

# 小さな発見で、毎日を豊かに



YOURSは、小さくてローカルな食品スーパーです。

毎日の買い物に選ばれる、お客様を喜ばせるスーパーであり続けるために従業員ひとりひとりが日々の仕事に取り組んでいます。

いつも買う定番品が、お求めやすい価格で揃う。

時間がない日でも、食卓を手軽に豊かにできる、便利な商品が並ぶ。

そんな、お客様のために、基本に忠実で、実直なスーパーであること。

思わず手にとってみたくなる、目新しい商品も店頭でご紹介していく。

店内のあちこちに、食卓を彩り、料理を楽しむおススメ情報がある。

そんな、お客様の毎日が、少し豊かになる、小さな発見を発信していくこと。

あなたに日々選んでもらえるスーパーでありつづけたい、

私たちYOURSからのお約束です。

## 企業概要

会社名	株式会社ユアーズ
事業内容	総合食料品・日用雑貨を扱うスーパーマーケット
所在地	<本部>広島県広島市東区二葉の里3-3-1
TEL	082-568-8600
設立	1979年5月
資本金	5000万円
代表者	代表取締役社長 松本 淳
従業員数	1507名 (2023年2月現在)
売上	219億円 (2022年2月決算)

## 沿革

1979年 5月	設立
1988年12月	高品質商品を使うアバンセ業態の展開を開始
1995年10月	CIを変更し、現在の会社ロゴデザインに
2006年10月	初の県外店舗「岡山駅店」をオープン
2011年 5月	山口・福岡に店舗を有する株式会社丸和を吸収合併する
2015年 9月	「ゆめタウン」「ゆめマート」を展開している株式会社イズミと業務提携をする
2016年 6月	本社を現在の広島市東区二葉の里に移転する
2018年 9月	広島駅2階に「アバンセekie広島駅店」オープン
2019年 3月	福岡・山口の14店舗をイズミグループ企業に分割譲渡、ユアーズ店舗網は広島・岡山に
2019年10月	広島駅新幹線口1階に「ユアーズekie広島店」オープン
2020年 3月	岡山駅1階に「ユアーズさんすて岡山店」オープン
2020年秋以降	戸坂店・中筋店・東海田店 等 改装 (順次既存店改装)
2021年 7月	「アバンセ紙屋町シャレオ店」オープン
2021年11月	「ユアーズ幟町店」オープン
2022年 4月	ゆめタウン廿日市店内に「アバンセゆめタウン廿日市店」がオープン

## 店舗コンセプト



### 地域密着型スーパーマーケット

生鮮食品を中心に食品スーパーにしかできない価値を提供すること、毎日の買い物が楽しくなるような地域の皆さまにご満足いただける食品スーパーを目指しています。



### 高質スーパーマーケット

単に高級なだけの食材ではなく、厳しい基準をクリアし、徹底して管理された安全性とこだわりの品質をご提供。豊富な商品知識でお買い物をサポートするなど、上質をさらに超える空間を創造しています。

## 店舗

店舗合計：25店舗  
●広島県：24店舗  
●岡山県：1店舗  
(2023年2月時点)



# 「食」を愛する人に出会いたい。

現場で経験を積み、主任や店長・バイヤーとしてステップアップすると、責任も大きくなると同時に任される仕事の内容や範囲が大きくなります。

そして、自分のやりたいことを周りの人たちと協力して実現することができるようになります。

店長であれば自分の理想とする店を目指せますし、

バイヤーであればこれと思う商品の仕入れや新たな商品開発なども行います。

仕事の中でより自分の個性を活かし、その個性を思いっきり発揮できるステージがあります。

## 仕事内容

### 総合職社員

入社後の研修期間中に精肉・鮮魚・青果・惣菜などの売り場を経験していただきます。

その後、スーパーバイザーが適性をみて、本人の希望とを考慮した上で本配属となります。店舗で商品知識や商品づくりなどの経験を積みながら、主任、店長、バイヤーへとスキルアップしていきます。将来的には、ユアーズを担う中核メンバーとして店舗の改革やマネジメント業務を行っていただきたいと思います。



主任



店長



バイヤー

## 部門の仕事

### 青果



#### ●旬の食材で、季節を演出！

お店に入ってすぐにあるのが青果売場。野菜は食卓出現率が高く、ほとんどのお客様は野菜や果物を購入されます。単価は低いものの、集客や売上を作ることに大きく貢献する部門です。野菜の旬や鮮度の見極め方まで。四季を感じながら、お客様に季節の食を提案できるのが青果の魅力です。

### 精肉



#### ●メインディッシュを彩る。

肉の原体を部位やメニューにあわせカットし製品化します。季節・気温によって、切り方・味付けを変えて、旬の商品にします。夏は焼肉、冬はすき焼きなど。お肉の部位や種類に精通しお肉の美味しさをお客様にご提案します。

### 鮮魚



#### ●お店の活気の「要」。

魚をお刺身にしたり、三枚おろしにしたり、加工の技能が身につきます。丁寧な研修やフォローがあるから初めての方でも大丈夫。旬のお魚をお客様に提供します。鮮魚によって、お店の活気や鮮度感が決まるともいえる大切な部門です。

### 惣菜



#### ●ご家庭の食卓を彩る。

お弁当や揚げ物、お寿司などの惣菜の調理を中心に、食材の発注、売り場への補充など。旬の食材を使った惣菜を品揃えします。自分が作ったものがそのままお客様の食卓に並ぶ。そんな、地域の方々の暮らしを支えるやり甲斐を感じます。これからますます伸びる部門です。

## 求める人物像

- 食べるのが好きな人
- 笑顔で人と接することができる人
- 前向きでスピードをもって挑戦できる人
- チームワークやコミュニケーションを大切にできる人
- リーダーシップを発揮できる人



### 加工食品



#### ●お店の売上の半分を占めます。

売場スペースは他の部門を圧倒しています。商品の種類も豊富で、一般食品・お菓子・雑貨・パンなどの品揃えや売り場づくりをしています。扱う商品数が非常に多く、トレンドや新商品情報などをもとに売場を工夫し異常値を出していくのも面白さのひとつ。

### レジ



#### ●お客様を、あなたのファンに。

レジ業務やサービスカウンター業務。正確かつ素早いレジ操作と気持ちの良い丁寧な接客が大事です。たくさんの「ありがとう」がうれしい、人と接するのが好きな方にピッタリ。主任になったらお店の従業員の勤怠管理や事務的なお仕事も担当します。ユアーズでは【CS(カスタマーサービス)】と呼んでいます。

## お問合せ

株式会社ユアーズ

〒732-8580 広島市東区二葉の里三丁目3番1号

TEL 082-568-6310

URL <https://www.yours.co.jp/>

