



1月の皆勤賞

みなさん毎日お疲れ様です。
皆勤賞のみなさんおめでとうございます。
緊急事態宣言が延長され、いつ解除になるかと気がかりな毎日ですね。
このような折にも、スクエアラインのみなさんが、日々健康にお仕事なさっていることが誇らしく、有難いことだと感じています。
新型コロナウイルスのワクチン接種が始まるとはいえ、まだまだ気が抜けない日が続きます。引き続き、“マスク・手洗い”がいがいを励行し、体調管理に気を付けましょう。

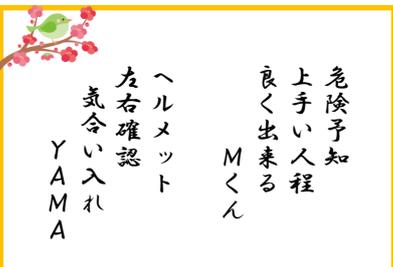
3か月皆勤 7名
6か月皆勤 4名



入社から欠勤なく、週25時間以上勤務の方は皆勤賞に該当します。週2日勤務や、Wワークで短時間で週25時間満たない方は対象外となります。

～物流・フォークリフト川柳～

物流・フォークリフト、お仕事にまつわる、あるある川柳を募集しています。本紙に掲載された方には、グルメカード500円分を進呈いたします。



輝くスタッフ特集



けんもく だいすけ

社員育成制度活用でスキルアップ！現場も認めるフォーク見目大輔さん

※フォークとは…フォークリフトオペレーターのこと。
男女分け隔てなく使用できるよう考えられた造語。

▶フォークリフトの経歴を教えてください。
こちらの現場が初めてです。免許自体は、学生時代に1トン未満限定で取得していましたが、スクエアラインの面接を受けて、1トン未満だと働ける場所が少ないと伺いました。

▶それで、フォークリフトの技能講習を受けなおしたのですか。
そうです。スクエアラインの資格取得サポートの制度を使わせてもらいました。



スムーズにカウンターフォークリフトを操作する見目さん。

▶フォークリフトの講習前はどのような業務を担当していたのですか？
分荷（ぶんか）というのですが、手作業の仕分け作業をしていました。その後、半年くらいしてから、上司にシフトを調整してもらって教習所に通いました。夜勤のシフトを定時より早く上がらせてもらって、働きながら教習所に通いました。

▶大変ではなかったですか？
所定の教習所が遠くて、始発で教習所まで通ったので、その期間は大変でしたけど、仕事を休まずにできました。

▶フォークの仕事にはすぐに慣れましたか？
はじめは大変でしたよ。それに、夜勤の仕事に体が慣れなくて、扁桃腺炎で体調を崩すことも多く、はじめの頃は、欠勤して、現場や担当の刈間さんにご迷惑をおかけしました。

▶今後のお仕事について教えてください。
そうですねー、運転技術を向上させていきたいという思いはいつもあります。構内が狭いところもあるし、フォークリフトが行きかう現場なので、事故に気を付けながら、よりスムーズに荷物を運んだり降ろしたりできるようになりたいです。どうすればできるかな、といつも考えながら乗っています。

▶職人気質な面をお持ちですね
そうですね、市場なので、構内の作業員もドライバーさんも現場系に近い雰囲気がありますよ。根のいい人が多くて、教えてくれる人が多いです。クセの強い人が多いです（笑）

▶クセが強い人が多いのですか？
そうですね！でも職場の環境はすごく良い

ですよ！僕には合ってる。

▶どういうところが「ご自身に合ってる」と感じますか？

みんなすごくいい人たちなんです。あとは、ある程度自由にやらせてくれるところですね。一日の流れ（を守って）時間内に仕事を終わらせれば、あとは自分で考えて組み立てさせてくれる。自分の中でペースを作りながら自由にやらせてくれるので、やりやすいです。

▶見目さんは、先輩や上司に可愛がられるキャラですね。その秘訣は？

そうですねー、可愛がってもらっていると思います。一生懸命頑張って、分らないことがあったらどんどん聞くようにしています。自主性が大切なかな。分らないことを聞くにしても、ただ聞くだけじゃなくて「こうしたらいいですか？」というような聞き方をします。



お疲れさまでーす！

現場ですれ違う人には、ひとりひとりに挨拶する見目さん。現場のムードメーカーのようです。

インタビューにご協力いただきありがとうございました。これからも安全第一で、後輩育成でも活躍してってくださいね！！

SQUARE-LINE Inc.

埼玉県さいたま市岩槻区本町4-1-1
埼玉県さいたま市大宮区大門町
2-108-5 第一永峰ビル6F
電話: 048-757-8232
FAX: 048-749-8120
電子メール: info@square-line.co.jp



物流・フォークリフト派遣
埼玉 東京 千葉 神奈川
群馬 栃木 茨城にて展開

潤のおひとり様メシ

JUN'S キッチン



潤ファンみんな、おまたせ♪

一人暮らし歴2年！スクエアラインの
“もこみち”こと、営業担当中山潤の
「おひとり様満喫料理」をご紹介します。

簡単にできて、ごはんにもお酒に合う
“今日作りたくなるレシピ”を大公開で
す。今晚のおかずにはいかがですか？

～メカジキの煮つけ～



<材料>

- ・メカジキ（食べたいだけ！！）
- ・みりん
- ・酒
- ・醤油
- ・砂糖 おおさじ2くらい
- ・すりおろし生姜 適量
- ・つけあわせの野菜
（ピーマンやパプリカがおすすめです）

①みりん、酒、醤油を2：2：1
くらいの割合で調味料を沸騰させま
す。※メカジキが浸るくらいの分量
で調整します。

②沸騰したら砂糖大さじ2杯くらい
と、お好みで生姜（私は生姜チュー
プですが）、主役のメカジキ入れま
す。
※この時、ピーマンなどを一緒に入
れてもgoodです！今回は赤パプリ
カと一緒に煮ています。

③落し蓋をして10～15分煮込んだ
ら完成です☆
メカジキは、長時間煮込んでもふわ
ふわ食感で美味しいですよ～♪

Background story

“即戦力”を求められることの多い派遣の現場で、フォークの資格（技能講習修了証）がなくても受け入れ、講習受講中はシフト調整などにもご協力いただいた町田所長にインタビューを行いました。受け入れ側の企業にとってもメリットはあったのでしょうか。

▶フォークに乗れない人材でも採用していただけたのはなぜですか？
分荷（ぶんか）等、フォークに乗らなくてもできる業務もあるので、はじめはそれだけやってもらっていました。
その時は軽作業員としてのお仕事でしたので、派遣料金もその値段でした。
フォークリフトに乗れるようになるまで時間はかかりますが、その間に現場にも慣れてもらえば良いという感じです。

▶企業様からのメリットはありますか？
うちの現場は、青果市場で少し特殊な職場環境だと思えます。ですから、いきなりすべての業務をするのではなく、まずは現場に慣れてもらうことも重要と考えています。
その点でも、見目さんのように、まずは軽作業のお仕事で入社していただき、段階的にお任せする業務の範囲とレベルを増やしていく仕組みは、企業側にもメリットがあると感じています。

▶こちらの現場では、当社の派遣社員も、それ以外の雇用形態の方も分け隔てなくお仕事させていただいていると伺いました。
はい、当たり前なことなので特別なことをしているとは思っていません。見目さんも、もう何年も勤めてくれているので、現場では後輩に業務を教える側でやってくれています。

▶見目さんのお仕事ぶりはいかがですか？



早くインタビューに応じてくださった町田克己所長

よくやってくれていますよ！現場の中心人物でムードメーカーです。
忙しい時には、積極的に残って手伝ってくれたり、新しい人に仕事を教えてくれたり、欠かせない人になっています。

▶スクエアラインの担当営業はいかがですか？
良くしてもらってますよ。
担当の刈間君も良く連絡をしてくれるし、派遣スタッフのことも気にかけてくれる。
こちらから無理なお願いをしたことがあったけど嫌な顔せず対応してくれたし、なにより、いい人材を連れてきてくれるからね。いい関係なのかなと思えます。

…町田所長ありがとうございました！！
これからもどうぞよろしく願いいたします。

どんどん活用してキャリアアップしちゃおう！ スクエアラインのスタッフサポート制度

①3 か月皆勤賞

就業から3か月間、無遅刻・無欠勤だった方に、3,000円分のマックカードを進呈。



②6 か月皆勤賞

就業から6か月間、無遅刻・無欠勤だった方に、商品券5,000円分を進呈。



④お友達紹介

お友達を紹介いただき、その方が就業されると、2万円を謝礼として進呈します。



⑤スキル認定証

弊社での就業実績を証明するカードを発行します。転職の際（しないでもほしいけど）にご活用ください。



③フォークリフト免許フルサポートプラン

フォークリフト免許の取得料を全額負担いたします。
就業2か月を経過した方が対象です。現場ニーズが高く、給与面でも恵まれている国家資格です。

⑥コミュニケーション協力

皆さんとのコミュニケーションツール「スクエアライン通信」を毎月、給与明細書に同封してお送りします。記事内の「輝くスタッフ特集」や「物流・フォークリフト」の登場者には、謝礼としてグルメカードを差し上げます。



スクエアラインでは、働く皆さんのモチベーションやキャリアアップのために、いくつもの表彰制度やサポートなどの特典を用意しています。上手に活用してお得にお仕事してください。