株式会社おぐら

-- OGURA Company Guide --

創業
68年

◆社員教育制度＆明確な昇給制度
◆若手リーダーが活躍する組織
◆社員の6割が20代以下の元気な会社
◆賞与4.8か月分支給の高待遇
◆高卒初任給23万5千円

創業68年目の挑戦

新しい挑戦により業績向上

飲食業界ではコロナウィルスの影響がありましたが、おぐらとしてはコロナ渦中でも積極的に新しいことに取り組むことで、直近2年間では業績が大きく回復しています。特に直近1年は、前年と比べ全店で売上が向上しており、**過去10年で最高の業績を達成**できています。下記にて、おぐらの新しい挑戦をご紹介します。

◆新卒入社社員の成長

コロナ中でも緩めることなく、新卒社員の採用・育成に取り組んで来ました。現場での先輩社員による教育はもちろん、内部・外部研修（会社が費用負担）を行うことで、**入社3年目でリーダー職に昇格する新卒も輩出**しています。**※2025年4月には、4名の高卒社員が入社します。**

◆博多大丸（九州NO.1の百貨店）の催事

年に1～2回ほど博多大丸の催事に出展し、**毎回行列ができており、料理部門で圧倒的一番のお客様数**となっています。売上貢献はもちろん、県外におぐらのブランドを広めることに繋がっています。**催事には、新卒3年目など比較的若い社員が参加していますが、催事スタッフへの適切な指揮やスピード感があり丁寧な作業など先輩が毎回驚くほどの成長**を感じています。これも日々の自店舗での仕事において各人が努力してくれている成果だと言えます。自店舗以外での実践の場としても催事は有効なので、今後も積極的に参加して行きます。

◆ブログでの全国への情報発信

「宮崎で、日本で、愛される味」
というコンセプトで、**”毎日”スタッフブログを更新**しています。
スタッフの視点でいろいろな情報を発信しており、社員だけではなくパートさんにも投稿して頂いています。
この取り組みによりスタッフが自店舗の良いところを再発見することにも繋がっています。

ブログは
コチラ↓

ビジョン

100年企業を目指す「強い会社作り」

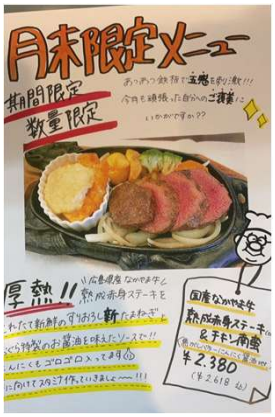
1. 永く働ける環境作り

おぐらの経営方針に「万が一、1年間店舗の営業ができなくても社員全員の給与を支給する」というものがあります。経営にとって一番大事なのは、人だと考えています。社員の皆様と良い時も大変な時も一緒に歩んで行きます。

★2024年度実績(全正社員)：賞与4．8カ月分支給（中央値）、
平均昇給額(月給)：3万円

2.「進化する老舗」 独自の付加価値を高め続ける

100年経営を目指し、これからも30年以上お客様に来店し続けて頂くためには、おぐらにしかない付加価値が大事だと考えています。名物以外でも、季節限定の商品を開発するなど「また行きたい」と思ってもらえることに取り組んでいます。商品開発には、20代リーダー職の社員が積極的に取り組んだ結果、「全店スター社員賞」を受賞しています。老舗だからこそ、若い力も活かして新しいことに取り組み続けています。
具体的には、月に1回のごちそうフェアメニュー開発に取り組んでいます。
（フェアメニュー例）高単価企画「熟成赤身ステーキ＆チキン南蛮：2,380円」



3. おぐらの味を他社とコラボレーションで全国に発信

おぐらでは飲食業・食品加工業に加え、実は、コンビニと共同でカップ麺・お弁当を開発し、販売しています。延岡から離れて生活している人でも、おぐらの味をどこでも楽しめるようにして行きます。

4つの特徴

1 延岡No.1のレストラン

創業68年の老舗ながら、年間30万人の来客数を誇るレストラン

おぐらは1956年に創業。当時としては珍しい洋食レストランで60年以上の老舗企業として歩んできています。現在もレストランを中心に延岡市内で店舗展開しています。これからも「社員満足」と「顧客満足」の一体化により100年経営を目指します。

2 安心の運営体制！

食品加工・製造からレストラン経営まで一貫

おぐらは食品工場も経営しており、安定した品質のソースやたれ・食材を各店に送っています。自店が支持され続けるための大切なサポート機能を担っており、そのため店舗の社員への負担軽減となり、目の前のお客様に対して集中して接客をすることができます。

3 メディア掲載実績多数

「バナナマンせっかくグルメ」「秘密のケンミンSHOW」「1億3000万人のSHOWチャンネル」に出演

メディアに積極的に出演することは、県内・市内に観光客を呼び込むことにつながると考えています。そのためおぐらはメディアに取り上げられるようなユニークな会社作りに努めています。これからもメディア出演を通じて、延岡市を全国に発信して行きます。

4 地域社会に貢献！

地域社会貢献として地元企業からの仕入れにこだわっています

おぐらは企業として、宮崎で生活する皆様の未来を守るために持続可能な社会の構築が必要だと考えています。安心・安全な商品をお客様に提供するだけではなく、地元企業からの仕入れにこだわり、地産地消を実践することで地域の豊かさを追求しています。

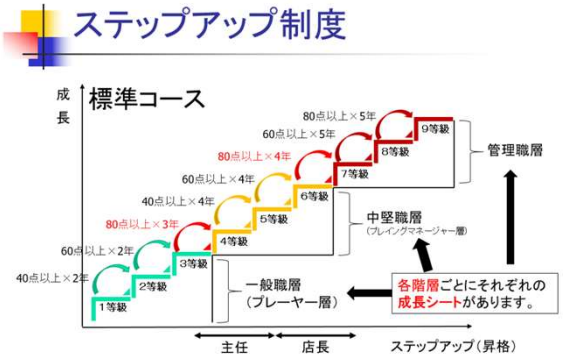
やりがいのおぐら

会社と共に自分も成長できるおぐら
強い企業体質・好業績により県内トップレベルの高待遇を実現

・高卒初任給を4年連続アップしており、
高卒社員の初任給は、235,000円です。
年収580万円を超える社員もいるなど
高待遇を実現しています。
1年目から年収300万円超を目指せます。

・「教育はすべてに優先する」
という原則を守って経営しています。
新入社員研修、階層別研修など
充実した研修制度があり、
新卒入社の方も活躍しています。

・年齢に関わらず昇給・昇進して
行けるキャリアステップ制度があります。
**20代で主任（キッチン・ホール等
各ポジションの責任者）・店長に昇格し、
店舗経営の中核を担う社員もいます。**
（社員の平均年齢は32歳）

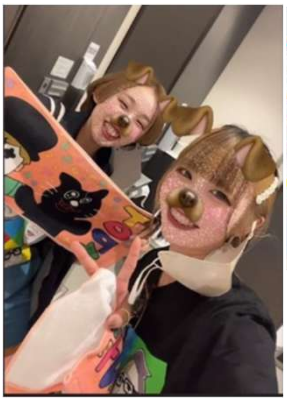


・繁盛飲食店視察研修（東京・
名古屋等）を実施しています。

・おぐらは以下のような教育に投資
を行っています。
・現場教育に活用する成長シート
・経営方針発表会
・社長面談
・会社負担での外部勉強会

安心のおぐら

なぜおぐらには若い仲間が集まるのか？
「社員満足」と「顧客満足」はセット



- **週休2日制&規定超過の残業なし**
  深夜勤務もなく、プライベートと両立しやすいです。例えば、3連休を取得し社員同士で東京のライブに行くなどしています。また、年末年始の店休日も設けています。

- **引越しを伴う転勤はなし！**
  延岡市内のみで出店していますので、遠方への転勤はありません。
  今後も延岡市内を中心に出店して行く予定です。

- **店舗での負担を軽減**
  食品加工工場にて仕込みの一部を担っています。

- **平均勤続年数12年と長い**
  従業員皆が働きやすいと思える職場です！実際、66歳の現役社員や38年間勤続の社員などが在籍してくれています。

- **残業無し＆休日が多いコースもある**
  詳細はP14募集要項を確認ください。

- **福利厚生が充実している！**
  社会保険完備・退職金制度あり・社員割引制度・社内イベント美味しいまかないなどがあります。

若手リーダー紹介

周りと一緒にさらに成長して行きます

目標・役割は？

主任を目指しながら、自身の成長目標を達成できるように取り組んでいます。模範的な行動を取る役割や、周りの意欲を上げ、自分もリーダーになりたいと思ってもらえる行動を取ることを心掛けています。リーダーだと自覚し、「周りも一緒に成長するにはどうすればいいか」と考えるようになりました。

リーダーの仕事のやりがいは？

自分はキッチンリーダーなので、周りのパートさん達が新しい仕込みをできるようになったときや、以前よりも頑張っていることを上司の方々に認めて頂き、褒められた時にやりがいを感じます。

今後の目標は？

今後は料理長を目指し、周りの皆さんが今以上に出来ることを増やせるように一緒に協力していき、自身も共に成長していくことが目標です。

おぐらに就職して良かったと感じる点は？

・沢山のお客様と関わることが出来ること
・若手社員でも商品・フェアを提案することができ、それをお店で出せた時の達成感を得られること
・研修により、自分の成長可能性を広げられること

人間力も成長できる会社です

目標・役割は？

初期教育を行うことに加え、周りを巻き込んで良い土台が作れるよう模範的な姿を見せていくことです。また、自分の言動一つひとつに責任を持つようになりました。周りがプラスな気持ちになるような声掛けを実施しています。

リーダーの仕事のやりがいは？

育成に携わらせて頂いた新規・既存スタッフの方がお客様から褒めて頂けた時や、皆で取り組んだことが成果として現れたときにやりがいを感じます。

今後の目標は？

自分の持つ接客スキルを周りのスタッフの方に伝え、もっとお客様に感動して頂けるワンランク上の接客が出来るよう尽力します。

おぐらに就職して良かったと感じる点は？

スタッフ一人ひとりと向き合ってくださり、自身の内面の成長まで考える会社と、チキン南蛮の元祖のお店で働いている嬉しさや誇りがあります。県外のお客様も多く、様々な方と関わり、お褒めの言葉を直接頂けることもあり、やりがいや自信にも繋がっています。スキル面だけでなく人間としても成長できるところが、おぐらで働く魅力だと思います。

若手リーダー紹介

2021年入社
徳渕 玲奈
延岡学園高等学校
調理科出身

「美味しい」の言葉がやりがいです

目標・役割は？
キッチンリーダーなので、キッチンの基本業務の指導を行っています。忙しい時でも丁寧に指導するように心掛けています。リーダーという役職を頂いたので今まで以上に責任をもって行動出来るようになりました。

リーダーの仕事のやりがいは？
リーダーとして様々なサポートや行動ができることに対してやりがいを感じています。今よりも成長してキッチン主任・ホール主任両方を目指したいです。（補足）主任とは：キッチン・ホール等といった各ポジションの店舗責任者

おぐらに就職して良かったと感じる点は？
お客様との距離が近く、自分の仕事が人のお役に立てていることが1番の魅力だと感じます！
おぐら店舗はすべてオープンキッチンなので、調理業務に従事していても、お客様の声をダイレクトに伺える機会があるのが魅力だと感じています。

ワークライフバランスが良い職場です

目標・役割は？
私の場合は、ホール業務におけるスキル面の指導・リーダーのしてあるべき姿で率先垂範で業務を行うことが役割となっています。「責任感が以前より増したこと・年齢に関わらず昇給できること」がモチベーションに繋がり、より努力を怠らないようになりました。

リーダーの仕事のやりがいは？
誰かを教える立場になった時の後輩の成長、自身がリーダーとして受講させて頂く研修を無事終了したときにやりがいを感じています。日々リーダーの役割を果たしながらも、主任を目指しています。

おぐらに就職して良かったと感じる点は？
お客様との距離が近く、やりがいを肌で感じられることが多いです。また、スタッフと上司の距離が良い意味で近く、簡単なことでも相談できます。風通しの良くコミュニケーションが取りやすい職場なので、お客様満足に集中して仕事することができます。
他には、私はライフ型正社員で働いていますので、繁忙期を除き所定を超える残業はなく、休日も充実しており働きやすいと感じています。

2022年入社
宮崎 志穂
延岡青朋高等学校
出身

先輩社員紹介

入社11年目
秦山店長
延岡青朋
高等学校卒業

働く楽しさや意義を知ることができました

◎入社して驚いたことは何ですか？
おぐらは飲食店ではありますが、普段の社員教育や研修に力を入れています。飲食店から想像するような厳しさはなく、働く楽しさや意義を伝えてくれます。何のために仕事をしているのか？その答えが見つかると思います。

◎従業員にとっておぐらの魅力は？
料理が美味しいところが一番の魅力だと思います。美味しい商品を自分たちが世の中に提供しているんだと自信にもつながるので非常に重要なことだと思います。

入社6年目
林田さん
延岡学園高等学校
調理科卒業

未来を明るくできる環境がおぐらにはあります

◎なぜ入社されましたか？
将来の夢を考えたときに、料理のスキルや経営の知識を学ぶ必要があると思いました。
おぐらであれば働きながら料理のスキルと、経営の経験ができると思い入社しました。

◎今の目標は？
まずは料理人になり素晴らしい人間になることです。

◎魅力的な制度はある？
しっかりお休みが取れることが嬉しいです。残業も少ないため、プライベートも楽しめて幸せです。

店長インタビュー

入社11年目
秦山店長
宮崎県立延岡青朋高等学校卒業

努力すればどんな人でも成長出来ます

入社後から店長までの流れについて教えてください
アルバイトから社員になり、調理主任を経て店長になりました。店長になりたいという目標を持っていたこと、そして、店長になるために必要な能力を一つひとつ習得していったことで、店長という役割を与えられていると感じています。今は、旭ヶ丘店を延岡おぐら一番のお客様満足が提供できる店舗にすることを目標に邁進しています。

店長職のやりがいについて教えてください
自分のやりたい事が実現できることだと思います。商品開発や全般的な企画などお客様の為にこうあったら良いのではないか？こんな店舗だったら皆が働きやすいのではないか？と思ったことに自分の責任のもと挑戦できることがやりがいだと感じています。

店長職の目標と役割について教えてください
会社の示す理念を実践すること、方針や計画を店舗毎に実践していくことと、その管理をすることだと思います。

会社からの教育内容とこれまで成長したと感じる点について教えてください
価値観教育から始まり、業績向上やマネジメントについての教育を受ける事が出来ます。その中で職務遂行能力はもちろん、店長職としての心構えや「出来る」と考える思考や自分の将来について考えを深めることが出来たことが成長したと感じる部分です。

部下育成や組織作りで大事にしていることを教えてください
一人ひとりがどうなりたいのか？どのような状態を目指すのか？そこから逆算して、今なにをすべきか一緒に考えて伝えたり、一人ひとりの考えをしっかり傾聴することを大事にしています。

おぐらに就職して良かったと感じる点を教えてください
自分の生き方について真剣に考えるきっかけを得られたことです。他にも仕事や人間関係を通して様々な学びを得られたことが良かったと感じています。

最後にメッセージをお願い致します
努力しさえすればどんな人でも成長出来ます。困った時は何でも相談に乗ります、一緒に頑張りましょう！

成長支援

おぐらでは「教育はすべてに優先します」
社員の成長を支援する取り組みの一部をご紹介します

◆新卒社員向け初頭研修

入社していきなり現場ということはなく、**入社式から1週間程度は座学を含めた研修を実施**しています。会社の考え方から視察研修まで受講頂き、社会人として、また業界人としての基礎を学びます。
入社後、**不安なことがあれば、いつでも相談できるグループLINEを用意し、人事担当に直接連絡もできるサポート体制**にしています。

過去の新入社員研修スケジュール

日	時間	スケジュール	場所
4/1	9:30～13:00 15:00～17:00	入社式・懇親会 新入社員研修	出北店
4/2	10:00～18:30	新入社員研修	本社事務所
4/5	9:00～12:00 13:00～17:00	ホールトレーニング 新入社員研修（外部研修）	出北店 本社事務所
4/6	10:00～18:30	新入社員研修（外部研修）	本社事務所
4/7	10:00～18:30	研修の振り返り ホールトレーニング	多々良店
4/8	10:00～13:00 15:00～	社長研修 視察研修とりまとめ～現場研修	本社事務所 出北店
4/11	10:00～14:00 15:00～	実習まとめ 全体会議～現場実習	出北店
4/12	10:00～18:30	ホールトレーニング	出北店
4/13	10:00～18:30	ホールトレーニング	旭ヶ丘店

◆成長支援制度

スキル表を一つひとつクリアしていくことで、**昇進・昇給していくことができる制度**があります。店長・先輩社員がスキル表に基づき、丁寧に現場で指導することで安心して成長できる環境にしています。

おぐら成長シート（正社員用）

所属店舗:　　　氏名:

◆勤務態度◆

	1	2	3	4	5	小計
成長項目	ルール・風紀を守っている	ニコニコ・ハキハキ・キビキビ	素直・謙虚・学び好き	協調性	方針の理解と実践	
見るポイント	店舗ルール順守 整理整頓 言葉づかい・礼儀・期日厳守	笑顔・声の大きさと質・動きのメリハリ	素直さ・謙虚さを持ち、改善があるか 13の信目等への取組	仲間と協力姿勢・感謝力・積極参加 全体最適思考・協動	方針を理解し、役割に沿って行動しているか	
得点						
ウェイト	1	1	1.1	1	1.2	5.3
成長点	0	0	0	0	0	0

◆基本スキル◆

	1	2	3	4	5	小計
成長項目	仕事の丁寧さ 質の高さ	仕事のはやさ 優先順位理解	衛生管理	レポート作成	報・連・相・確	
見るポイント	取り組み姿勢・完成度・物の取り扱い	スピード・優先順位理解・段取り、準備・常に動いているか	衛生管理の知識、意識、実践・清掃への取り組み	期日内提出・わかりやすく綺麗にまとめてあるか・量	細めで確実な報連相・迅速な返信	
得点						
ウェイト	1	0.8	0.9	0.5	1	4.2
成長点	0	0	0	0	0	0

◆仕事のスキル（ホール）◆

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	小計
成長項目	バッシング	お冷出し	メニューの把握	お持ち帰り	電話対応	配膳・セット	ラウンド	オーダー	お会計	ドリンク	
見るポイント											
得点											
ウェイト	0.2	0.2	0.3	0.1	0.3	0.1	0.2	0.3	0.2	0.1	2.0
成長点	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

	11	12	13	14	15	16	17	18	19	小計
成長項目	デザート・商品開発	中間バッシング	お出迎え ご案内	お見送り	セッター	おいしさ説明	おすすめ	クレーム対応	棚卸・月末締め	
見るポイント									正しい棚卸作業、月末の締め作業	
得点										
ウェイト	0.2	0.2	0.3	0.3	0.4	0.5	0.5	0.4	0.2	3.0
成長点	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

◆仕事のスキル（キッチン）◆

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	小計
成長項目	洗い場	炊飯	キッチン補助・補充	野菜カット	つけ玉	バーグ握り	ソース・ガロ仕込	デシャップ	キッチン準備・中間リセット	キッチン片付け	
見るポイント	適切な洗浄と取り扱い	ライスロボの取り扱いや炊飯管理・補充									
得点											
ウェイト	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.3	0.5	0.25	0.25	2.0
成長点	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

	11	12	13	14	15	16	17	18	小計
成長項目	鶏肉仕込	食材鮮度管理	仕込の理解	ちゃんぽん	フライヤー	焼き場	オペレーションの理解	商品開発	
見るポイント							順序・連携・コミュニケーション		
得点									
ウェイト	0.4	0.4	0.4	0.5	0.6	0.4	0.5	0.3	3.5
成長点	0	0	0	0	0	0	0	0	0

	ウェイト				成長点数	総合評価
勤務態度	5.3	27%	＝	0	0.00点	
基本スキル	4.2	21%	＝	0		
ホール（～10）	2.0	10%	＝	0		
ホール（11～）	3.0	15%	＝	0		
キッチン（～10）	2.0	10%	＝	0		
キッチン（11～）	3.5	18%	＝	0		

総合評価判定基準		
100 点 ～	90 点	S
90 点 ～	80 点	A
80 点 ～	60 点	B
60 点 ～	40 点	C
40 点 ～	20 点	D

1：まだ何もしていない。
2：やり始めた。
3：ある程度出来るようになった。
4：1人前になった（見ている必要がない）
5：他の人に上手に教えている（トレーナーレベル）

◆外部研修（費用は会社負担）

入社から6ヶ月間、外部セミナー会社による研修プログラムに参加してもらいます。こちらは、新入社員のみではなく、上司も共に学び、共に成長するという考え方の研修です。学習教材による研修を中心に、7月・9月の節目にそれぞれオンライン研修が行われます。仕事観や人生観など、基本的なことについて学ぶとても大切な研修です。

社長紹介＆メッセージ

代表取締役　甲斐史朗

代表挨拶

弊社は『うまいものづくり・人づくり』という経営理念を掲げ、お客さまに喜び・満足・感動を提供したいという熱い思いをもった料理人と親しみ愛されるホールスタッフという人材づくりのため、社員・パートに限らず月に数回は全店を回って勉強会を開き、何度も経営理念に沿った仕事ができているかを確認する機会を設けています。

おぐらとは『大きい蔵』という意味があり、昔では理想だった大きい蔵が建つほどの豊かさという夢が込められています。理念に沿った人材育成と商品づくりに挑み、お客様をはじめ働くスタッフの幸福を創り、その背景にある家族や地域社会を豊かにする経営こそ、強い根を張るブレない企業へ正しい成長を遂げることができると考えています。

経営理念

「うまいものづくり人づくり」

私たちは、常に世の中に【美味い料理とホスピタリティー】で《喜び・満足と感動》の提供をさせて頂くことを使命とします。
そして、日々の実践を通して、お客様・社員とその家族・取引先・地域社会に「お役に立つ」人財の育成を計り、自らの人生の豊かさと幸福の創造をし続けます。

教育理念

「仕事を通して自己を磨き、共に喜び、共に感動し人のお役に立つことの出来る人財の育成」

①明るく大きな声で挨拶のできる人
②活き活きとして笑顔が良い人
③学び好きで向上心旺盛な人
④目標を持ち、その達成の為に行動できる人
⑤お客様の喜びを自分の喜びとする人
⑥素直で他人を思いやれる人
⑦言い訳せず反省出来る人
⑧積極的で前向き思考のある人
⑨身の回りの整理整頓のできる人
⑩感謝の気持ちを持って人に関わり、
　仕事を通じて自らの成長を計る人

新入社員へのメッセージ

おぐらには「教育はすべてに優先する」という考えがあり、人材の育成を一番に考えています。
そのためひとりひとりの従業員が相談がしやすく、個人の意見が通りやすい会社作りに努めています。
またおぐらには自分を成長させ、社会に貢献できる人間を育てる「機会」が沢山あるため、入社される方は自分の限界を決めることなく、のびのびと成長していただきたいと思います。

店舗・商品紹介

おぐら出北店
宮崎名物「チキン南蛮」の発祥の店として有名！

おぐらのキッチン
おしゃれなフルオープンキッチンが自慢です！

おぐらイオン多々良店
イオン多々良店敷地内にある最新店舗！

おぐら旭ケ丘店
開業40年の地元に愛される人気店！

おぐらのチキン南蛮
地元愛の想いから、洋食の枠を飛び出し、独自性を追求した結果生まれたチキン南蛮は昭和40年からこれまで、おぐらの定番です。
宮崎で、日本中で、愛される味となった一品です。

おぐらのちゃんぽん
おぐらのもう一つの看板。とんこつと鶏ガラの独自の配合とじっくり煮込まれた野菜の旨味がつまった甘みとコクのあるスープ、
北海道産小麦「キタホナミ」を100%使用したシコシコした歯ごたえ、ツルツルの喉ごしが好評のちゃんぽんです。

募集要項・会社概要

◆募集要項　完全週休2日制（繁忙期を除く）

	①正社員（一般コース）	②正社員（ライフ型コース）
勤務時間	9：00～21：30 （シフト制：実働1日8～9.5時間）	9：00～21：30 （シフト制：実働1日8時間　※残業無し）
初任給	235,000円（昇給制度有）	193,000円（昇給制度有）
賞与	年2回支給　※業績により算定 （2024年度実績：4.86か月分支給）	年2回支給　※業績により算定 （2024年度実績：3.02か月分支給）
休日・休暇	完全週休2日制　※繁忙期以外 （年間休日数：105日）	完全週休2日制　※繁忙期以外 （年間休日数：110日）
福利厚生	退職金制度、飲食割引制度、時間外手当、休日出勤手当有 繁忙期手当、外部研修会社負担、有給休暇、慶弔休暇等	
勤務地	宮崎県延岡市(出北店、イオン多々良店、旭ヶ丘店)	

※入社後にコースの切り替えは可能です　※上記に記載以外の条件は両コースで同様です

◆会社概要

本社所在地	〒882-0841 宮崎県延岡市大瀬町1-2-5
連絡先	電話：0982-34-3562　FAX：0982-34-3579
事業内容	レストラン経営・食品加工
設立	1956年（昭和31年）2月
代表者	甲斐　史朗
資本金	一千万円
従業員数	55名

◆地域社会との繋がり～延岡市に根差して～

毎年、市内の中学校から職場体験を受け入れさせて頂いています。若い方々が少しでも地元延岡市で働くことのイメージを持って頂けるように活動して参ります。※職場体験受け入れ実績(延岡中学校、岡富中学校、恒富中学校、土々呂中学校、南中学校、西階中学校、南方中学校、南浦中学校)

お客様と従業員の幸福を追求し60年以上
これからも喜び・満足と感動を提供していきます。

株式会社おぐら

Since 1956

おぐら

株式会社おぐら
【よくあるご質問】

■地元で暮らしていきたいのですが、転勤などはありますか？

延岡市内に集中出店していますので、引越しを伴う転勤はありません。（延岡市外のおぐらは別の会社です）

■店舗への通勤手段は？

弊社店舗には全店舗従業員用の駐車場がありますので、マイカー通勤OKです。また、入社前に運転免許を取得できなかった場合、入社後に取得することも可能です。実際に働きながら運転免許を取得した例もありますので、ご安心ください。

■調理師免許は必要ありませんか？

入社前には持っていなくても大丈夫です。取得には2年間の実務経験が必要なので、実務経験を積んで頂いた上で取得して頂きます。

■職種は選べますか？

新卒社員は店舗に配属後、ホール・キッチンと一通り経験して頂き、面談を通して本人の希望と適性により、どちらを中心にキャリアアップしていくかを決定します。

■成長して行けば給料は上がりますか？

「成長支援制度」という制度により、昇給を行います。何を頑張れば自分が成長し、評価アップに繋がるのかがわかりやすい制度を実施しています。

職場見学会参加後でもお気軽にご連絡下さい

0982－32－2136（9:00～20:00）（担当：甲斐・松尾）