

お店にならぶフルーツはどこから来るの?

いちばのうかあしはこしんせん
市場や農家に足を運んで新鮮なフルーツを仕入れているよ。

じゅくれんのフルーツマイスターが市場や生産農家へ足を運び、目ききしたフルーツのみを直接仕入れています。選び抜いた最高のフルーツを、一番おいしいときにお客様が食べられるように、せん度やじゅく度をつていて管理して届けています。



ごく上フルーツを一番おいしいときに

むかくらいまのうかぎじゅつあい昔と比べ今は農家の技術も上がり、スーパーに行くと一年中好きなフルーツを買えるかんこうです。だからこそ一番食べ頃の「旬」のフルーツを、おいしいときに仕入れてお店に並べています。同じフルーツでも去年より甘みが強かったり、すっぱかったりと違いがあるので、味を勉強してお客様におすすめを伝えるのがこの仕事のたのしいところです。



せん度が1番!生ものだから取り扱いには注意!



「フルーツが傷んでないか」、人気商品の売れ行きを見ながら「お店に並ぶフルーツが足りなくなっていないか」など、てっていして管理しています。

自分で食べるだけでなく、プレゼントする時にもよろこばれるフルーツをはなやかに詰め合わせて販売。大切な人へのおくり物に選んでもらえるうれしさを感じられます。



フルーツの発注担当として、地元の茨城産のフルーツや売れ筋を見てなにを注文するのが良いかを考えています。私の好きなフルーツを仕入れてそれが売れていくのもたのしいです。季節ごとのイベントを企画するのもやりがいがありますね！

店長

田所碧さん

接客のときには、食べ頃やフルーツがどれくらい長持ちするかなど、お客様からの質問に答えています。人によって味覚が違ったり、同じフルーツでも味に個体差があるのでそれを伝えることがむずかしいけど、おもしろいと思っています。

店舗スタッフ

伊達莉沙さん

フルーツショップのお仕事

納品



買い付け担当スタッフが注文したフルーツが、農家や市場からお店に届きます。

検品



届いたフルーツが傷んでいないか、注文の内容がきちんと届いているか確認します。

袋詰め



みかんなど複数で販売しているフルーツをお店に並べるために袋に詰めます。

メロンのつるまき



つるは時間がたつとくたつるので、「つるまき」をしてリボンをつけてはなやかにします。

ギフトほうそく



フルーツの種類や形、いろいろ考えてすてきに仕上がるようラッピングしていきます。

季節やお店に合わせて考えて注文したり、傷がないか確認したり、お店に並べるためにキレイにはうそうしたりと、いろんな作業があるんだね!今のおすすめのフルーツは何なの?かお店に行ったら聞いてみよう♪

もっとちょうさする!



ここにも
注目!!



フードロスのさくげんや果じゅ園のい・持・発でんなどのSDGsにも積極的に取り組み、サステナブルな社会を目指しています。