



あゆみ野EC物流センター
にしむらみえこ
西村 美衣子

2024年5月に株式会社物研に入社し、現在はあゆみ野EC物流センターで働いている西村美衣子。あゆみ野EC物流センターの立ち上げから携わり、これまで運営を支え続けている。新規オープンという難しい業務に取り組むにあたっては、どのような苦労があったのだろうか。働く上で大切にしていることや今後の展望などを聞き、西村の仕事に対する姿勢を探っていく。

新しいキャリアのスタート

出産後は専業主婦として家事や育児に専念していたが、しばらくすると父が経営する会社で働き出した西村。しかし、2023年に父が他界したため、会社を廃業することになった。

「父の会社が物流関係だったので、転職先も関連する業界が良いと考えていました。そうした中で出会ったのが物研だったのです」。

入社の決め手になったのは、女性が活躍している点だ。物流や倉庫業界では、男性が中心となっていて働いている場

合が多い。しかし、物研では積極的に女性社員を採用し、実際に多くの従業員が働いていると知り、魅力を感じて入社を決断した。

思いやりの気持ちが好循環に

入社後は、和泉EC物流センターで研修を受けた後、あゆみ野EC物流センターのオープンに伴い異動した。現在は、主にフロント業務と現場統括を担当している。フロント業務はお客様対応がメイン。現場統括では、パート従業員に向けた梱包方法の指導や業務の指示といったマネジメントを行っている。

西村が働く上で大切にしているのは、まずは自ら動くことだ。指示を出す立場であっても、人一倍働いていなければ、誰もついてきてはくれない。周囲との信頼関係を築くためにも、能動的に動くことは必要不可欠なのだ。また、「事務担当者は現場のために動き、現場はお客様のために動く」という姿勢で業務にあたるのも忘れない。自分たちの仕事の先にいる人たちを



思い、行動することで、全体の業務がスムーズに進んでいくと考えているからだ。

新たな環境で始まる 挑戦の日々

これまでに一番苦労したのは、あゆみ野EC物流センターの立ち上げだ。和泉EC物流センターで研修を受けたといっても、お客様が異なれば、業務フローや体制を変える必要がある。入社したばかりで物研のシステムにも慣れていない中、業務を覚えていくのは試行錯誤の連続だった。

その状況を救ってくれたのが、物研で働く仲間の存在だ。特に、和泉EC

物流センターでお世話になった先輩社員や本社の担当者には、不明点があるたびに連絡を取って、さまざまなアドバイスをもらっていたという。

「物研はアットホームな雰囲気があり、質問がしやすい環境だったので何とか乗り越えられました。また、面倒見の良い方が多いため、たくさん支えていただき助かりました。皆さんがいたからこそ、無事にオープンを迎えられたと思っています」。

岸和田だんじり祭の 魅力とは

西村にとって大切なものは、娘と岸和田だんじり祭だ。岸和田だんじり祭には子どもから参加し続け、20歳で引退した。今は娘が現役で参加して、西村はギャラリー担当だ。

「入社時には、土肥社長に岸和田だんじり祭の日は休めますかと尋ねたほどです。私の生活の一部であり、アイデンティティとなっています」。

岸和田だんじり祭の最大の魅力は、やりまわしだ。見事に決まった瞬間には、一気にテンションが上がる。おそろいののはつびを着て、勇壮なやりまわ

あゆみ野EC物流センターの 未来を描く

しを目指しながら団結する一体感が、たまらなく好きだという。

今後の目標はさらなるスキルアップだ。入社してからまだ1年しか経っていないため、業務を完璧には習得し切れていない。システムをしっかりと把握し、スペシャリストとして活躍できるように、これからも学び続けるつもりだ。また、現場でメンバーがよりスムーズに働ける環境を構築するため、動線などの改善にも取り組んでいきたいと考えている。



\\ 次号もお楽しみに!!

次号予告 vol.59

頑張るあの人にエール！
私の〇〇紹介
夏のおすすめ旅行先 / 自己ケアのススメ



「将来的には、『あゆみ野EC物流センターはすごい』と社内で評判になるくらいの拠点に成長させたい」と語った西村。仕事への情熱を胸に、新たな挑戦への扉を開いていく。



ふとしたときに食べたくなる、あのお店のあの味。
そのような「お気に入り」があなたにもありませんか？
4名の方々に、お気に入りのお店を教えてくださいました！



もりもと

お店を知ったきっかけ

Instagram

津久野の線路沿いにあるお店です。お財布には優しくありませんが、「おさむちゃん」出身の方がやっているのです。お肉はとても美味しいです。1人1万円ぐらいの予算で十分満足できるお店。予約は必須ですから記念日にお勧めします。

おすすめのメニュー名

厚切りタン

どのお肉も美味しくて、いろいろな種類のキムチがあります。カウンターだけのこじんまりした店内。焼き方や焼き加減なども、お肉ごとに説明してくれます。お店の人も明るくて隠れ家的なお店です。

クール堺EC物流センター

おやどまり まや
親泊 麻矢さん

津久野駅から徒歩1分



お店の場所は
こちら！



初芝駅から徒歩5分



お店の場所は
こちら！

本社(田園)物流センター

せた ゆり
瀬田 由理さん

一作鮨

お店を知ったきっかけ

堺市に住んだときに聞いた、知人や家族からの情報。

初芝で人気の寿司屋、一作鮨。オープンは11時で予約がおすすめです。「板さんおまかせ10貫」が茶碗蒸しと赤出汁がついてうまい！大満足！

おすすめのメニュー名

ネタが新鮮でどれもおすすめです！

ほぼ年中無休で、昼も夜も人気で大行列。どれも美味しいですが、特におまかせ握りが美味しい。老若男女でファミリー層も多いお寿司屋さんです。テイクアウトや出前も可能。



かすうどん KASUYA羽曳野店

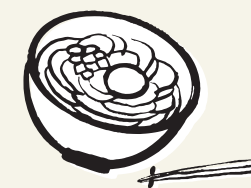
和泉EC物流センター

ばば ゆうこ
馬場 優子さん

お店を知ったきっかけ

知人に教えてもらってから
美味しくて行くようになりました。
もう20年くらい通っています！

最近はお店が増えているためご存じの方も多いかもかもしれませんが、とっても美味しいのでおすすめさせていただきます。少し距離はありますが、時々無性に食べたくなります。羽曳野店に行く途中に油かすが入ったたこ焼き屋さんもあり、これも美味！たこ焼きを食べてからうどんを食べにいくこともあります！たこ焼きもおすすめです。



おすすめメニュー名

ミックスかすうどん

全てのうどんに油かす(牛の小腸を揚げたもの)が入っていてとっても美味しい！羽曳野店は焼肉店も併設されているので焼肉も食べられます。うどんとハラミ丼もおすすめです。

大阪狭山市など
ほかにも店舗があります。



お店の場所は
こちら！

本社(田園)物流センター

しまもと なつき
嶋本 夏樹さん

みかん

お店を知ったきっかけ

友人に連れて行って
もらったのがきっかけです。

泉大津駅近くにある夜は居酒屋、昼間はランチが大人気のお店です！いつも満席のため、予約は必須です！とても良いお店なので、機会があればぜひ訪れてください。

おすすめのメニュー名

煮魚定食

どのメニューもボリューム満点で、品数も多く、とても美味しい！



泉大津の駅近く



お店の場所は
こちら！

