

Company Newsletter  
Terrace HLDGS

2026.6

# TERRACE TIMES

## にぎわいの種をまき、 地域の未来をデザインする

巻頭特集 中電工業株式会社・石井 浩一社長との対談



### 社員の推し活

ご晶肩を愛でたり応援したり魅力を楽しむ！  
さまざまな形の推し活

### 社員のリアルを一斉捜査

「職業病だな～」と思う瞬間 & 部活の思い出

### ベーカリーの おすすめセット

THE STANDARD BAKERSの  
ランチ&モーニング

### LIBERA TERRACE おもてなしの舞台裏

ホールスタッフの“プロの技”に注目！

### 湯来リサイクルパーク

パークが挑む、循環型社会の新しいカタチ

### 社内を元気にする 3つのトピック

「食」の取り組みが続々とスタート

### 事業部コラム

テラスHDグループ各事業部から近況報告

巻頭特集

Interview

中電工業株式会社

# 石井浩一社長との対談

(聞き手 広報室)

中電工業株式会社  
代表取締役社長

石井 浩一  
(いしい・こういち)

慶應義塾大学卒。1983年に中国電力入社。主に広報や人事畑を歩み、執行役員コンプライアンス部長を経て、2021年6月に社長に就任。

今回の巻頭特集は、社員が活躍し、成長できる場を創り出す「わくわく大作戦」で建設業の常識を塗り替え、地域との境界線を溶かし続ける中電工業・石井浩一社長とテラスホールディングス(HD)・桑原社長との対談です。組織にどう火を灯し、その熱をどう社員に伝え、地域のにぎわいへとつなげていくのか。異なる分野で地域を支え、広島の未来を担うお二人に、組織を動かす情熱とこれからの街づくりへの想いを語り合っていました。

■ 始まりは、遊び心あふれる「大作戦」から

「石井社長は2021年の就任以来、『わくわく大作戦』という非常にユニークな旗印を掲げられています。この言葉に込めた「真意」をお聞かせください。

石井社長(以下、石井) 就任して社員たちと接しているうちに、ふと感じたんです。みんな本当に真面目で、高い技術力を持っている。でも、どこか「決められた枠」の中で縮こまっているようにも見えました。私は、社員が持てる力を存分に発揮するために、まずは心から楽しく取り組める「何か」が必要だと思ったんです。

桑原社長(以下、桑原) 「楽しさ」は、エネルギーの源泉ですからね。

石井 そうなんです。会社から与えられた目標ではなく、社員自らの「やりたい」という気持ちを引き出し、それをもみなで形にしながら会社を成長させていきたい。そんな想いを巡らせた結果、この「わくわく大作戦」が生まれました。

「社員の「やりたい」を引き出すために生まれた「わくわく大作戦」。具体的にはどのようなプロジェクトが動いているのでしょうか。」



石井 本場に多岐にわたります。現場では、塗装資材の運搬負担を減らすためにドローンを導入しましたし、オフィス環境もリニューアルして、自分の好きな場所で仕事ができる「ABW(アクティビティ・ベースド・ワーキング)」という手法を採用しました。そのほかにも、現場の監督者の仕事をオーケストラの「指揮者」になぞらえたプロモーションを展開したり、ご家族を招待する「ファミリー参観日」を企画したり。協力会社10社からなる「電業会」のキャラクター化や、「しあわせんべい」の制作など、部署の垣根を越えて選出されたチームが次々と新しいアイデアを形にしています。「経験することで価値が積み上がる」ということを、社員自らが体現してくれていますね。

「まさに、社員一人ひとりが主役として動き出しているんですね。」

石井 そうなんです。ただ、これだけ一気に動かしたので、当初は社内でも「変わり種」扱いだったと思います(笑)。中電グループのような歴史ある組織では、「ら

## 「にぎわい」の種をまき、地域の未来をデザインする

しくないこと」の連続でしたから。

「伝統ある組織で、特にベテラン層からの反発はありませんでしたか?」

石井 もちろん、戸惑いはあったと思います。でも、私は彼らが守り抜いてきた70年の歴史を心からリスペクトしています。インフラを守る「個の力」は非常に強い。彼らこそが電力供給の背骨を支えてきたという自負があります。逆に会社全体として、その「個の力」を生かしているかというと、まだまだ伸びしろがあると感じました。例えば、組織を超えて一緒に物事を作る楽しさとかですね。「君たちが築いたこれほど強固な土台がある。足元がしっかりしているんだから、中国電力本体が顔をしかめるような中電グループの枠を超えた挑戦をしよう」と社員に言いました。従来の延長線上では、社員の心は動きませんから。自分たちがどうありたいかを問い続ける。振り切ることで初めて、新しい風が吹く。思い切り振り切らないと、本当の変革は社員に伝わらないと思っただけです。

桑原 石井社長の「土台があるから振り切れる」というお話、非常に重く響きますね。私が社長を継いだ18年前は、リーマンショックの翌年で、まさに土台が崩れかけた状態でした。だからこそ、失うものは何もないと「第二創業」のつもりで振り切りました。当時の社員旅行で、宴会場にプロジェクトを持ち込んで、プレゼンを始めたんです。「5年後、10年後はこうありたい」と。社員たちは「いいから早く飲ませるよ」という空気。構わず一心不乱に熱弁をふるったのを覚えています(笑)。

石井 それでやっぱり変わりましたか? 桑原 すぐには変わりません。一種のハレーションも起きましたよ。新しいビジョンについてこれない人、昔のルールの方が居心地良いという人たちは去っていき、3年経った頃には、社員は半分くら

いまで減りました。でも、そこから新しい価値観を持つ仲間を採用し、ある意味で「血の入れ替え」ができたんですよ。1つ間違えると終わるかもしれない、綱渡りだったかもしれない。だけど、そのまあいっても多分、延命処置ぐらいのことができる程度で。それじゃあ意味がないと「再生」を選んだことが、今の私たちの原点になっています。当時はまだ私も、若い社長と言われた時代で、業界的にも「はみ出し者」扱いというか、あるいは「風雲児」というか。「この若い兄ちゃん、何をやらかすんだらう」といった雰囲気もありました(笑)。そんな扱いだったので、じゃあそこは既成概念などないと考えればいいんだ、と開き直っていましたね。

■ 「ヤマヤマミタ」に起きた「奇跡」と、境界線を溶かす設計図

「振り切った」結果、中電工業では社有地の一角を地域に開放した「ヤマヤマミタ」が生まれました。①



地域と育てる交流広場  
#ヤマヤマミタで  
わくわくがつながる





①「ヤマヤマミタ」では定期的にイベントを開催(中電工業提供)

◎石井 「ヤマヤマミタ」は将来の不動産開発に向け、地域との交流広場として試験的に設けました。先ほどもお話ししたとおり、これも社員が自ら手を挙げてくれたものなんです。最初は「本当にそんなことができるの?」と私が確認させてもらったくらい(笑)。社員たちが見事に振り切ってくれました。

―実際に何うと、小学生が宿題をしていたり、地域の方がおしゃべりをしていたり。企業と地域の垣根が、自然になくなっていくと感じました。

石井 まさにそれが狙いでした。特に忘れられないのが、隣接する広島皆実高校衛生看護科・専攻科の先生からいただいた一通のメールです。病院実習でのプレッシャーに耐えきれず、学校にも実習先にも行けなくなった学生さんがいたんですね。でもその子が「ヤマヤマミタなら行ける」と言ってきたんです。

桑原 「ヤマヤマミタなら行ける」。非常に重みのある言葉ですね。

石井 本場に。ここで弊社の社員と、話したり笑ったりしながら時間を過ごすうちに心が軽くなって、また病院実習に戻ることができたそうなんです。先生からは感謝の言葉をいただきましたが、むしろ救われたのは、私たちの方でした。「場所」が人の心

を救うことがあるんだと。私自身がガッツポーズをしたくなるような瞬間でした。ね。元気を与えるつもりで作った場所から、何より大きな勇気をもらいました。

■インナーブランディングこそが、最強のアウトパーブランディング

―企業と地域の境界線が、まさに「溶けている」瞬間ですね。「iFデザインアワード2026」受賞※は、そういったコンセプトも評価されたそうです。

石井 ヤマヤマミタは昨年度、メディアにも58回取り上げられました。でも、大切なのは露出の数ではありません。それを見た社員の家族が「お父さん、お母さんの会社、すごいね」と言ってくれる。これが何よりです。私は、アウトパーブランディングの本質的な価値は、インナーブランディングに昇華されてこそ完成すると思っています。この二つは独立しているわけではない。社外の方々に価値を認めていただけるからこそ、社員が自社を誇りに思う。つまり、アウトパーの充実がインナーの誇りへと直結しているんです。社員が誇りに思い、その家族も誇りに思ってくれる。これに尽きま

すね。

桑原 同感です。以前、社員やそのご家族の共感を得ようと、社員のご家族にメッセージを送ったことがあるんですが、後日、奥さんが会社に来られて。「社長、うちの父さん、くたばるまで(笑)しっかり働いてもらうから。体のことは任せておいて!」って。あれには励まされましたね。

石井 ご家族からの声は、私たちの力になりますね。

桑原 現場の職人たちも、以前はカメラを向けるだけで「指名手配犯か!」って言うくらい表に出るのを嫌がっていたんです(笑)。でも、メディアや自社の広報誌(社報)で自分たちの仕事が紹介され、外から「かっこいいね」と認められると、顔つきが変わってくる。本人たちの自信になり、ステップアップしていくのを見るのが一番うれしいですね。

―自己成長への挑戦には失敗がつきものですが、お二人はどう向き合っていますか?

石井 私は「失敗は成功の一部」だと思っています。順調に、誰がやっても成功することをするより、一度失敗して、それをど



う逆転させるかを考える方がよほど楽しい。それを作る過程で成功体験を積み重ねる。もちろん失敗も含めて、次につなげる。そうした挑戦の先にある「経験値」の積み重ね。これこそが、私たちが社員ののために一番に創り出さなければならぬものだと思っています。

桑原 だからこそ「いいからやってみろ」と言い続けるんですよ。失敗したら次のチャンスを与えようとしています。

石井 何もやらない無難なものには人を育てませんから。「とにかくやってみよう」と背中を押し、挑戦できる場を作ることが私たちの務めです。入社式でも「舞台は私たちが作る。でも、その舞台で主役になって踊るのは君たちだよ」と話しました。

桑原 主役として踊るためには、納得できる「ストーリー」も必要ですね。私はよく事業を「点と線と面」で考えます。解体(再生)という「点」からリノベーション(創造)という「線」へつなげ、やがて街づくり(暮らし・集う)という「面」へと展開していく。事業に携わり約70年、広島駅南口の再開発も、私たちは30年間、周辺の建物を再生し続けてきた歴史があります。いわば街の古い皮を脱がせてきた責任がある。だからこそ、新しく建てる時には誰よりもその街の文脈

を理解し、最高の「にぎわい」を創出したいと思っています。単に儲かりそうだからやる、というのは私の主義じゃない。「自分たちにはできない必然性」があるからこそ、社員も「自分たちがこの街をつくっているんだ」と誇りを持って、勇気ある一歩を踏み出せるのだと思います。

石井 まさに「活躍の場」と「ストーリー」の融合ですね。私たち中電工業がこの場所です。「ヤマヤマミタ」を作ったのも、単なる不動産開発ではありません。70年間、地域に支えられながらインフラを守り続けてきた「感謝」を形にする場所が欲しかった。この歴史的な文脈があるからこそ、他の誰でもない、私たちがここでやる意味があるんです。我々の主力事業である鉄塔塗装で使う塗料運搬のドローン活用も同様です。最初は「現場の負担を減らしたい、安全を守りたい」という想いからでしたが、今はドローンサッカーという遊びから、災害時の地域を守るための活動にまで広がっています。安芸太田町、東広島市や江田島市と災害時の連携協定を結んだことで、協力会社の皆さんから「中電工業と一緒に仕事ができて誇らしい」という手紙をいただきました。職人さんの数がこの一年で1割増えたのも、こうした「誇り」の積み重ねの結果だと思っています。

―お二人の情熱の源泉に触れた気がしますが、お二人はどのように向き合っていますか? 常にも心に置いている「仕事の哲学」があれば、ぜひお聞かせください。

石井 常に3つの言葉を自分に問いかけています。「熱意の差が、能力の差以上に結果を変える」「立場が変われば景色も変わる」「借り物競争に強い者が勝つ」。特にこの「借り物競争」ですね。一人のスーパーマンが120点を取るより、80点の人たちが互いの力を貸し借りして、160点を生み出す方がよほど強いし、何より楽しい。大きな熱量で進む方が、景色はより豊かになります。この「巻き込み力」こそが、これからの街を切り拓くと信じています。

桑原 私は「慮る心」と「ギブ・アンド・ギブ」ですね。見返りがなくても、相手の成長を信じて与え続ける。石井社長の「わくわく大作戦」を見習って、うちはさらに遊び心のある「わくわくわくわく大作戦」でも始めてみようかな(笑)。

石井 それはいいですね!ぜひ一緒に、面白い仕掛けに挑戦し続けて、地域を盛り上げていきたいと思います。

※iFデザインアワード...ドイツのiF International Forum Designにより1953年に設立。世界三大デザイン賞の一つに数えられ、毎年、世界中のデザイナーや企業から応募があり、革新性、機能性、美しさ、環境への配慮などが総合的に評価される。

取材日: 2026年4月22日(水)

※本記事に記載の内容は取材当時の情報です。

中電工業 会社概要

中国電力ネットワーク(株)全額出資の中国電力グループ企業。1952年設立以来、塗料製造、塗装工事、建築工事、不動産事業、ドローン事業を展開。電力インフラを支える塗装技術を強みとしている。従業員数は150人(25年4月時点)。



# 社員の 推し活

## カメラを手に、好奇心のドミノが走り出す！

### 気づけば“多推し”真っ只中



住空間創造事業部  
長石 朋樹さん  
(2023年4月入社)

次の休みはどこに行こう？カレンダーを見ながらそう企む瞬間から、僕の旅はスタートしています。「旅」からは始まった好奇心が「カメラ」を呼び、旅先での出会いが「御朱印」を引き寄せ、移動の疲れが「温泉」の沼へと導く——。そんな好奇心のドミノ倒しが止まらなくなって、いつの間にか“推し”だらけになってしまいました(笑)。

原点は大学時代、JR西日本のイベントで振った「サイコロきっぷ」でした。行き先が運任せで決まるこの切符で引き当てたのは、松江(島根県)。勢いで飛び込んだ一人旅でしたが、隠岐諸島の絶景を前に「カメラを持ってくればよかった！」と痛烈に後悔したことが、すべての始まりです。以来、旅をきっかけに推しは数珠つなぎに広がりました。景色のために「カメラ」(Sony α6000)を手にし、熊本のゲストハウスで出会った旅人たちに刺激され「御朱印集め」に開眼。さらに各地の「温泉」巡り。今では愛車を駆り、40都府県以上を制覇しました！東北まで1週間かけて自走し、本州北端の青森まで駆け抜けたこともあります。

旅のスタイルは、いわば「欲張りセット」。綿密なプランは立てず、目的地だけ決めて道中で見つけた神社や「温泉」に寄り道するライブ感がたまりません。小豆島(香川県)では道を聞かれた外国の方をそのまま車に乗せ、一緒にうどんを食べ、「小豆島オリーブ園」を観光したことも。そんな想定外の出会いや刺激が旅を豊かにしてくれます。日本三大霊場の1つ、恐山(青森県)では、日常から切り離されたような空気の中で迫力ある御朱印を授かりました。今度のお盆には、伊勢神宮で新しい御朱印帳の「1ページ目」を飾る計画も進行中。これ、すごく縁起が良いとされているんですよ！一方で、強烈な硫黄臭が特徴の乳頭温泉(秋田県)では、一週間匂いが取れず衝撃を受けましたが(笑)、それこそが「本物」に触れた証！あの独特の匂いまで含めて、すっかり虜になってしまいました。

最近、旅をより立体的に楽しもうと、歴史や地理の勉強も始めています。次はどの街で、どんな新しい「足跡」を刻もうか。欲張りな推し活は、これからもまだまだ続きそうです。

——とはいえ、実は僕の推し活はこれだけじゃありません。週一のサッカー、江田島や浜田での釣りに旅先でのゴルフ。この“多推し(笑)”ぶりこそが、毎日楽しくしてくれる原動力になっています。

愛機の Sony α6000 を手に、「あの日」の思い出を振り返る長石さん。「銀山温泉(山形県)はおすすめの風景の1つです。このカメラで夜景にあえてフラッシュを焚くと、独特なエモい質感になるんですよ。景色と一緒にその場の空気感と友達を切り取るのが好きですね」



今年の元旦は、全国に約4万社ある八幡神社の総本社「八幡総本宮 宇佐神宮」(大分県)へ。「御朱印は書き置き場所も増えていますが、宇佐神宮では力強い筆致を直接もらえ感激しました。御朱印帳をめくると、当時の空気や、その後に浸かった別府・湯布院(大分県)の温泉の匂いまで鮮明に蘇る気がします」

# Q&A

## みんなのリアルを一斉捜査！

社内アンケート・レポート

今回のテーマは…  
・「職業病だな〜」と思う瞬間  
・部活の思い出

つれやっちゃう

### それ、完全に職業病だね！あるある大調査！

日々の業務に全力投球するあまり、プライベートでもついつい発動してしまう「仕事のクセ」や「あるあるネタ」を大調査！部署ごとの個性が爆発した、クスッと笑える回答をご紹介します。

クロさん  
(環境リスクマネジメント事業部)

古い建物を見ると、「現場の人ならどう解体するかな」という目線で見てしまう。大型の建物を見ると、図面に起こすのに時間がかかるなと思う。

しろさん  
(住空間創造事業部)

街中を歩いてもガラスにフィルムが貼ってあるか、きれいに貼ってあるか、劣化してないか見てしまう。

だいさん  
(経営企画部)

食事に行った際、原価を計算してしまう。

ダンゴさん  
(グランゲート広島)

映画「地面師たち」を鑑賞した際、劇中に出てくる超レアなウイスキー達の現在の流通価格を調べてしまった。  
/バーテンダー

ティーさん  
(グランゲート広島)

他の店でも「いらっしゃいませ」とかをつられて言ってしまうようになる。

ちむさん  
(広報室)

フロント警察になる。現実でミスしても、脳内で「Ctrl+Z(戻る)」したくなる。他社の販促物でミスを見つけるとデザイナーの心労を想像していたたまらない気持ちになる。

### 青春プレイバック！ 汗と涙と、まさかの珍事件も!?

蓋を開けてみたら、県大会出場や優勝といった輝かしい実績を持つ体育会系から、独自のこだわりが光る文化系まで、多彩なメンバーがスラリ！ちなみに、社内では一番経験者が多かった部活は「バスケットボール部」と「サッカー部」(各6名)、次いで「ソフトテニス部」(5名)という結果でした。今回はその中から、最多のバスケ部を含めた3人のエピソードを厳選してお届けします。栄光の裏にあるがむしゃらな努力や、今だから笑える前代未聞のハプニングも……？あの頃の熱いマインドが伝わる、三者三様の青春ストーリーをどうぞ！

バスケットボール部

小林 裕輝さん(経営企画部)



中学から高校、大学、さらには社会人まで、気が付けばずっとバスケットと人生を歩んできました(笑)。ポジションは、スラムダンクの「りょーちゃん(宮城リョータ)」と同じポイントガード。自分で点を取りに行くより、ゲームを組み立ててチームを支えることにやりがいを感じるタイプです。一番の思い出は中学時代。周りはミニバス経験者ばかりだったのですが、がむしゃらに練習してスタメンを勝ち取り、県大会に出場できたことです！その後、大阪勤務時代も「体を動かしたい」「新しい場所で人と繋がりたい」と社会人チームに所属していました。バスケのおかげですぐに仲間ができて、最高のコミュニケーションツールになってくれましたね。自分一人の活躍より、ゲームを作りチームを円滑に回す楽しさは、今の仕事にも通じていると感じています。これからもバスケで培った「支える力」を大切に、周囲とのコミュニケーションを深めていきたいです！

少林寺拳法部

山ノ内 昭二さん(経営企画部)



テレビの影響で武道に興味を持ち、近くに道場があった縁で、小学校入学前から少林寺拳法を始めました。始めたころは稽古も辛く、時には泣きながら通った思い出があります。嫌々行く日もありましたが、帯の色が変わっていくのが楽しく目標となり、大会でも優秀な成績を収め始めたのをきっかけに、真剣に取り組むようになりました。今振り返ると、少林寺拳法を通じて子どもの頃から集中力や精神力が鍛えられた経験は、自分の強みとなり、仕事にも生きている気がします。「三つ子の魂百まで」ではありませんが、小さなお子さまには少林寺拳法に限らず、心身が鍛えられる武道はおすすめです！

バレーボール部

村上 学さん(環境リスクマネジメント事業部)



中学時代は1年生大会で準優勝したこともあり期待されていたチームでした。呉市の夏の大会に向けて、まさにバレー漬けの毎日を送っていました。ところが！迎えた3年生最後の大会、私の青春は予想外のスパイクを食らいます。家の用事で試合に出ることができなかった私に届いた報せは、なんと!!顧問の遅刻による不戦敗!!!!しかも!!!!入院中だった顧問の代理が、まさかの遅刻!!!!!!仲間からは「学が会場にいないで良かったよ、いたら絶対大乱闘になっていた(笑)」と言われるほどの衝撃でした。この一件で完全に燃え尽きた私は、高校で見事な「帰宅部のエース」へと転身を遂げました。これこそが、私の苦くて明るい青春のすべてです!!!!!!この予想外の事態を経験して培った(?)忍耐力と溢れる熱量を、日々の業務を円滑に回すエネルギーとして、しっかり生かしていきたいです！

# GRAND GATE HIROSHIMA (グランゲート広島)

## LIBERA TERRACE

リベラテラス流

### 異なるバックボーンを持つ3人が織りなす、おもてなしの舞台裏

フレンチ、通信機器販売、住宅営業。異なる背景を持ちながら、LIBERA TERRACE (リベラテラス) のホールで輝く3人。これまでの経験をどう生かし、お店や仲間、そしてお客様と向き合っているのか。それぞれのこだわりや、描く未来、お店づくりへのリアルな声をお届けします。



**手納 菜々子さん (2022年4月入社)**  
 もっと喜んでほしいから。仲間と仕掛ける新しい挑戦

入社して5年目。最初の1年半は住空間創造事業部で「無印良品の家」の営業をしていました。一期一会の出会いが多いのかなと思ってた飲食の仕事ですが、前職の住宅営業と同様に、お客様と長く関わられるのが一番のやりがいになっています。ご紹介で新しいお客様が来てくださったリ、リピートしていただけた瞬間が日々の励みです。

リベラテラスでは大きな宴会の予約もあります。事前の下見やメール対応など準備は大変ですが、当日を無事に終えてご満足いただいたときの達成感はひとしおですね。お客様に一番近い存在だからこそ、もっとご要望に応えたい。その想いから、4月からは「紅茶の飲み放題プラン」をスタートしました。妊婦さんにも安心なノンカフェインや海外の方に人気の緑茶など、ホールスタッフの浴さんやアルバイトの皆さんと意見を出し合い試飲して、厳選した10種類です。今後はさらにカフェタイムを充実させていきたいですね。昨年は形にできなかったナシやイチジクを使った自家製シロップ作りにも挑む予定です。できることから一つずつ形にしながら、お客様も仲間もみんながもっと笑顔になれるお店を目指しています。



**坂田 侖緒さん (2026年1月入社)**  
 キッチンの熱意を言葉に乗せて、ワインと料理の物語を届ける

お客様と親身に対話するリベラテラスの環境に、とても新鮮な面白さを感じています。これまではホテルのフレンチで大型調理の仕事をしていたのですが、ここでは料理の魅力をダイレクトにお客様へ届けられるのが何よりの喜びです。例えば「オレキエツテ」という耳型のショートパスタをご案内する際も、ただメニュー名を言うだけでなく、形や食感を伝えて味を想像してもらえようように工夫しています。イタリアン初心者の僕はソースの名前も一からの勉強でしたが、自分で調べたりキッチンスタッフに聞いて、実際に試食させてもらったりしながら知識を深めていきました。そうして実体験から学んだシェフのこだわりや食材の物語を、お客様に直接お伝えできることがホールの醍醐味です。

今は特にワインに夢中で、お店のグラスワインはほぼ全種類試飲して制覇しました！ボトルの知識はまだ修業中ですが、自分の舌でしっかり覚えて、自信を持って提案できるように頑張ります。



**浴 千穂さん (2026年2月入社)**  
 お客様の「好き」を聞き出し、リベラテラスのファンを増やすきっかけに

以前、客として来店した際の雰囲気の良さに惹かれて入社を決めました。お好み焼き店でのホール経験はありますが、ポトルワインの開栓やカフェエラテアートなど、本格的な技術は今まさに必死に練習を重ねているところです(笑)。接客で一番大切にしているのは、まずお客様の好みを丁寧にヒアリングすること。前職のApple製品販売でもそうでしたが、お客様のニーズに合わない提案は、いくら高価でも意味がありません。単にメニューを勧めるのではなく、「お肉やお魚が」「濃い味が薄味か」など、お客様の好みを細かく聞き、その方に本当に寄り添った提案を心がけています。

笑顔だけは先輩方に負けないよう意識しつつ、今後はメニューの英語表記をより分かりやすくブラッシュアップすることなどにも挑戦したいです。仕組みを整えることで、お客様の満足度が高まるのももちろん、アルバイトの方々も自信を持って動きやすくなるはず。みんなでより良いお店を作っていきたいです。

お仕事のひと休みや、ご褒美のアフタヌーンに。

### 選べる10種 紅茶飲み放題プラン

- 料金 / 1,500円 [90分制] (単品1杯600円)
  - ご注文受付時間 / 14:00 ~ 15:00 (16:30までお楽しみいただけます)
- 紅茶専門店「amsu tea (アムシュティー)」のこだわり紅茶を、心ゆくまで飲み放題。種類ごとに異なる華やかな香りや味わいを、ぜひ飲み比べてみてくださいね。
- [Tea Menu] HOT/ICE ★プラス500円で、お好きなケーキをセットにできます♪**
- ・アッサム ・アールグレイ ・和紅茶 ・緑茶
  - ・ノンカフェイン: オレンジジュース、カモミール、ローズヒップハイビスカス
  - ・フレンチマスカット ・フレッシュベリー ・フラワーガーデン

## THE STANDARD BAKERS

### 心地よいお昼のひとときを、焼き立ての香りと一緒に

LIBERA TERRACEに隣接するベーカリー「THE STANDARD BAKERS (ザ スタンダード ベイカース)」では、自慢のパンをイートインで楽しめるお得なランチセットをご用意。こだわりの味をゆったり味わってみませんか？

11時からのランチタイムには、職人が焼き上げる自慢のパンを主役に、大満足のセットメニューをお楽しみいただけます。しっかり食べたい方には、旨味が詰まった大山ハムの熟成ロースハムやあらびきポークウインナーに、ロースト野菜、目玉焼き、さらに日替わりのパン盛り合わせとドリンクが付いた贅沢な「ランチセット」がおすすめ！「お店で見つけたお気に入りのパンをその場で食べたい！」という方には、お好きなパンにプラス450円でフレッシュなサラダとドリンクを付けられる気軽なセットも人気です。焼き立てパンの香りに包まれながら、美味しいランチタイムをどうぞ！

ランチタイム 11:00~14:00



**ランチセット / 1,500円**  
 [セット内容]  
 日替わりパンの盛り合わせ、熟成ロースハム・あらびきポークウインナー(大山ハム)、目玉焼き、ロースト野菜、サラダ、ドリンク1杯



**サラダ&ドリンクセット / お好きなパンの料金+450円**  
 お気に入りのパンに、サラダとドリンクが付くお得なセットです  
 [セットドリンクはこちらから選べます]  
 ・コーヒー ・紅茶  
 ・オレンジジュース ・アップルジュース  
 ※プラス100円でカフェラテに変更できます

モーニングタイム 7:00~11:00

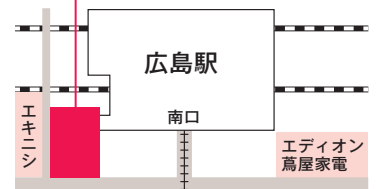
朝のひとときにぴったりな、お得なセットをご用意しています

モーニングセット / 1,300円 人気のパン (4種から1品選択) + ドリンクセット / 590円



### Access & Info

グランゲート広島 (リベラテラス & ザ スタンダード ベイカース) 広島JPビルディング 2F



広島市南区松原町2-62 広島JPビルディング2階 (広島駅南口2Fから徒歩2分)  
 [TEL] 082-567-5500

#### LIBERA TERRACE

[営業時間]  
 ランチタイム 11:00~14:00 (L.O. 14:00)  
 カフェタイム 14:00~17:00 (L.O. 16:30)  
 ディナータイム 日~木 17:30~21:30 (L.O. 20:30) 金・土・祝前日 17:30~23:00 (L.O. 22:00)

Instagram



#### THE STANDARD BAKERS

[営業時間]  
 7:00~19:00  
 モーニング 7:00~11:00  
 ランチ 11:00~14:00

Instagram TikTok



※定休日・臨時休業は各店舗により異なります。 ※表示価格はすべて税込価格です。



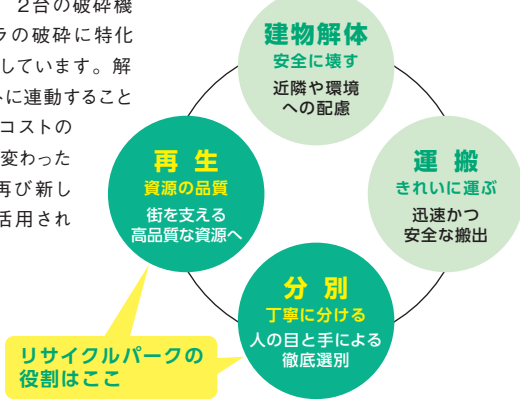
# 受け継ぐ「街」を、磨き上げる「資源」へ。 —— 湯来リサイクルパークが挑む、循環型社会の新しいカタチ



## 湯来リサイクルパークとは

桑原組のコンクリート廃材処理施設です。場内には固定式と移動式、2台の破砕機を完備。コンクリートガラを破砕に特化した専門拠点として機能しています。解体現場とパークがダイレクトに連動することで、生産性の向上と工事コストの低減を実現。ここで生まれ変わった再生砕石(路盤材等)は、再び新しい街づくりの資材として活用されます。

## 桑原組のこだわり ～未来へつなぐ、責任～



建物を壊す際に生まれる廃材を「次なる街の礎」へ再生する桑原組の「湯来リサイクルパーク」(以下、パーク)。今、単なる処分場を超え、新しい価値を生む拠点へ進化しています。パークで最高品質を追求するスタッフの竹川さんと、全体を統括し未来を描く小西部長。この両輪が揃ってこそ、桑原組の掲げる循環型社会は実現します。私たちの仕事が広島の未来にどうつながっているのか、その最前線を追いました。

## 強み 桑原組の真骨頂

### 解体現場とパークを直結させる「循環の最短ルート」

桑原組の最大の強みは、解体工事からリサイクルまでを自社で完結できる「ワンストップ土地更地化®サービス」にあります。広島駅南口再開発などの大規模プロジェクトから出た膨大な廃材や現場で破砕処理が難しい大きなコンクリート塊もパークへと集約。単に「処分する」のではなく、最初から「次に生かす」ことを前提に、高度な再資源化へと繋げます。

## 展望 これからの挑戦

### 廃材を、広島の未来を創る「資源」へ

これからの広島の街づくりにおいては、「壊して終わり」ではなく「壊したものが次の街の礎に生まれ変わる」という循環を当たり前にした。例えば、コンクリート廃材を高品質な骨材として蘇らせる技術が確立されれば、本当の意味で環境にやさしい社会に近づきます。今後はAIやデジタル技術の活用や、太陽光パネルといった新しい廃材のリサイクルにも挑戦し、「ただの処分場」ではない、新しい資源を生み出す施設へと進化させていきたいですね。自社物件だけでなく他社様からの廃材受け入れも積極的に拡大し、広島全体の再資源化を加速させるハブ(拠点)としての役割も強化していきたいと考えています。

## 地域貢献 社会への役割

### 環境負荷の低減と、教育・防災の拠点へ

この場所は、地域貢献の拠点としての可能性も秘めています。例えば、重機やタイヤショベルの体験を通じて、子どもたちが建設業やリサイクルを楽しく学べる「教育の場」としての活用。そんな未来を描くのも面白いと考えています。また、災害時には資材や重機を即座に提供できる「防災拠点」としての役割も担っていきたくです。パークを通じて、広島のインフラ整備を足元から支え続け、廃材を「次の建設を支える資源」として価値を持たせていきたいです。

環境リスクマネジメント事業部 小西部長に聞く

# 「壊した先に、新しい広島を創造する。」 —— 湯来リサイクルパークが目指す、資源循環の最前線



湯来リサイクルパーク 現場スタッフ  
環境リスクマネジメント事業部

竹川 由香さん  
(2017年5月入社)

「受け入れ」と「販売」の絶妙なバランスを担う

私たちのミッションは、解体現場から出る廃材を「100%受け入れられる」状態に保つことです。搬入の忙しさは現場次第。複数の現場が重なることもあれば、落ち着いている時期もあります。大切なのは、その「波」を

どうさばるか。場内の受け入れ能力(キャパシティ)には限りがあるため、ストックを計画的に処理し、再生砕石として「販売」する流れを上手に回さなければなりません。単に作業をこなすだけでなく、全体のバランスを考えて段取りを組むことが、パークをスムーズに動かす鍵だと考えています。

「どこよりもきれい」な再生砕石を手作業に込めるプライド

パークの自慢は、製品としての完成度です。解体現場でも不純物は除去されますが、どうしても搬入物に混じってしまうことがあります。そこを機械任せにせず、最後は「手作業」で、プラスチックや木くずを丁寧に取り除きます。「桑原組の再生砕石はどこよりもきれい」とお客さまに



### ① 一瞬の目利き、一手の迷いなし!

コンベヤ上を流れる不純物を瞬時に見極め、手早く抜き去る。機械では取りきれない細かな異物も見逃さない鋭い「目ざばき」こそが、最高品質の原点です。

「自社現場との連携」が生む安心感  
本来なら捨てられるはずの「ゴミ」を、もう一度使える資源に変える。この環境に配慮した仕組みに携われることに魅力を感じています。

言っていただけののが、何よりの喜びです。手間はかかりますが、この地道なこだわりこそが、胸を張って提供できる「桑原ブランド」の品質を支えていると思っています。



### ② 循環を加速させる、プロの技

選別を経て生まれ変わった再生砕石。竹川さんが操るタイヤショベルによって、新たな資源の山が築かれていきます。繊細な「手作業」で品質を守り、豪快な「重機操作」で循環を加速させる。この鮮やかなプロの技が、桑原組の「ワンストップ土地更地化®サービス」を支えています。

桑原組の強みは、自社の解体現場から届く材がメインであること。現場で入念な検査と分別を経て運ばれてくるため、不純物の混入が少なく、パークでの再処理もより高精度に行えます。現場とパークが同じ志でパトンをつなぐからこそ、安定した高品質が保てる。これからは現場の負担を減らすサポート役として、お客さまに信頼される資源の供給拠点として、このパトンを大切に繋いでいきたいです。

## 広報室's Eye

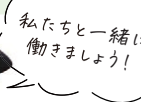
- 取材を終えて -

環境を守り、地域に根ざす「資源の工場」として

本来なら捨ててしまうはずのものを、もう一度価値あるものへと再生する。この仕事は、まさに「環境への恩返し」なのだと感じました。パークは、子どもたちの教育の場や防災拠点としての可能性も広がっているようです。重機が動く躍動感や、資源が生まれ変わる面白さを通じて、「再生」や「創造」の魅力を次世代に伝えていく拠点になると良いですね。そんな一歩一歩の積み重ねが、桑原組らしい地域貢献のカタチなのかもしれません。



パークを熟知する竹川さんと、未来を描く小西部長。取材中も息の合った掛け合いを見せてくれたお二人。この信頼関係こそが、不純物を見逃さない細やかな作業と、効率的な運営を支える源泉です。異なる視点を持つ二人が手を取り合うことで、パークは「処理施設」の枠を超え、地域に根ざした「循環の拠点」へと進化を続けています。



## INFORMATION

### RECRUIT

「廃材を資源に変える」誇りを、一緒に

パークでは、手作業スタッフを募集! 破砕された製品の中に混じっている鉄くず、木くず、廃プラスチックを除去する作業です。今回のインタビューで竹川さんが語ってくれた「品質の最後の砦」を、私たちと一緒に守りませんか? ご興味のある方は左記までぜひお問い合わせください!

### SERVICE

地域の「循環」を、共に。廃材の受け入れ・販売も



より多くの資源を未来へつなぐため、自社現場だけでなく、他社様のコンクリートガラも積極的に受け入れています。責任を持って「良質な資源」へ再生・販売。適正処理とコスト削減の両立をサポートします。

## ACCESS

山陽自動車道五日市IC 下り出口から車で約25分



まずはお気軽にお問合せください

0829-40-5522 (湯来リサイクルパーク直通)

082-272-6006 (桑原組)

今年1月から、社内を笑顔にする新しい「食」の取り組みが続々とスタートしました！  
各部門でのランチミーティングや4月からスタートした「置き食」、  
初開催となったBBQまで、社内を元気にする3つのトピックをご紹介します。

# “美味しい”は無敵！ 「食べる」が広げる 社内の輪

## 職場環境を「食」から改革 2つの新制度が本格始動

社内コミュニケーションの活性化と社員の健康維持を目的とし、「ランチミーティング制度」および「置き型健康社食」を導入しました。

### ■ 月1回のランチミーティング始動！ 自由なスタイルで深まる交流

1月より、新たな福利厚生を試みとして本社の各部門で「ランチミーティング」を導入しました。これまでも部門を横断した会議体はありましたが、それはあくまで業務上の場。日々の「人となり」を知り、ざっくばらんに話せる機会が不足していることが課題でした。特に近年入社したメンバーが早く職場に馴染めるよう、「みんなが等しく集まれる時間」を熟考した結果、夜の飲み会ではなく、就業時間内で全員が参加しやすい「お昼時」の開催となりました。予算は物価高も考慮した1500円。何に使われているか分からない制度ではなく、全社員が目に見えて、みんなで時間を共有できる、身近な福利厚生を目指したのがきっかけです。



シェアで  
広がる  
会話の輪



経営企画部はカレーをチョイス。  
今日の資料は甘ロ？辛ロ？

スタートして数ヶ月、社内には早くもポジティブな変化が生まれています。環境リスクマネジメント事業部ではお弁当を持って公園へ出かけ、満開の桜の木の下でバレーボールやサッカーを楽しむなど、テーマに縛られない自由な交流が実現。営業や設計など、普段は外勤・内勤で動きが異なる社員同士が、仕事には見られない意外な一面を知ることにもなり好評です。食事は自然と人を笑顔にし、心の距離をグッと縮めてくれますね！  
今後はこの輪をさらに広げ、部門の枠を超えたシャッフルランチも計画。いずれは他拠点への展開も見据えながら、

誰もが気兼ねなく話しかけ合える、風通しの良い職場環境をみんなで育んでいきましょう。

(経営企画部/阿久根 大輔 課長)

### ■ 1食1000円からの健康投資。 設置型健康社食を導入

本社では、「忙しくてランチが疎かになる」「外食は休憩時間が削られる」「買い出しが億劫」といった日々の課題を解決するため、オフィスで手軽に食事がとれる設置型健康社食「OFFICE DE YASAI（オフィスでやさい）」を4月より本格導入しました。「移動や行列の時間を、少しでもリフレッシュのために使ってほしい」という会社の思いから生まれた、ハード・ソフト両面でのサポート制度です。

管理栄養士監修のメニューが随時60種以上。2週間に1度、サラダやフルーツ、惣菜などバラエティーに富んだ40品(月間80品)が届きます。会社が月額利用料と、商品代金の半額を補助(一律50%)するため、200円の軽食は100円、800円のメインディッシュも400円で購入可能です。設置場所は1階男子更衣室の冷凍庫。導入に伴い、待ち時間の混雑ストレスを解消するため、社内の電子レンジを2台から「4台」へ増設し、利用集中時もスムーズな食事提供をサポートします。

本格導入から約3カ月。社員からは「メニューが豊富で毎日選ぶのが楽しみ！冷凍庫を囲んで『これ美味しかったよ！』と会話が弾むのも、新しい社内の光景になっています」「朝、お弁当を作る余裕がなかった日もこれなら安心。準備が本当にラクになりました」と評判も上々で、今やみんなの健康管理に欠かせない心強い味方になっています。



チーンと鳴るまでの数分間。  
お喋りで、ゆるっとリラックス

## 青空の下で絆を深める 親睦BBQを開催

5月11日(月)、「グラングレート広島」内にある当社運営の2店舗、「リベラテラス」と「ザスタンダードベイカーズ」のスタッフが一堂に会し、広島駅前の「バベボンエールエルHEROSHIMA店」にて、待望の親睦BBQが開催されました！2023年9月のオープンから約2年半。この2店舗による合同イベントは、実は今回が初めての試み。ほぼ全スタッフが顔を揃える、記念すべき一日となりました。



「カンパ〜!!」で  
スタート♪

抜群の連携で、絶妙な焼き加減を追求中

普段は同じフロアで切磋琢磨する仲間ですが、職種や店舗が異なれば、ゆっくりと言葉を交わす時間は意外と少ないもの。そんな部署間の壁を「おいしい火」でとろけさせるべく(笑)、元氣よくスタート！  
次々と焼き上がるジュシーなお肉や野菜、そして冷えたドリンクを片手に、会場のボルテージは最高潮へ。あちこちで弾けるような笑顔と笑い声が響き渡り、まさに「同じ釜の飯ならぬ、同じ網の肉」を囲む幸せを共有しました。BBQでぐっと縮まった心の距離。この日チャージしたチームワークを武器に、これからもみんなで力を合わせて、お客様に愛されるおいしいお店づくりを盛り上げていきましょう。

#福利厚生

#健康経営

ランチ代1,000円超えの時代、  
社員の「食」を支える設置型健康社食®

OFFICE DE YASAI

ご相談はこちらから



# 事業部コラム

## { 環境リスクマネジメント事業部 }

営業／大島 鉄矢

現在、環境リスクマネジメント事業部では、「ユニカ」「広島マツダ庚午店」「警察本部」「JA呉」「マツダ煙突」など主要な現場での工事が着々と進んでいます。多くの現場で大型重機を導入しており、まさに「桑原組」らしい迫力に満ちた光景が広がっています。間近で見る大型重機による解体は圧倒的な力強さがありますが、同時にオペレーターの皆さんが、ミリ単位の繊細な操作で安全かつ着実に作業を進める技術の高さには、改めて驚かされるばかりです。営業の際、お客様に当社の「歴史」「実績」「技術とサービス」をご説明しますが、現場の皆さんの素晴らしい仕事を目の当たりにするたび、それらすべてに強い自信を持ってお伝えできると確信します。この誇りを胸に、現場の技術力に見合う大型案件の一つでも多く獲得できるよう、日々の営業活動に邁進してまいります。



## { 東京支店 }

現場管理／中村 公

私が桑原組に入社して間もなく4ヶ月。現在は都心部における改修工事の現場管理を行っております。

今は「住友不動産品川ビル」の空調機更新工事に携わっており、8月上旬に完工を迎える予定です。工事もいよいよ終盤。足場作業が中心となっているため、現場管理者として職人さんたちの安全確保に、いっそう身を引き締めて努めています。

そんな中、担当エリアである渋谷の「西武渋谷店」が、2026年9月末に惜しまれつつも閉店することとなりました。恐らくではありませんが、建物は解体され、再開発が進むものと思われまます。自分が20代の時に見てきた景色がなくなってしまうのは寂しい気持ちもありますが、跡地にはどんな新しい建物ができるのか、という期待も少なからずあります。今、渋谷駅前には再開発の真っ最中ですが、これからどんな街になっていくのか。仕事をしながら、その変化を肌で感じ取っていきたくです。



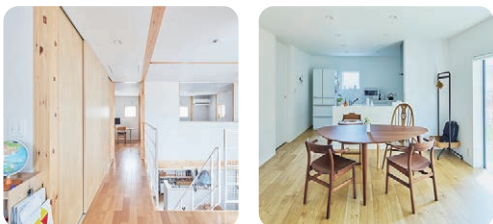
## { 住空間創造事業部 }

無印良品の家 営業／藤川 直孝

当部署は、個人のお客様への土地建物の販売・仲介を中心に、リノベーション、戸建て解体、空き家の活用等、不動産に関する案件に対応しております。

私の主な業務は、新築注文住宅「無印良品の家」や当社オリジナルの注文住宅の販売になります。また付随する、住宅ローン、登記、火災保険等のご提案、土地の取得や仲介、自社分譲地の販売、解体前のアスベスト検体の採取なども担当業務になります。

「失敗しない家作り」を目的とした、家作りの先輩に実際の住まい心地を直接お聞きいただけるオーナー様宅見学会を7月12日(日)に開催いたします。新しい暮らしを設計するうえでのヒントが満載ですので、ぜひお越しください。



## { 経営企画部 }

課長／阿久根 大輔

梅雨の晴れ間にのぞく青空が、眩しい夏の訪れを告げる季節となりました。今期、経営企画部に心強いニュースがあります。3月より人事総務担当として、30代の新しい仲間が加わりました。これまで40代・50代が中心だった当部署ですが、30代のフレッシュな視点が加わることで、平均年齢がぐっと下がり(笑)、部署内にも新しい風が吹いています。より柔軟で活気あるバックオフィスを目指してまいりますので、皆様よろしくお願いいたします。

さて、この春からは制度面でも変化があります。4月より「子ども・子育て支援金制度」が始動したほか、6月からは住民税の税額も更新されます。経理面では大きなトピックスこそありませんが、こうした日々の制度変更を正確に運用し、皆様が安心して業務に励める環境を整えるのが私たちの使命です。

気候など環境の面でも変化の多い時期ですが、体調を崩されぬようご自愛ください。



## { THE STANDARD BAKERS }

製造スタッフ／山邊 一歩

THE STANDARD BAKERSでは、これからの季節を先取りする自慢のパンが続々と登場しています。今期大注目の新商品には「塩あんバタープレッツェル」や「ブルーベリーとクリームチーズのリュスティック」がラインナップ。さらに夏限定の復活商品として、ズッキーニやナスなど旬の旨みが凝縮された「夏野菜と完熟トマトのラタトゥイユ」が登場。暑い季節にさっぱりと食べられる「梅しそベーコン」も外せない一品です!

毎月12日の「パンの日」は、イベントをより一層盛り上げるべく、お楽しみ企画も構想中です。食事からおやつ、日々のちょっとした差し入れまで幅広いシーンに寄り添う彩り豊かなメニューを取り揃えて、皆様のご来店をお待ちしています!



塩あんバタープレッツェル ブルーベリーとクリームチーズのリュスティック



## { LIBERA TERRACE }

キッチンスタッフ／大下 悠介

6月9日(火)より、リベラテラスの夏メニューがスタートしました! イチオシは、当店人気のアンティパストミスト(前菜の盛り合わせ)に取り入れた「富永和牛のブレザオラ」。通常は水で行う塩抜きを赤ワインで行うことで、肉質を柔らかく仕上げ、ハーブとともに芳醇な香りを閉じ込めたシェフ渾身の一品です。また、半日かけて丁寧に手捌きする、今が旬の「大羽イワシの Pasta」など、試行錯誤を重ねた自信作が揃いました。

現在のキッチンは、イタリア帰りのシェフから料理の背景や文化を学びながら、五感で楽しんで作っています。メンバーも新しくなり、昨年以上に笑顔と活気があふれる最高のチームになってきました。さらに進化したりベラテラスのクオリティに、ぜひご期待ください!

