

私と「仕事」

第74回

学生時代からの夢を追い続け、
多彩な分野で活躍する卒業生を訪ね
仕事に挑む熱い思い、今後の目標などをインタビュー。
その姿が学生の皆さんの
将来のキャリア・プランに役立てば幸いです。



つじむら さよりに
辻村 沙世理さん

[2003年 神学部卒業]
株式会社モトックス
大阪営業部
関西業務チーム チーフ



限りなく深いワインの世界を探り続け 極上の美味で、微笑みを咲かせ、心と心を結びたい

モトックスは国内有数の輸入ワイン
商社で、現在約2千におよぶ各国の銘
柄を扱っています。1915年の創業以来、
酒類販売の業務を続け、1996年にワ
インの直輸入を開始しました。高品質
を厳守するために、毎週月曜日に社内
試飲会を行い、ソムリエなどの資格を
持つ仕入れ担当者などが厳格な審査を
実施しています。私は2006年に入社
し、今年で11年目を迎えました。振
り返ると、モトックスに到るまでの歩
みは、3年次生の秋学期にアメリカに
留学した時に始まりました。

語学留学を経てノース・シアトル・
コミュニティ・カレッジ(2年制公立
大学)に入学。料理を学ぶカリナリー
アートを選択したのですが、予想外の
内容で一時は退学も考えました。芸術
的なものとはほど遠い調理の基礎を修
得する学部だったからです。しかし、
先生の助言で思い止まりました。その
頃、日本の情報誌で知った著名なイタ
リア料理の落合務シェフ(東京・銀座
「ラ・ベットラ」)に感銘を受け、午後
は地元のイタリアンのお店で料理を学
びました。帰国時にご主人から「本場
の料理を体験してきなさい…」とアル

バイト料代わりに航空券を頂戴し、1
カ月半ほどイタリアに滞在。「絶対に
料理人になる!」と決意し、落合シェ
フに熱烈なファンレターを送りました。

帰国後、落合シェフとお会いするこ
とができ、「おお、君か!いつから店に
来る?」ということになり、「ラ・ベッ
トラ」のホール係として働き始めまし
た。それから1年ほど経った頃、「私
は美味を通じたサービスの方が向いて
いる…」と気づき、その流れの中でワ
インにも興味を持つようになったので
す。思い立ったら、すぐに行動するタ
イプなので、地元の大阪に帰り、働き
ながらソムリエの資格を取得。地元の
企業であるモトックスに、ぜひとも就
職したかったので、キャリア採用に申
し込みをしたところ、「まずは内勤で
よければ」と採用されたのです。数カ
月後には、志望していた営業の仕事に
就くことができました。昔から料理や
人間が大好きで、「美味で人々を微笑
ませ、心と心を結ぶことができれば…」
と願っていました。その熱い思いがワ
インの仕事に携わることで叶いました。
どこまでも、この道を歩み続けたいと
思っています。

One day on the job



09:00

出勤したら、まずメールの
チェック。業務フォローを
している営業さんの発注や
見積りのメールに対応します。



11:00

今日は得意先で
試飲会の日なので、
ワインや備品を車に積込み
準備です。ちょっとバタバタで
お昼の時間が取れなさそう…



13:00

会場のセッティングが
終わったらワインのチェック。
ワインが健全かどうかを確認し、
味わいを記憶してお客様への
アピールポイントを探します。



14:00

試飲会スタート。
ワインを、より美味しく、
より魅力的に感じて
いただけるよう、
生産者のこだわりや思いを
写真や資料も使って、
わかりやすくお伝えします。



19:00

試飲会が終わったら
ダッシュで保育園へ、
2歳になる娘のお迎え。
今日は娘に卵をかき混ぜる
お手伝いしてもらって、
夕飯はオムライスです。