

店舗紹介

香川県内で7店舗を展開しています



四季食彩館ムミー 花番店
住所 ● 香川県高松市西園11-10-5
電話 ● 087-835-1256



四季食彩館ムミー 林店
住所 ● 香川県高松市林町西側1-208
電話 ● 087-867-8103



四季食彩館ムミー 川島店
住所 ● 香川県高松市川島東側330
電話 ● 087-848-1258



四季食彩館ムミー 志度店
住所 ● 香川県志度町志度2486-1
電話 ● 087-835-1258



四季食彩館ムミー 三本松店
住所 ● 香川県高松市三本松2707
電話 ● 0879-26-6388



四季食彩館ムミー 太田店
住所 ● 香川県高松市太田上町字高田901
電話 ● 087-866-5568



四季食彩館ムミー 堺川店
住所 ● 香川県高松市堺川町2522-2
電話 ● 0879-43-5568



この会社案内は、植物性インクを使用し、環境にやさしい安心の印刷を行っています。



原点は米屋、骨太スーパー。

会社案内 Corporate Profile



経営理念

- 一、地域の食文化向上に貢献する企業を目指します
- 一、お客様第一主義を貫く企業を目指します
- 一、適正な利益を確実に確保する企業を目指します
- 一、優秀な人材育成に努める企業を目指します
- 一、商品の鮮度、人の鮮度、店の鮮度の向上を目指します

会社沿革

- 1953年(昭和28年3月) 創業
- 1988年(昭和63年8月) 株式会社ムミー設立 川島店・林店・寒川店オープン
- 1995年(平成7年7月) 志度店オープン
- 1999年(平成11年5月) 林店 店舗建て替え
- 2003年(平成15年11月) 花園店オープン
- 2006年(平成18年4月) 太田店オープン
- 2009年(平成21年7月) 三本松店オープン
- 2015年(平成27年10月) 川島店全面リニューアル

取扱品目

- 農産部・・・野菜・果物
- 水産部・・・鮮魚・寿司・塩干
- 畜産部・・・精肉・加工肉
- 惣菜部
- 食品部・・・クローサリー・デイリー
- 酒部
- その他・・・花き・日用品・たばこ・雑誌 など



代表取締役社長
村上 達也
tatsuya murakami

失敗する人、大歓迎。

世の中にはいろいろな商売がありますが、私はスーパーの仕事はかなりおもしろいと思っています。いや、世界一おもしろい仕事のひとつだと思っています。地域性、社会情勢、季節や天候によって変わるニーズ。それを踏まえて仕入れを考え、陳列を工夫し、ポップやチラシなど告知方法にも頭を使います。ほかにも新商品・新サービスの開発、イベントの開催、セール品の決定など、とにかく工夫できることが多い。「あーしよう、こうしよう」と考えた各部門みんなのアイデアが結集して、ひとつの店舗になっています。少し極端に言えば、毎日が試行錯誤と挑戦の連続なのです。

もちろん、新しい挑戦には失敗がつきものです。しかし当社は大会社のように責任をシビアに問うことはありません。「前向きな失敗は歓迎」との社風が浸透しています。失敗したことよりも「なぜ失敗したか」の検証を重視し、工夫を重ねてリベンジするのがムーミースタイルです。そのせいでしようか、当社の中心メンバーは若い人が多い。20代で店長になることも珍しくありません。

挑戦こそ会社の原動力。どんな挑戦して、いっぱい失敗する人を大歓迎します。



鮮魚バイヤー
森 俊豪 (1999.4.1入社)
toshiyuki mori

魚のおいしさを伝えたい。

入社から鮮魚ひと筋、現在は全店の鮮魚の仕入れを任されています。学生時代に回転寿司でバイトをしていただけのきっかけで鮮魚部門になりましたが、仕入れも商品づくり(調理)も、ひとつずつ覚えていきました。今ではマグロの解体もできます。バイヤーの仕事は、会社の売上げを左右します。商品を決め、チラシに掲載しても、天候不順で手に入らなったり、値段が高騰することもあります。毎日気を抜かず、幅広い情報をチェックすることを心がけています。昨今、世間では魚離れが進んでいますが、魚の良さをもうっ知ってもらいたいと思います。そのためには、おいしい魚をたべてもらうのが一番。だからこそ、バイヤーの腕の見せ所です。



林店 店長
井上 和也 (2007.8.21入社)
kazuya inoue

アイデアがどんどん出てくる。

入社7年目ですが、店長歴は4年目。ずいぶん若いときから店長を任せてもらっています。はじめは不安だけでしたが、店のスタッフみんなに支えられて、どうにか責任を果たせました。本当に人間関係の良さに助けられていると思います。店長の仕事のおもしろさは、自分のアイデアを実践できることです。陳列の仕方、イベントの企画、商品開発など、「やってみよう」と思ったこととどんどん挑戦しています。本部との距離感がちょうどよく、基本的に運営を任せてもらいながら、困った時はしっかりフォローがあります。だからこそ、安心して自分しさを出せるのだと思います。今、取り組んでいるのは新しいお惣菜の開発。ムーミーの目玉商品をつくりたいと意気込んでいます。



惣菜担当
円尾 聡太 (2014.3.21入社)
souta maruo

売り場は情報の宝庫。

惣菜担当として、簡単な調理と売り場の管理をしています。とにかく売り場に出るのが好きで、お客さんとよく話をしています。お客さんは正直ですから、あれがおいしかった、これはイマイチだったと本音の感想を教えてください。中には他店のおすすめの惣菜を教えてくださいとあり、勉強になっています。最近では、売り場でおにぎりを握り、できたてを買ってもらう対面販売に挑戦しました。「今まで買ったことがない」という方もかごに入れてくれて、惣菜の売り方の新しい可能性に気づきました。ムーミーは挑戦した上での失敗は怒りません。「次はこうやってみたら」とアドバイスをもらえるので、自分を責めて落ち込むこともありません。マイペースな自分には、とても働きやすい環境です。



レジチェッカー
河田 菜摘 (2006.3.21入社)
natsumi kawada

人と接する仕事は楽しい。

入社してちょうど10年目になりましたが、つくづく人と接するのが好きだなと感じています。レジはお客様と直接ふれあう仕事です。いろんなことを聞かれたり、頼まれたりします。その対応にマニュアルはなく、同じ対応をしたのに喜んでくれる人も、不快に感じる人もいます。うまくいかなかったら、次に来店された時に対応を工夫します。それで「ありがとう」と笑ってもらえると、心でガッツポーズが出ます。レジの仕事はパートさんも多く、私は店長や本部の人とパートさんの橋渡し役にもなっています。実は私、この役目が気に入っています。ムーミーは人間関係があたりかたく、活せる人が多いです。ちょっとフォローすることで誤解が解けると、私もうれしくなります。



事務
多田 彩香 (2014.3.21入社)
ayaka tada

私の手に信頼がかかっている。

入社して2年、そろそろ仕事に慣れてきたと感じています。私が担当しているのは、商品情報の入力です。バイヤーさんが仕入れてきた商品のバーコードに値段などを入力して、データを管理しています。気を付けないといけないのは、同じ商品の同じサイズでも、期間限定の商品があることです。もし打ち間違えうとお客様も店舗も混乱します。私の手に全店の信頼がかかっていると思うと、気を抜けません。もっと仕事を覚えて、みんなをバックアップしてけるようになりたいです。会社に入ってよかったと思うのは、人間関係の良さです。先輩はもちろん、上司の人とも距離が近くて、何でも話せます。実は人見知りだったのですが、おかげでどんな年代の人とも話せるようになりました。

