



ライフアンドジョブ

and Job

vol. 1

男女が共に活躍している
元気な市内企業を紹介します

今回訪問した事業所

株式会社プレステージインターナショナル
山形BPOガーデン



ロードアシスト事業部
業務グループマネージャー 高橋 亜由美さん

当社はロードサービスをはじめ、困っているお客さまをサポートし解決に導く業務を行っています。正確で迅速な対応が求められますが、個人に負担が集中しないよう、チーム全体でサポートしています。

私は入社5年目で、春から40人程のチームを管理する立場に。当社では性別や年齢ではなく、チャレンジ精神や向上心が重視されます。不慣れなことともありますが、上司や先輩のサポートを受けて頑張っています。子どもの急な体調不良や学校行事などで休む場合も、チーム全体でカバーし合える業務態勢と雰囲気があります。体調やメンタル面に配慮した働きやすい環境が整っているのがうれしいです。

企業で取り組んでいること

- 社員の8割が女性の当拠点では、妊娠・出産・育児など、ライフステージに応じた支援を行っています。
- 男女を問わず積極的に育児休暇の取得を勧奨しています。出産後の復職率は100%です。
- 人事担当者との母性健康管理面談で、育児中の勤務時間短縮や、シフト調整にも柔軟に対応！
- 託児所も併設しており、子どもをすぐ近くに感じながら安心して仕事ができます。従業員の誕生日を子どもたちがお祝いしてくれるサプライズもありますよ。



【企業の概要】

住所／京田四丁目1-1
従業員数／420人
電話番号／41-0711
業務内容／ビジネス・プロセス・アウトソーシング（ロードサービスなどのアシスタントサービス）



サガデン
▲休憩スペース「The Garden」



オレンジリー
▲託児所「Orangery」



にらますのあんかけ

旬の食材を使った料理を
酒田市食生活改善推進員が紹介します



ここがポイント!

あんを作るときは同じ方向にかき混ぜるときれいに仕上がります。

庄内に春の訪れを告げるサクラマス。素焼きや煮付けなど、さまざまな料理で親しまれてきました。今月は酒田まつりに欠かせない、ピンク色と緑色の彩り鮮やかな「にらますのあんかけ」を紹介します。

材料 4個分

- マス(またはサケ)..... 75g²×4切れ
- 塩..... 少々
- ニラ..... 1束(100g²)
- ショウガ..... 2かけ(20g²)
- ゆで卵..... 2個
- 【A】片栗粉..... 大さじ3
- 砂糖..... 大さじ6
- 酒..... 大さじ6
- しょうゆ..... 大さじ3
- 水..... 1+1/3カップ

作り方

- ① マス(またはサケ)に塩をふり、蒸気の上があった蒸し器で蒸す。
- ② ニラはゆでて5g²に切り揃える。
- ③ しょうがはすりおろし、ゆで卵は食べやすい大きさに切る。
- ④ あんを作る。
 - Aの材料を全て鍋に入れ、木ベラでよくかき混ぜてから中火にかける。
 - 時計回りに混ぜながら煮たて、沸騰したら焦げないように注意しながら、あんが透明になりつやが出るまでよく練る。
 - 鍋を火から下ろし、冷めるまで時々上に引っ張りながらよく練る。
- ⑤ 器にマス、ニラ、ゆで卵を盛り合わせ、④のあんをかけ、おろしショウガを添える。