向上にも期待

技術面でのスキルアップの見通しをもって意欲的に仕事に取り組んでくれることを期待しています。また、職場の長が従業員の上達度合いを確認する視点が明確になり、より積極的な指導やサポートができるようになったので、さらなる品質の安定・向上につながると確信しています。修正を加えながら、御堀堂らしい制度に育てていきます。

### 従業員の 声



工場長  
公文 芳幸さん

### 技術も行動も向上を 目指せる制度に期待!

技能評価に関わる作業の洗い出しをしたことで、日々の作業について再確認でき、さらに、できていること・できていないことが明確になったことで指導もしやすくなりました。また、技術と行動の両面の視点で評価されるため、個々が技術を磨きつつ、チームワークも活性化し、従業員同士の信頼関係も深まるのではと期待しています。