

所在地	柏市	企業名	有限会社ミレー	
業種	製造業			

【職場体験・企業見学概要】

職場体験・企業見学キャッチフレーズ

パティシエの仕事はお客様に夢と感動を与えることです。

職場体験・企業見学概要

職場体験当日は朝 9 時に作業を開始します。まず手の消毒を行います。食べ物を扱う仕事なので特に手洗いはしっかりと行い作業に入ります。フルーツカットを行う人は苺のヘタを取ったり、ピーチ、メロン、キウイ等のカットが主な仕事、ショートケーキ等の包装を行う人はケーキにフィルムを巻きアルミケースに乗せます。焼菓子等の作業は焼型の油塗りや焼き上がった菓子を箱に詰める作業があります。注意すべき事項としては異物混入等が無いよう、また髪の毛が入らない様に注意して作業をしてください。尚、中学生の他、小学 6 年生も同様の内容で受け入れを行っています。



【職場体験・企業見学情報】

	中学生向け	高校生向け
見学・体験内容	ケーキ製造 フルーツカット 包装作業	
実施可能時期	1 1 月	
実施日数	2 ～ 3 日	
受入対象校種	1 ～ 2 年生	
対象地域	柏市、流山市	
受入可能人数	3 名 / 日	
留意事項	ジャージ着用、昼食持参	

過去に体験した学生の感想

・洋菓子づくりは朝早く大変な仕事ではありますが、お客様に喜んでいただける仕事だと思いました。

【企業基本情報】

企業キャッチフレーズ

ミレーは大きな愛をもってお客様に味わう喜びと夢と感動を与えることを使命とする。

企業概要

1972年12月14日に柏市豊四季にフランス菓子ミレーを創業。1976年5月1日に法人化し、創業以来、原材料にこだわり、見た目はもちろんの事、味にも工夫を凝らして常にお客様に喜ばれる様に努力を重ね、また、小中学校での講話やケーキづくり教室などを通して積極的に地域とのコミュニケーションを図ってきました。その甲斐があつてか、認知度も徐々に高まりを示し、1993年には流山店、2007年にはタカシマフードメゾンおたかの森店、2010年には西原店（2013年に豊四季店と製造工場を西原店に統合）の合計3店舗を構えるまでに至っています。



所在地	〒277-0885 柏市西原4-1-1
従業員数	11名（2018年12月現在）
交通手段	東武野田線アーバンパークライン江戸川台駅より徒歩15分
URL	http://cakemillet.jp

表彰・認定等、他の模範となるような実績・取組

- ・千葉県卓越技能者（千葉県の名工）受賞
- ・国家検定一級技能士取得と同時に金賞受賞

【社長から学校の先生、子どもたちへ】

ケーキ店の仕事は白鳥の様なものです。湖にたたずむ白鳥は、外見からはとても美しく優雅です。ところが、白鳥が前に進むとき、水面下では足を一生懸命動かします。ケーキ店も見た目はとても華やかですが、一步現場に入ると大変な作業がたくさんあります。皆さん、それを乗り越えて一人前のパティシエになってください。



松長社長（オーナーパティシエ）

連絡先	☎	04-7154-6201
	✉	info@cakemillet.jp