

リュミエールグループ採用情報

lumière

心地よい職場環境で、楽しく働こう!

毎日楽しく働ける環境

どんどん新しいことに
チャレンジできる充実した環境

幅広いスキルを習得

飲食業界の概念にとらわれない店舗展開で
幅広いスキルを習得

様々なジャンルが選べる

レストラン、ブーランジェリー、カフェなど幅広い
ジャンルのお店から自分に合った仕事を選べる



世界的デザインアワードも獲得したお洒落な店舗、
最新の調理システムを導入したキッチンで
日々挑戦しませんか。

店舗一覧

リュミエール (本店) 東心斎橋UNAGIDANI BLOCK 3F TEL 06-6251-4006	ミュゼカラト 大阪中之島美術館 1F TEL 06-6940-7025
ピストロカラト 心斎橋PARCO 心斎橋PARCO 13F TEL 06-6484-8286	Pain KARATO ブーランジェリーカフェ ザ ロイヤルパーク キャンパス 大阪北浜 1F TEL 06-6575-7540
ピストロカラト 高島屋大阪店 高島屋大阪店なんばダイニングメゾン 9F TEL 06-6633-2281 (旧リュミエールレスブリカ)	ダマンリュミエール 高島屋大阪店 高島屋大阪店 2F TEL 06-6632-9809
ピストロカラト 和泉府中店 うお健ビル 1F TEL 0725-58-6667	ダマンリュミエール 阪急うめだ本店 阪急うめだ本店 6F TEL 06-6313-1579

リュミエールシェフ唐渡
著書「野菜の美食」



リュミエールグループ
facebook
<https://www.facebook.com/lumiere.since2006>

店舗等の詳しい情報は
[www.k-coeur.com]
QRコード▶



村川学園生
を応援する

業界研究BOOK 2023

学校法人村川学園
大阪府知事認可 / 厚生労働大臣指定
大阪調理製菓専門学校
学校法人村川学園
大阪府知事認可 / 厚生労働大臣指定
大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA

入学総合案内 (共通番号)
TEL.06-6341-1010

学校法人村川学園
専修学校認可 / 指定調理師・製菓衛生師養成施設
山手調理製菓専門学校

学校法人村川学園
専修学校認可 / 指定調理師・製菓衛生師養成施設
東京山手調理師専門学校

入学総合案内 (共通番号)
TEL.03-5456-0777

2023

業界研究 BOOK

学校法人村川学園 大阪府知事認可 / 厚生労働大臣指定
DAICHO **Iz** 大阪調理製菓専門学校

学校法人村川学園 大阪府知事認可 / 厚生労働大臣指定
DAICHO **eu** 大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA

学校法人村川学園 専修学校認可 / 指定調理師・製菓衛生師養成施設
山手調理製菓専門学校

学校法人村川学園 専修学校認可 / 指定調理師養成施設
東京山手調理師専門学校

唐渡 泰 Yasushi karato
株式会社ケイクール 代表取締役社長 リュミエール オーナーシェフ

数々の名店・ホテルで修業後、2006年大阪心斎橋に「リュミエール」を開業する。開業1年目に「ザガットサーベイ」でトップランキングを獲得。「ミシュランガイド」12年連続星を獲得した。シェフとして第一線で「野菜の美食」をテーマに自身の料理を追求しながら、リュミエールグループ代表として、天下の台所「大阪」で現在10店舗(レストラン7店舗、ティーサロン2店舗、ブーランジェリー1店舗)を経営、フランス老舗紅茶「ダマンフレール」の輸入、飲食関係事業のプロデュースをおこなう料理人実業家。食育や地域の食文化振興、各料理コンクールの審査員、国内外での美食会・コラボレーションイベントに参画する。「クラブ・デュ・タスキドール」理事「文化芸術観光ネットワーク大阪」企画委員

INDEX

業種	店舗名(企業名)	住所	電話番号	掲載頁	
ホテル	株式会社近鉄・都ホテルズ シェラトン都ホテル大阪	大阪府大阪市天王寺区上本町6-1-55	06-6773-6038	7	
	ザ・リッツ・カールトン大阪	大阪市北区梅田2-5-25	06-6343-7002	8	
	ホテルモントレ株式会社	大阪府大阪市浪速区湊町1-2-3	06-7633-8020	9	
	リーガロイヤルホテル(大阪)、リーガロイヤルホテル京都	大阪市北区中之島5丁目3-68	06-6448-4321	10	
	東急ハーヴェストクラブ (東急リゾーツ&ステイ 株式会社)	東京都渋谷区道玄坂1-10-8 渋谷道玄坂東急ビル	03-6455-5626	11	
	東京建物リゾート株式会社	東京都中央区日本橋室町4-3-18	03-3274-0865	11	
	藤田観光株式会社 (ホテル椿山荘東京・箱根小涌園・WHGホテルズ等)	東京都文京区関口2-10-8	03-5981-7720	12	
	紀州・白浜温泉むさし	和歌山県西牟婁郡白浜町868	0739-43-0634	12	
	スターゲイトホテル関西エアポート (エスアイエスターゲイトホテル株式会社)	大阪府泉佐野市りんくう往来北1番地	072-460-1117	12	
	セントレジス ホテル 大阪	大阪市中央区本町3丁目6-12	06-6105-5637	13	
	ベネッセハウス テラスレストラン	香川県香川郡直島町364-1	087-892-2070	13	
	ブライダル	株式会社ノバレーゼ	東京都中央区銀座1-8-14 銀座YOMIKOビル 4F	050-5490-5649	14
アルカンシエル luxe mariage 大阪		東京都港区南青山6-1-16	045-821-7500	15	
株式会社ディアーズ・ブレイン		大阪府大阪市北区梅田2-4-9 プリーゼブリーゼ33F	06-6347-1033	4	
日本料理	株式会社 美々卯	大阪府大阪市中央区本町4-6-19 美和本町ビル4F	06-6226-7401	4,16	
	株式会社DREAM REALITY	大阪市城東区鳴野西2-18-6	0120-828-022	5,16	
	意気な寿し処阿部青山店	東京都渋谷区神宮前5-46-7 GEMS青山CROSS 地下1F	080-3250-1459	17	
	株式会社ジェイプロジェクト	東京都中央区銀座8-1先 西土橋ビル2階	03-6709-1126	17	
	株式会社 たん熊北店	京都市中京区西木屋町四条上る紙屋町355番地	075-463-5999	18	
	日本料理 喜一	大阪府河内長野市本町11-30	0721-56-3065	18	
	ほぼ新宿のれん街 鮓あて巻きスシジユク	東京都渋谷区千駄ヶ谷5-20-10 FG区画	03-5839-2970	19	
	銀座 ふじやま	東京都中央区銀座3丁目3-6 森田ビル 7F	03-6263-2435	19	
	六本木 璃庵	東京都港区六本木6丁目2-6 GEMS六本木 4F	03-6271-5563	19	
	陶泉 御所坊 (株式会社 御所坊)	神戸市北区有馬町858番地	078-904-0551	20	
ニュー松坂 (常盤興産株式会社)	大阪市中央区久太郎町3-6-8 JRE御堂筋ダイワビル 8階	06-6251-6670	20		
レストラン	うお健ごちそう村	大阪府泉大津市東豊中町3丁目1-15	0725-45-1122	表3	
	株式会社パノナふるさとインキュベーション	兵庫県淡路市野島藁浦841-5	080-2720-6417	5,21	
	ピフテキの南海グリル	大阪府堺市堺区車之町西2-1-30	072-222-0121	5,22	
	株式会社エイエイエスケータリング	大阪府泉南市泉州空港南1番地(関西国際空港島内)	072-455-3500	23	
	株式会社エー・ビー・ホールディングス	東京都豊島区西池袋一丁目10番1号 ISOビル 5F	03-6435-8469	24	
	株式会社ワイズテーブルコーポレーション	東京都港区赤坂8-10-22(本社)	03-5412-0063	25	
	株式会社アール・ティー・コーポレーション	東京都中央区日本橋2-12-10 島屋グループ本社ビル2階	03-5205-6042	26	
	キャナリイ・ロウ (株式会社 キャナリイ・ロウ)	愛知県豊橋市平川本町1-1-1	0532-64-6555	26	
	株式会社ハートランド (ハートランドホスピタルグループ)	奈良県生駒郡三郷町勢野北4-13-1	0745-72-5006	27	
	株式会社オペレーションファクトリー	大阪市西区北堀江1-12-10 山田ビル2階	06-6535-9006	27	
	Genji	大阪市西成区玉出東2-14-4 グレース帝塚山	06-6656-9559	27	
	株式会社TERRAMIA	東京都港区南青山3-15-12	03-6457-2886 090-4562-3350	28	
	TRANSIT GENERAL OFFICE	東京都渋谷区恵比寿4-20-4 恵比寿ガーデンプレイス グラスクエアB1F PPE C1	050-1743-1601	28	
	ル ボークープ	東京都渋谷区上原3-10-3 蒼天ビル1F	03-5738-7952	28	
	菓子・製パン	株式会社サニーサイド	大阪府吹田市津雲台1丁目1-30 トナリエ南千里1F	06-6831-8822	29
		手づくりのパンとカフェ パリーネ (有限会社 吉野屋)	大阪府堺市北区東浅香山町3丁目21-37	072-255-1363	30
		ミスタードーナツ 岸和田カンショップ 他 (株式会社大阪)	大阪府岸和田市大北町1-35	072-457-6574	31
ル・パティシエヤマダ (株式会社 ル・パティシエヤマダ)		京都府相楽郡精華町光台9-8-8IRP 1F(本店)	0774-95-0555	31	

Message

— 入学された皆さんへ —

これから、調理・製菓のプロをめざした道のりがスタートします。プロになるためには、知識・技術・意識を持っていることはもちろん、関門である就職活動をクリアしなければなりません。就職活動と聞いて、不安を感じる人もいるでしょう。しかし、安心してください。本校では、きめ細やかなサポートにより、一人ひとりに合った就職先を紹介します。また、この「業界研究BOOK」には、本校の推薦企業、先輩からのメッセージや就職実績とともに、夢の実現を願う教職員の気持ちが込められています。まずは、未来への第一歩を踏み出したあなたに覚えておいてほしい大切な言葉を贈ります。

J'aime une rencontre [出会いを楽しむこと]

本校には、「海外に飛び出したい」「安全な料理を提供したい」など、異なる夢を持った学生が集まります。できるだけたくさんの人と出会い、人間性に磨きをかけてください。また、授業では見たこともない食材や新しい技法に触れる機会がたくさんあります。さまざまな新しい出会いを楽しみ、あなたの料理やお菓子をどんどん進化させてください。

Sensibilité [感性を磨くこと]

桜の美しさ、新茶の香りなど、日本には四季折々の風情があります。肌で感じたその風情を料理やお菓子に取り入れてエッセンスのひとつとして加えると、まるでシャボン玉を吹いた時のように料理やお菓子がキラキラと輝きだします。ジャンルにこだわらず、できる限りたくさんさんの料理やお菓子を見たり食べたりしながら、豊かな感性を磨いてください。

Je trouve la possibilité [可能性を見出す]

調理師科・調理総合本科では日本・中国・西洋を、製菓衛生師科・製菓総合本科では製菓・製パン・和菓と、すべてのジャンルを学びます。学びたいジャンルがすでに決まっている人でも、複数のジャンルを学ぶことで新たな興味を発見したり、ジャンルにとらわれない新たな発想を生み出したたりできることで、あなたの料理やお菓子の可能性が広がります。

J'écarte le champ de vision [視野を広めること]

食の世界は料理やお菓子だけではありません。本校では、食を取り巻くサービスやワイン、店舗経営や語学も学びます。それらの要素が一つひとつの音色として重なり合った時、まるでオーケストラのようにすばらしい調和が生まれます。この世界で活躍するためには、幅広い知識が必要です。吸収した知識の量が、あなたにとって最も強い武器となります。

伝えたいことはまだまだありますが、まずはたくさん学んで現場へと進んでほしいと思います。ここに掲載されている企業は、あなたにチャンスや試練という学びを与えてくれる企業ばかり。現場に入ってから、プロをめざして歩き始めた初心を忘れず、進化し続ける調理師やパティシエをめざして努力してください。

大阪調理製菓専門学校
東京山手調理師専門学校

校長 村川 秀夫

大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA

校長 古谷 泰雄

山手調理製菓専門学校

校長 山浦 孝一



だから

就職に強い!!

ポイント
1

**専任講師が学生一人ひとりと、トコトン向き合う!!
進路指導+クラス担任のカウンセリング型 就職サポート**

先生はみんな、一流のプロ現場で活躍してきた経験者。
だから一人ひとりの目標や個性に応じたアドバイスをしてくれる!

就職活動サポートは入学直後からスタート!

入学してすぐ担任の先生と個人面談。まず将来の希望を相談し、毎日の授業と目標とを結びつけることで、就職までの学びにはっきりとした目的を持つことができます。また、プロとしての経験豊富な先生だからこそ、調理や製菓を“学ぶ”だけではなく、仕事とする責任や意識を育むアドバイスもしてくれます。

放課後には、就職活動の悩みや相談を個々に対応します。



めざすのは 満足度100%の就職

調理師・パティシエとは何より継続が実力になる仕事。だからそのプロを育成する本校が就職サポートで最も大切に考えているのが、学生一人ひとりが本当に自分が望む職場を見つけ、そこへ努力して入社してほしいということ。そのために過去の試験問題を提供したり、納得のいくまで模擬面接を行ったりあらゆるサポートをしています。学校に寄せられる求人の他に先生のネットワークを駆使したサポートがあるのも心強い!



ポイント
2

**食のプロ業界へ直結!!
学内企業説明会やホテル・パティスリー インターンシップ**

【ホテル・パティスリーインターンシップ(企業研修)】

実際の現場で、プロの仕事を経験。イメージが現実になる!

希望のホテルやパティスリー・カフェで実際に勤務します。プロ業界の現状を知り、オーナーや料理長、また先輩からいろいろなことを学びます。

日頃から学内で、ショップ・カフェトレーニングやレストラントレーニング、バンケットシミュレーション(総合調理実習)とプロの仕事イメージしながら学ぶ実習がたくさん。インターンシップで始めて働くプロ現場でも、トレーニングの成果を活かすことができます。インターンシップ先が就職先になることもあります。



インターンシップ先 企業一覧(抜粋)

【ホテル】 ホテルグランヴィア和歌山/ホテルモントレ大阪/スイスホテル南海大阪/ホテル日航関西空港/ホテルモントレ ラ・スール/ウェスティンホテル大阪/ハイアットリージェンシー大阪/ホテルニューオータニ大阪/大阪新阪急ホテル/ホテル阪急インターナショナル/ホテルグランヴィア京都/ホテルオークラ神戸/セントレジス ホテル 大阪/ザリッツ・カールトン大阪/ヒルトン大阪

【パティスリー】 プチフランス/GOKAN 五感/ポアール/ラヴィーマーナ神戸/お菓子の工房アン/フランシーズ/洋菓子のサフラン/株式会社 シャノワール/株式会社 菓匠 あさだ/パティスリー コーイチ/芦屋洋菓子 シェフ アサヤマ/パティスリー ラヴィリエ/パティスリー パロン/菓子工房 T.YOKOGAWA/ブランジェリー&カフェ サニーサイド/株式会社 プチ・フランス/手づくりのパン パリーネ/ザ マーカススクエア神戸/パン工房 フルニエ/エーデルワイス

単独企業説明会

毎年5月~6月には、企業が単独で来校!

放課後、料理のデモンストレーションを行いながら、会社の説明をしてもらいます。

企業を深く知るチャンスです!



合同企業説明会

学内に企業が集結。

1日でたくさんの企業と出会える!

毎年1・5月頃、多くの企業が来校し、学生に向けて会社の説明や面談を行ってもらう企業合同説明会。大手ホテルや有名パティスリーはもちろん、ブライダルや食品メーカーなど、今まで知らなかった業界の話も伺える貴重な機会。企業の人事担当者やシェフと直接お話しすることができ、いよいよこれから食のプロの一員となるというモチベーションもぐんとアップ。

この説明会を通して志望企業を見つける学生、さらに内定までつなげる学生、また業界をよりよく理解したことでさらに自ら会社訪問を行い、自分が納得のいく就職活動を進める学生もいます。

参加企業一覧

【ホテル】 ハイアットリージェンシー大阪/スイスホテル南海大阪/ザリッツ・カールトン京都/ハートンホテルサービス(株)/大阪急神ホテルズ/ホテルニューオータニ大阪/御所坊/リゾートトラスト(株)/京都ブライトンホテル(株)/神戸北野ホテル/阪東急リゾートサービス/阪神ホテルグランヴィア大阪/橋プライズワード/和歌山ターミナルビル(株)/神戸メリケンパークオリエンタルホテル

【ブライダル】 (株)エスクリ/株式会社アンドギヴ・ニーズ/株式会社プランニング/アニヴェルセル(株)/株式会社ノバレーゼ/株式会社ティアーズ・ブレイン

【日本料理】 和モード ちよ松/株式会社美濃古食品/日本料理 ふる里/日本料理 うかむ瀬/割烹屋 ゆず/立花エンターテインメント・ワン(株)

【中国料理】 銀座アスター食品(株)/株式会社天閣/株式会社LA.FAMILY

【レストラン】 MAJIMA(株)/株式会社オペレーションファクトリー/株式会社桜珈琲/株式会社KRフードサービス/株式会社叙々苑/株式会社レストラン・シャンソニエ/株式会社ヴァリエ/株式会社リ・ライブ/株式会社WDI JAPAN レストランサポートセンター西日本/レストランテ ビッコロ カプリーチョ/株式会社ワイズテーブルコーポレーション/株式会社クロフデイング/株式会社ちり/株式会社うお健/株式会社ケイクル

【製菓・製パン・カフェ】 株式会社洋菓子のサフラン/株式会社バイカル/株式会社ドルチェ/株式会社ドロキア・オラシタ/株式会社パティシエヤマダ/株式会社セルビスサービス/お菓子の工房アン/株式会社ポアール/株式会社ミルフィーユ/株式会社サニーサイド

【和菓子】 菓匠 あさだ/南一心堂

ポイント
3

**入学したら、キャリアマップに登録しよう!!
スマホ、PCで求人情報がいつでも閲覧可能**

キャリアマップ(就職サポートシステム)とは?

- 求人票はデータ化されており、24時間365日 スマホや、自宅PCにて、学校の新卒求人・アルバイト求人がいつでも閲覧することができます。
- お気に入り登録や、保存も可能です。
- もちろん、長期連休中や、学校が休校となる、お盆や、お正月でも利用可能です。
- 求人票には、企業のURLも掲載されているので、ホームページにリンクでき、より詳しい情報を得る事が出来ます。
- 会社説明会や、面接を希望する場合は、スマホ(PC)からエントリーが出来ます。
- 先輩達の採用試験での記録が残されているため、過去にどのような試験が行われたのか、どんな質問があったのかが見れるようになっているので、参考にすることが出来ます。
- メール機能もついており、悩みや相談などがあれば、直接、就職担当の先生に連絡することが出来ます。



卒業後も、キャリアマップシステムは、サポートしていきます。

卒業後、自動的に、既卒者求人票(経験者求人票)が閲覧できるようになっています。

キャリアアップの為の転職や、結婚後の転職など、様々なシーンで利用でき、半永久的に、利用する事が可能です。



OB・OG MESSAGE

OB・OG's MESSAGE



株式会社ディアーズ・ブレイン

所属店名 : KOTOWA 京都 中村楼
 卒業生氏名 : 中村 早乙
 卒業年度 : 2015年度
 出身校 : 大阪調理製菓専門学校
 和泉校



仕事を楽しく、常に挑戦できる環境がある

挑戦を応援してくれる環境に魅力を感じ入社しましたが、私は製菓2年卒だったので調理技術は0から教えて頂きました。レストランでの経験後、現在は京都の地産を活かしたフレンチジャポネをテーマにした婚礼料理全般に携わっています。繊細な野菜のカットや盛り付けは、製菓で学んだ緻密な作業工程や技法を活かすことができ、製菓も調理も経験したからこそ、こだわりの一皿につながっていると感じています。充実した教育体制や親しみやすい先輩方がいたからこそ長く働けているので、毎年卒業生が入社している中、次は自分がそのような環境を作っていきます！

OB・OG's MESSAGE



株式会社DREAM REALITY

所属店名 : 肉匠牛虎 あびこ店
 卒業生氏名 : 石田 陽 (イシダ ハル)
 卒業年度 : 2021年度
 出身校 : 大阪調理製菓専門学校



肉の匠が厳選した希少部位やホルモン多数！

自分の作った料理を食べてもらって「おいしい」と喜んでくれることが自分にとってとても嬉しく、調理の道に進む決意をしました。学校では幅広く学べましたが実際仕事ではその分野に特化した知識や店を運営するにあたっての営業方法について学ぶことができました。学校で習った基礎的な技術や座学で学んだ食中毒の知識なども実際の職場で活かしていると思います。この職場では自分でブランドを立ち上げるシステムがありこれから学ぶ知識を元に自分のブランドを立ち上げることが自分の目標です。

OB・OG's MESSAGE



株式会社南海グリル

所属店名 : ビフテキの南海グリル
 東店 / 中店
 卒業生氏名 : 堤隆太 / 山口雄介
 卒業年度 : 2019年度 / 2021年度
 出身校 : 大阪調理製菓専門学校



創業71年 ハレの日の鉄板焼レストラン

学校で学んだ技術や知識がある事で教えてもらった事がすぐに理解でき、基礎をしっかり勉強して良かったと実感しました。鉄板焼はお客様の喜んでくれる顔が見れたり、直接有難うと言って頂く事が多く、楽しく仕事にやりがいを感じています。(左:堤隆太)
 現場での仕事は経験値が大事なので実習をたくさんやって良かったと実感しています。お店では、技術だけでなく、スピードや正確性、お客様への対応力も要求されます。分からない所は上司や先輩に聞くと、丁寧に教えて下さるのでとても勉強になります。(右:山口雄介)

OB・OG's MESSAGE



株式会社 美々卯

所属店名 : 美々卯 本町店
 卒業生氏名 : 島村 真央
 卒業年度 : 2022年度
 出身校 : 大阪調理製菓専門学校

2023年3月オープンの旗艦店です。

美々卯本町店での厨房の仕事内容は、新入社員は主に基礎的な業務が多いです。例えば、薬味を入れたり、先輩が盛り付けた付出しを専用の容器に入れたり様々です。私が美々卯を選んだ理由は、調理技術はもちろん、美々卯でしか学べない調理の仕方、大量調理の仕方などを学びたいと思ったからです。入りたてはもちろん不安もありますが、先輩方をはじめ、事務の方々もサポートしてくれます。在校生の皆さん就職活動関係なく、ぜひ美々卯へ一度足を運んでください。

OB・OG's MESSAGE



株式会社パソナふるさと インキュベーション

所属店名 : オーベルジュフレンチの森
 「La Rose(ラ・ローズ)」
 卒業生氏名 : 柴木 瑠菜
 卒業年度 : 2022年度
 出身校 : 大阪調理製菓専門学校



「和」「フランス料理」のフュージョン料理とワインのマリアージュ

私は現在、宿泊施設を備えた本格コースのフレンチ料理店で仕込みや盛り付けを担当しています。一番のやりがいのお客様から直接「美味しい」や「ありがとう」と言葉をかけていただけることです。リゾート地ならではの特別な空間での演出とこだわりの詰まった料理を気に入り、リピーターになってくださった時はとても嬉しくさらに喜んでいただきたいと意欲が湧きます。また、シェフや先輩との距離が近いので相談しやすく、日々成長する姿を直接褒めてくださる環境でモチベーション高く仕事に取り組んでいます。一度きりの人生なので皆さんも後悔がないようにチャレンジをしてください！淡路島でお待ちしております♪





SHERATON
Miyako Hotel Osaka



COMPANY INTRODUCTION

多くの賓客に選ばれてきた 都ホテルブランド

株式会社近鉄・都ホテルズが運営する「都ホテルズ&リゾート」は、国内外に個性ある26の施設を展開しています。その中の一つ、シェラトン都ホテル大阪は直営レストランが4店舗、27の宴会場があり、企業パーティーやご結婚式、ご家族・ご友人での食事会など様々なご希望にお応えできるフルサービス型のホテルです。西洋・日本・中国・製菓・製パン部門がありアラカルトからコース料理、婚礼料理、buffet料理まで多岐に渡ります。また、グループ全体で料理コンテストを開催しており、社員の成長に繋がる職場環境作りに取り組んでいます。老舗ホテルだからこそ知識や経験豊富な社員が多いので、お互いに切磋琢磨できる環境でぜひ一緒に働いてみませんか。

こだわりポイント!

開業以来受け継がれてきた変わらない味は多くのゲストから指示されています。その期待を裏切ることの無いように日々取り組んでいます。



館内には直営レストランが4店舗あります。季節の厳選食材を使用し、素材の持ち味を活かした一品をご堪能ください。

Chef's MESSAGE



まずは基礎をしっかりと学んで下さい。古典料理に見られる伝統は時代背景により形を変えながら今も脈々と生き続けています。時代にあったアレンジも確かな基礎があるからこそ出来るのです。座学や実習で学ぶ内容に意味の無いことは何一つありません。人が喜ぶような料理作りを目指していただきたい、そのためには心身共に健康であることが大切です。

総料理長 岡本 敦



株式会社近鉄・都ホテルズ シェラトン都ホテル大阪

TEL : 06-6773-6038 (担当者: 中野)
住所 : 大阪府大阪市天王寺区上本町6-1-55
最寄駅 : 近鉄電車 大阪上本町駅直結
大阪メトロ 谷町九丁目駅



THE RITZ-CARLTON

OSAKA



五感を満たす味の芸術をつくりませんか

ザ・リッツ・カールトン大阪は、一流のホテルやスパを格付けする世界有数のトラベルガイド「フォーブストラベルガイド」2023年の「ホテル部門」において、大阪のホテルで「初」そして「唯一」の最高評価である五つ星を獲得いたしました。また、2つのレストランが「ミシュランガイド 京都・大阪2023」にて、それぞれ一つ星として掲載されました。フランス料理「ラ・ベ」は6年連続12回目、「天ぶら 花筐」(はながたみ)は4年連続4回目の掲載となります。ザ・リッツ・カールトン大阪には他にも、中国料理「香桃」やイタリア料理「スプレンドィード」などがあり、贅を尽くしたお料理の数々をご提供しています。

こだわりポイント! 「一流のシェフたち」が「一流の食材」をふんだんに使用し、それぞれの趣向をこらした「極上の料理」をご提供しております。



メインダイニング「ラ・ベ」や中国料理「香桃」ではシェフたちの独創性あふれたお料理をご提供しております。



ザ・リッツ・カールトン大阪

TEL : 06-6343-7002
(担当者: 人事部 前田)
住所 : 大阪市北区梅田2-5-25
HP : <https://www.ritzcarlton.com/jp/hotels/japan/osaka>

Chef's MESSAGE



ニュージーランド、オークランド郊外出身のリザランドは、1997年にザ・リッツ・カールトン大阪のイタリア料理「スプレンドィード」のオープニングスタッフとして、ザ・リッツ・カールトンにおける、キャリアをスタートさせました。その後世界各国のザ・リッツ・カールトンホテルで研鑽を積み、2022年8月に大阪で総料理長に着任しました。

Executive Chef Andrew Litherland

Italian restaurant
San Michele



RESTAURANT
ESCALE
エスカーレ



日本料理
随縁亭
ZUIENTEI



シェフの感性が奏でる料理と 素敵な空間

～普段使いはもちろん特別な日のお食事まで心温まるおもてなし～ホテルモンテレグループでは、フランス料理や日本料理を中心に、夜景が見えるレストランや個室を完備、お祝い事やプロポーズ等、様々なシーンでご利用頂ける個性豊かなレストランをご用意しております。関西エリアでは、フランス料理「エスカーレ」、日本料理「随縁亭」、中国料理「彩雲」、鉄板焼「神戸」、イタリア料理「サンミケーレ」、ビュッフェレストラン「バルテール」と多彩なラインナップでお客をお迎えしております。高いクオリティでお客をおもてなしする為、直営の体制やセントラルキッチンのご活用により、各種ご宴席や結婚式のお料理、デザート等もゲストにご好評いただいております。

こだわりポイント! 料理で一番大切なことは食材が新鮮で安心であること、また、厳選された食材から作る心と体に優しいお料理を皆様にご提供しています。



多彩なレストランで世界中の味覚を愉しむ機会を提供するとともに、徹底した衛生管理で安心・安全を推進しています。

Chef's MESSAGE



ホテルモンテレグループはレストランやご宴席のお客へ感動と記憶に残る洗練された美味しいお料理の追求に日々研鑽を重ねています。またスタッフとの1on1のコミュニケーションを図り働きやすい安全管理の徹底した環境作りやSDGsにも取り組んでいます。是非モンテレのフィールドで私たちが様々な料理にチャレンジし未来のシェフを目指しましょう!

総料理長 伊藤 義雄



ホテルモンテレ株式会社

TEL : 06-7633-8020
(担当者: 與田 健二)
住所 : 大阪府大阪市浪速区湊町1-2-3
HP : <https://www.hotelmonterey.co.jp/>



「食のロイヤル」と呼ばれ続けて88年

1935年(昭和10年)1月16日、リーガロイヤルホテルは関西の政財界からの「賓客の為の近代的ホテルを大阪に」との願いの下に誕生しました。以来「大阪の迎賓館」として、歴史と伝統を育みながら進化し続けてまいりました。「水の都」大阪を象徴する中之島というエリアで、「ホテルはひとつの街」というコンセプトを継承し、国際交流の場、文化拠点として発展し続けています。2025年大阪・関西万博、2029年のIR開業と大阪はこれから追い風を受けてまいります。のべ100名を超える海外研修経験のある料理人や、国内外で研鑽を積み、各種コンクールなどで活躍を続けることで技を磨いた仲間たちと共に、これからの「ロイヤルの味」を作り上げていきます。

こだわりポイント!

フレンチ・日本料理・中国料理・鉄板焼と様々な

レストランを併設、バラエティ豊かなbuffetもご提供しています。

Chef's MESSAGE



「食のロイヤル」と呼ばれ続けて88年。私達にはその名に恥じないよう、常にお客様に満足していただける料理を提供する責任があります。伝統が培った料理の真髄を大切にしつつ、時代が求める新しい技術や味の追求に日々研鑽を積んでいる約200名の調理人。チャレンジ精神旺盛な若い皆さんがその仲間に加わってくれることを、心より期待しています!

リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長 兼
リーガロイヤルホテル(大阪)総料理長 **太田 昌利**



リーガロイヤルホテル(大阪) リーガロイヤルホテル京都

TEL : 06-6448-4321 (担当者: 松澤)
住所 : 大阪市北区中之島5丁目3-68
HP : <https://rihgaroyalrecruit.com/osaka/new-graduate/>



「シャンボール」では厳選した最高の食材を使い、「グランメゾン」に相応しい華麗なフランス料理を提供しています。

リゾートならではの感動を 共有しよう!

当社は全国100ヶ所以上のリゾートホテル・スキー場・ゴルフ場・別荘、及び都市型ホテルを運営しています。その中心である会員制リゾートホテル、東急ハーヴェストクラブは、長年のノウハウや経験を活かしてお客様に快適な時間と満足を提供し続けています。今後も全国各地のリゾート地において新規開業を控え、皆様にも多くのチャンスが巡ってきます。リゾート地という特性を生かした、地方ならではの自然あふれる生活環境と、東急グループ傘下における安心の福利厚生も、働くうえでプラス要素となっています。若いスタッフがチャレンジできる環境も整備しています。リゾートでの生活を通して働く素晴らしさを共有しましょう!

こだわりポイント!

テーマは地産地消。その土地ならではの食材を提供、四季折々を融合させた料理が好評です。様々な地域の食材や調理法に出会えます。



Chef's MESSAGE

料理人のお料理でお客様に感動と喜びを感じていただき、幸せをお持ち帰りいただく素敵な職業です。季節の食材にふれ、提供するだけではなく、お料理を際立たせる器を選ぶ事も大切な仕事です。私たち料理人は、お客様にご提供する一皿一皿に心を込めます。その料理を召し上がったお客様の笑顔が、私たちの喜びと生き甲斐です。

ハーヴェストクラブ有馬六彩 総料理長 **徳永 浩二**



東急ハーヴェストクラブ

(東急リゾート&ステイ 株式会社)

TEL : 03-6455-5626 (担当者: 採用担当)
住所 : 東京都渋谷区道玄坂1-10-8
渋谷道玄坂東急ビル
HP : <http://www.tokyu-rs.co.jp>

ホテル内には、フレンチ・イタリアン・日本料理と様々なレストランが併設。buffetも提供しています。

その土地ならではの旬の食材を 使った料理で旅のおもてなし

(和食)本格的な懐石料理を有名料亭出身の総料理長や技術力の高い先輩社員が丁寧に教えてくれる環境です。昔のような修行をイメージされるかもしれませんが、今は全く異なります。スキルアップを目指す方には最適な環境です。(洋食)経験豊富なシェフが地元食材を使って一流のフランス料理をお客様に提供しています。食材の見極め方や食材にマッチした調理方法を学べます。入社数年後には、自らメニューを考案することも可能です。主体性を持って働くことができる柔軟性のある職場です。

こだわりポイント!

料理そのもののおいしさだけではなく、見た目の美しさや器にこだわりを持って、自然豊かなリゾート地だからこそできる料理を提供しています。



Chef's MESSAGE

まずは職場見学に来ていただくと嬉しいです。どんな雰囲気なのか、どんな先輩が活躍しているのかを見ていただだけでも構いません。交通費なども負担しますので、お気軽にご連絡ください。

総料理長 **久保田 茂**



東京建物リゾート株式会社

TEL : 03-3274-0865 (担当者: 大迫)
住所 : 東京都中央区日本橋室町4-3-18
HP : <https://tt-resort.co.jp/>

1年目から任せていくスタイルで、成長できる環境が整っている職場です。おおよそ3年で焼き場、揚げ場が一人でできるようになります。

時代を捉えた温かいサービス、 かけがえのない一日のご提供

ホテル椿山荘東京・箱根小涌園・ワシントンホテルなど、ホテル・旅館を中心に事業運営する藤田観光。お客様の特別な日に花を添える、期待以上の料理を提供する事を心がけ、ホテルならではの数百人規模のパーティ料理からレストランでの少人数のお客様への食のおもてなしを提供、現在では日本料理、会席、寿司、鉄板焼き、イタリアンといった多彩なレストランを運営しています。季節やイベントに合わせたメニューの考案や、味・見た目・香りなど五感を刺激するレシピの作成など、多岐にわたって活躍することができます。

こだわりポイント!

名物料理を引き継ぎ、歴史や伝統を大切にすることでなく、時代に応じた様々なメニューを創作することで、幅広い世代のお客様に愛され続けるお食事を提供します。



Chef's MESSAGE

美味しいと喜んで頂ける味やクオリティーが、きちんと継承される為に、次の世代を大切に育てている当社で未来へと新たな一歩を踏み出す皆さんの、可能性に満ちた夢の実現を、共に目指しましょう。

総料理長 加賀 和広



藤田観光株式会社 (ホテル椿山荘東京・箱根小涌園・ WHGホテルズ等)

TEL : 03-5981-7720
(担当者:人材開発部 採用担当 内海)
住所 : 東京都文京区関口2-10-8
HP : <https://www.fujita-kanko.co.jp/>

ホテルならではの集団調理から少数精鋭が活躍するレストラン調理まで活躍の幅が広いことも当社の特徴です。



味も見た目も、材料も、細部にまでこだわり、永く記憶に残るお料理です。

贅沢な空間の中、個性あふれる美食体験

セントレジスでは、洗練された空間ときめ細やかなサービスで極上の美食体験をお届けします。イタリア料理「ラ ベデュータ」、フレンチビストロ「ル ドール」、ブーランジェリー ル ドール、鉄板焼き「和城」、宴会キッチンでは、チームワークと各自の創造力を集結させてお料理を作ります。

セント レジス ホテル 大阪

TEL : 06-6105-5637 (担当者:下西)
住所 : 大阪府中央区本町三丁目6-12
HP : www.stregisosaka.co.jp



瀬戸内海に面した大きな窓と高い天井が特徴の解放感あるレストラン

非日常の島で本格フレンチ料理を

瀬戸内の直島にあるホテル「ベネッセハウス」は、美術館と一体化したホテルとして世界的に有名です。本格フレンチの「テラスレストラン」は、開放的なテラスや美しい景色、オープンキッチンが特徴的です。瀬戸内の食材を用いた料理でお客様をおもてなし。福利厚生も充実した安心のベネッセグループ企業です。

ベネッセハウス テラスレストラン

TEL : 087-892-2070 (担当者:藤田)
住所 : 〒761-3110
香川県香川郡直島町364-1
HP : <https://benesse-artsite.jp/>



会席料理からバイキングまで幅広いお客様のニーズにお応えします。

料理でおもてなしができる大型和風旅館です

和歌山県白浜町にあります「紀州・白浜温泉むさし」です。客室数148室・収容人数680人の大型和風旅館でレストラン2か所(バイキングレストラン・会席料理レストラン)や宴会場が8か所あります。レストランスタッフと連携しながら、1品1品に培われた知識と経験を心を込めて調理します。

紀州・白浜温泉むさし

TEL : 0739-43-0634 (担当者:予約係)
住所 : 和歌山県西牟婁郡白浜町868
HP : <https://www.yado-musashi.co.jp>



多彩な料理の数々を作り出す機会をたくさん用意しています。

空と海を眺めながら世界中の料理を堪能

関西国際空港対岸に位置する地上256mの超高層ランドマークタワー。ランチからディナーまで、それぞれに趣向を凝らした個性あふれる味わいと共に、くつろぎのひとときをお楽しみいただけます。スターゲイトホテルは、あなたの「感動への入口」でありたいと願っています。

スターゲイトホテル関西エアポート (エスアイエススターゲイトホテル株式会社)

TEL : 072-460-1117
(担当者:管理 里井)
住所 : 大阪府泉佐野市りんくう往来北1番地
HP : <https://www.s-gth.jp/>





Rock your life ~世の中に元気を 与え続ける会社でありたい~

「Rock your life ~世の中に元気を与え続ける会社でありたい~」という企業理念のもと、ブライダルを軸に事業を展開。結婚式だけでなく、平日のレストラン営業や期間限定のビアガーデン・クリスマスディナーなどの運営も行い、さまざまなシーンで幅広いジャンルのお料理を提供しています。また「スタッフが幸せでなければ、お客様を幸せにすることはできない」という考えから「スタッフの幸福の最大化の追求」を人事基本方針として定め、有給休暇取得率100%義務化やフレックスキャリア制度などすべてのスタッフが安心して働ける環境づくりを行っています。

こだわりポイント!

記憶に刻まれる料理が、記憶に刻まれる結婚式を作ると考え、ゲストが五感を使って楽しんでいただけるような料理を提供しています。

Chef's MESSAGE



スタッフ一人ひとりの「誰かのために」という想いがこの会社を創っています。常に目標を掲げ、目の前のことに真摯に取り組み、お客様はもちろん仲間のために全力で行動できる人を求めています。

営業本部副本部長 兼
統括総料理長 鈴木 一生



料理をライブで見ることができるオープンキッチン。この臨場感がお客様への安心と、料理の美味しさや質を高める演出になっています。ゲストの喜ぶ姿がスタッフのやりがいにも繋がります。



株式会社ノバレーゼ

TEL : 050-5490-5649
(担当者: 人材開発部)
住所 : 〒104-0061
東京都中央区銀座1-8-14
銀座YOMIKOビル 4F
HP : <https://www.novarese.co.jp/>

料理でお客様の想いを表現する。 それが私たちの仕事です。

弊社社名の由来ともなっている「アルカンシエル」はフランス語で「虹」を表します。古来より虹は幸福への架け橋と言われております。私たちアルカンシエルもその言葉にちなみ、お客様の幸福への架け橋となれるよう、地域のお客様に信頼される式場を運営してきました。また、それを実現できるスタッフを育成する為に弊社では豊富な研修制度が整っています。1年目でも出来ることはほとんどお任せしますので、日々達成感を味わえる環境も魅力です。毎年料理コンテストを開催していますので、自らのアイデアを発表できる機会も沢山ありますよ!

こだわりポイント!

お二人の料理に込めた想いは、地元の名産食材を使いたい、など様々です。その日だけの、世界に一つだけの料理を作ることが私たちのこだわりです。



Chef's MESSAGE

一生に一度の結婚式の料理は、お客様の心に深く記憶されます。結婚式の印象が料理で判断されるといっても過言ではありません。大変だからこそやりがいを感じて続けていける仕事だと思います。

取締役 統括総料理長 鷺見 友則



アルカンシエル luxe mariage 大阪

TEL : 045-821-7500
(担当者: 竹内・芳野)
住所 : 東京都港区南青山6-1-16
HP : <https://www.arcenciel-g.jp/>

勤務先は各線「新大阪駅」より徒歩約3分と通勤は大変便利です。勤務後の時間を有効に活用できる点も魅力です!



自分達が納得できる物しかお出ししない それが私達の誇り

過去の歴史、受け継がれてきた志とこだわりから美々卵の料理はできあがります。「自分の子供に毎日でも食べさせられる安心感」と、日本料理の伝統として大切な季節ごとの食材を用いた素材感、また一口目から美味しいと言わせる大阪ならではの「喰い味」を追求して、麺類やお弁当など、出汁を効かせたメニューをご用意しております。時代が変わっても、「自分たちが納得出来る物しかお出ししない」というこだわりを追求する志は変わりません。美々卵の「のれん」は数え切れないお客様につながり、今日も皆様のお越しをお待ちしております。

こだわりポイント!

創業以来、伝統の味を守り続けるために2時間かけて出汁を引き、蕎麦は自社工場の石臼で製粉し、店で蕎麦を打っているのが美々卵の特色であり、誇りです。



Chef's MESSAGE

美々卵は老舗と言われるお店ながら、未経験から活躍しているスタッフが多数います。それは、店長をはじめ先輩社員が丁寧に指導しますので、着実にプロフェッショナルとして活躍することができます。

調理部部長 兼 総料理長 上野 幸三



株式会社 美々卵

TEL : 06-6226-7401 (担当者: 人事部 大東)
住所 : 大阪府大阪市中央区本町4-6-19
美和本町ビル4F
HP : <https://www.mimiu.co.jp/>

うどんすきは、みんなで囲む鍋はおいしい、との思いから生まれました。普段のお食事から大切な会合にふさわしい空間作りを努めています。

季節の料理と美味しい寿司を 楽しく味わえる大人の特等席

『食はレジャー』をテーマに港区・渋谷区・品川区内で7店舗の寿司屋を経営しています。意気な寿し処阿部では、入社後まもなく独立に必要な仕込みや味付けを学び、そして握りを練習し、2~3年後にはカウンターデビューが出来ます。20代のうちに独立をした者もいます。独立後まもなくミシュランガイドに掲載された者もいます。また、皆さんと同じ年代層の従業員も多く、目標に向かってお互いに日々切磋琢磨している職場です。山手調理師専門学校卒業生の先輩も青山店にて活躍中です。独立という大きな夢を持っている人を待っています。

こだわりポイント!

南魚沼産のコシヒカリに赤酢を配合したシャリを使用しています。ネタも一つ一つ丁寧に仕込みあげており、塩や酢で締める光り物は特におすすめです。



Owner's MESSAGE

その目で見ないと、始まらない!! 意気な寿し処阿部で体験入社をしてみませんか? 御校からのアクセスも抜群です。また、アルバイトやインターンシップもお気軽にご相談ください。

代表取締役 阿部 浩



意気な寿し処阿部青山店

TEL : 080-3250-1459 (担当者: 田原美美子)
住所 : 東京都渋谷区神宮前5-46-7
GEMS青山CROSS 地下1F
HP : <http://ikinasushidokoroabe.jp>

令和3年度に御校を卒業後、阿部寿司へ入社した網悠太郎君。全ての仕込みの修業を経てカウンターデビューを果たし、板前として活躍中です。

キャリアアップや新ブランド 個性を活かすステージがここに

「お客様の喜びが従業員の喜びであり、従業員の成長が会社の喜びである」を企業理念に、焼肉店・海鮮居酒屋・肉バル・創作串店などバラエティ豊かな飲食店を展開するドリームリアリティグループ。感謝の心を大切に、なりたい自分を追求する姿勢を保ち続けることこそが、食を通じたかけがえのない感動を生む源泉です。「この会社で働いてよかった」と感じてもらえるよう、従業員の成長を積極的に後押ししています。失敗を恐れずに踏み出した一歩が自らの飛躍、そして幸せへとつながる。その先にはお客様の笑顔があります。

こだわりポイント!

[素材・調理・空間・接客]各ブランドごとにこだわりを追究。極上肉や産地直送の魚、秘伝の粉、独自の調理法、昭和レトロな空間、楽しい接客など多彩!



Owner's MESSAGE

一緒に働く仲間にも喜びを感じやがいをもちて働ける環境づくりに取り組んでいます。一人ひとりの夢の実現に向けたステージをしっかりと準備し、あなたと働ける日を心待ちにしています。

エリアマネージャー 西岡 由充



株式会社 DREAM REALITY

TEL : 0120-828-022 (担当者: 人事部 東山)
住所 : 〒536-0014
大阪市城東区鶴野西2-18-6
HP : <https://dreamreality-group.co.jp/>

次々と生まれる店舗ブランドは、様々な意見交換が出来る会社だからこそ! 入社後はぜひあなたの意見を活かしてください。

自分たちの可能性を信じて、 成長のステージを広げよう!

当社は和食にバル、イタリアンや居酒屋、カフェ、ダイニングバーなど、全国で69業態127店舗を運営しており、【個店チームワーク主義】を掲げています。【個店チームワーク主義】とは、一般的なチェーン店企業とは違い、さまざまな業態やエリアがひとつの大きくなりとなり、店舗営業と業態開発、メニュー開発の各セクションがチームとなり1つ1つの店舗を作り上げていく事を言います。個店、個店の個性を活かしながら、知恵の結集を行いチームで業態や店舗を作り上げていく当社は、チェーン店では物足りない方には、最高の職場となることをお約束します。

こだわりポイント!

企業規模は大きいですが、セントラルキッチンはありません。お客様に喜んでいただく為に、よりおいしく召し上がって頂く為に店舗毎に手仕込みしています。



Staff MESSAGE

これからも「スタッフの輝き」が、会社の輝き」と、胸を張れる企業でありたいと思っています。無限の可能性を秘めたあなたをお迎えし、一緒に働くことを楽しみにしています。

代表取締役社長 林 裕二



株式会社 ジェイプロジェクト

TEL : 03-6709-1126 (担当者: 村野)
住所 : 東京都中央区銀座8-1先 西土橋ビル2階
HP : <https://www.jgroup.jp>

お客様とのコミュニケーションを取りながら、調理する環境。将来の夢は独立! 夢を叶える第一歩はジェイプロジェクトが叶えます。

一期一会のころばせで 真のおもてなしを。

昭和3年に創業した京料理「たん熊」は、戦後も両千家をはじめとして、谷崎潤一郎、吉井勇先生等の文人墨客、その他の皆様方のお引き立てを得て今も順調なあゆみをつけており、京料理界の中でも、一、二をあらそう老舗であると自負しております。そんなたん熊北店は京都を中心として、東京、大阪、兵庫、広島、横浜など国内主要都市に出店しており、各店京料理を主体として様々なラインナップで展開しております。皆様の将来の夢を弊社、弊店は全力で応援いたします！

こだわりポイント! 新鮮な食材を市場から直送していただくため、多種多様な食材の、調理方法を学ぶことができます。ご自分の将来を見据えたスキルアップができます！



Chef's MESSAGE

日本料理は国内だけでなく、世界でも注目を集める料理です。その中でも伝統と趣のある京料理、会席料理を弊社で修得してみませんか。100年続く本物の味を基本からしっかりとお伝えいたします。

3代目 主人 栗栖 正博

株式会社 たん熊北店

TEL : 075-463-5999 (担当者: 廣瀬)
住所 : 〒604-8024 京都市中京区西木屋町四条上る紙屋町355番地
HP : <https://www.tankumakita.jp/>

女性、外国人調理師の方々も活躍しており、頑張り次第で着実にキャリアアップができる職場となっております。ぜひ一度見学にお越しくださいませ。

数々の受賞をしている SNSで話題のお店がたくさん!

飲食店運営と内装デザインのハイブリット経営を行い、業界屈指のヒットメーカーとして数々の繁盛店を創り出してきた当社。他社との連携による飲食商業施設の開発にも熱心で、その中でも2022年度の活躍は目ざましく「代々木のれん街倉庫別館」「国際通りのれん街増床」「浅草横町」と立て続けにオープンし、街に活気をもたらす原動力となっております!また「スシジユク」を代表とする「カタカナスシ」と呼ばれる寿司酒場業態ブームの火付け役にもなりました!現在40業態のうちメインは寿司、居酒屋、和食、洋食です!

こだわりポイント! お店のコンセプトに合わせて調理工程が変わります!ユニークなメニューが豊富で、マジックで出現する料理や、お客様が仕上げるメニューもあります!



Chef's MESSAGE

「寿司」でも「鮓」でもなく新たなジャンルのスシ「一寿司」を提案する当店。飲食人としての幅広いスキルを身に付けられます。メニューアイデアも積極採用でチャンスがたくさん!新時代への挑戦者求ム!

東京飲食事業部 對馬 勲

ほぼ新宿のれん街 鮓あて巻きスシジユク

TEL : 03-5839-2970 (担当者: 人財開発部 関・長谷川)
住所 : 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-20-10 FG区画
HP : <https://www.spice-works.co.jp>

異色の経歴がある店長。スタッフは20代が中心で活気のある店舗です!髪色髪型ネイルピアス自由★SNS映えるメニューが盛りだくさん!

和の伝統を未来へ受け継ぐ 大阪の料理屋

世界的にも評価されている京懐石の銘店。常に素材重視、古来手法を受け継いだ巧みの技に“おもてなしの心”を大切にしています。

「大切な席は喜一で」というお客様が多く、本物の日本料理とはを追求しています。

大阪・河内長野の舞台上、大阪の味、京懐石の味の融合も目指し、関西の味の頂点を目指し、日々頑張っております。

こだわりポイント! 日本料理の基本、だし・素材・旬・季節感は特に気をつけて料理をしております。学生さんにもひとつひとつ吸収して頂いております。



Chef's MESSAGE

日本料理の楽しさ、機微のむずかしさ、季節感を一日一日、一年ずつ段階を経て教えています。大調生がチームになって活躍しています。

料理長 北野 博稔

日本料理 喜一

TEL : 0721-56-3065 (担当者: 北野 博稔)
住所 : 大阪府河内長野市本町11-30
HP : <http://www.kiichi1990nagano.com/>



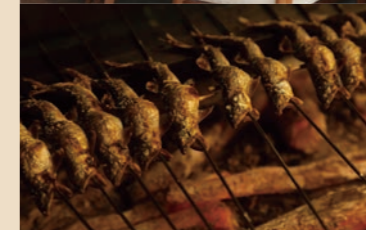
古材洋材の銘木を織り交ぜた店内素材をシンプルに仕上げる京料理

東京で「京都」を感じさせる日本料理

京都の名店で総料理長を務めた藤山貴朗が、2019年3月に自身の名前を冠にした「銀座ふじやま」を開店。京料理の手法をベースに素材をシンプルに仕上げ、食材へのアプローチを変えて完成させる。日本酒や、ワインなど数種類を用意し、料理に合わせ味わいを楽しんでもらっています。

銀座 ふじやま

TEL : 03-6263-2435 (担当者: 藤山 貴朗)
住所 : 東京都中央区銀座3丁目3-6 森田ビル 7F
HP : <https://ginza-fujiyama.com/>



オーダーに合わせたアラカイトをご提供料理に合わせ120種のワインも完備

開放的なオープンキッチンカウンター

「銀座ふじやま」の姉妹店として2021年11月にオープンした六本木 瑞庵。開放的なオープンキッチンカウンターでお客様からのオーダーに合わせたアラカイトをご提供。大型ワインセラーには常時120種のワインをご用意。お料理、お酒、会話を楽しんでいただき至福の時間を過ごしていただいております。

六本木 瑞庵

TEL : 03-6271-5563 (担当者: 萬谷 太一)
住所 : 東京都港区六本木6丁目2-6 GEMS六本木 4F
HP : <https://ginza-fujiyama.com/>



上記QRコードから御所坊グループの採用サイトをぜひご覧ください。

世界の旅人を魅了する文化的空間と本物の味

日本のリゾート文化を象徴する場所「有馬温泉」。御所坊は12世紀にこの地で創業した有馬最古の宿。当社3旅館では有馬和食会席、カウンター割烹、フレンチ文化を継承した創造力豊かな神戸流会席などさまざまな調理技術が学べる他、お客様に喜んでいただく為の最上の料理を追及できる環境があります。

陶泉 御所坊
(株式会社 御所坊)

TEL : 078-904-0551 (担当者: 松岡)
住所 : 神戸市北区有馬町858番地
HP : <http://goshoboh.com/>



フレンチやイタリアンなど、様々なジャンルを取り入れた、鉄板焼き！

対面調理ならではのおもてなし。

1956年創業の老舗鉄板焼き。クラシックな鉄板焼コースのみではなく、フレンチやイタリアン、和食などの要素をとりいれ、新感覚で型にとられない鉄板焼きコースを提供。様々なジャンルを経験したシェフが在籍。学校で習得した技術や知識を基に、新しいメニューの考案もしていただけます。現在、大阪では布施本店、梅田、難波と3店舗、東京では六本木と新宿で2店舗を運営。2023年秋には、神戸西宮北口に新店舗をオープン予定。

ニュー松坂
(常盤興産株式会社)

TEL : 06-6251-6670 (担当者: 粟田)
住所 : 大阪市中央区久太郎町3-6-8
JRE御堂筋タワービル 8階
HP : <https://new-matsusaka.com/>



「自然を活かし、自然から学ぶ 食の宝庫・淡路島で、自分らしく」

四方を海に囲まれ、日本の夕陽百選に選ばれる等国内有数の絶景が楽しめる兵庫県淡路島。古くから「食の宝庫」と呼ばれ玉ねぎや淡路牛など多くの特産品を有し、地産地消をテーマに環境に優しくお客様に愛される料理を提供。安定した経営基盤をもつパソナグループ(東証プライム市場上場)の事業会社として現在、和食・洋食・中華・フレンチ・イタリアン・カフェ等多様なジャンルの約20店舗を展開。2025年大阪・関西万博や大阪IRを見据えて世界中の観光客が集まる国際リゾート都市を目指し、今後益々事業拡大予定(2025年5月ホテル開業予定)。淡路島での暮らしや健康面のサポート、充実した福利厚生や当社独自の研修プログラムを通じて安心して自分らしく料理人として成長できる環境です。

こだわりポイント!

自社農場での農業研修や淡路島の食材を活かしたメニュー考案など心と身体、自然が喜ぶ地産地消の料理が学べる環境。



絵画のような美しい自然の景色と心を豊かにする料理の数々。淡路島ならではの「食」を通じて感動体験を。

Chef's MESSAGE



美味しい料理を食べて幸せな気持ちになったことは誰もが思うと思います。そのような人を感動させる料理と一緒に作ってませんか。東京や大阪の一流レストランに出荷する最良の食材が淡路島には数多くあります。料理人にとって最高のステージで共に感動を作り上げましょう!

オーベルジュフレンチの森
「La Rose」料理長 村上遼太郎



**株式会社パソナふるさと
インキュベーション**

TEL : 080-2720-6417(担当者: 時田)
住所 : 兵庫県淡路市野島臺浦841-5
HP : <https://pasonafurusatoinc.jp/>



堺で永年愛される、老舗レストラン

1952年に創業し、洋食専門店「南海グリル」として始まりました。現在は鉄板焼ステーキ専門レストランとして、堺で愛され「ハレの日には南海グリル」と、3世代にわたりご利用いただいています。1988年には全国でもいち早く宮崎牛に注目、以来宮崎牛一筋。当時の創業者が、宮崎県知事に会い「日本全国へ宮崎牛ブランドを確立したい」という熱い思いを受け、生産農家・宮崎県・JA宮崎経済連・(株)ミヤチクと一緒に歩み、現在では全国和牛能力共進会において宮崎牛は最高賞の内閣総理大臣賞を4大会連続受賞するまでに成長しました。当社は仕入れから販売まで徹底管理のもと、宮崎牛を安全・安心に提供しています。

こだわりポイント!

感性の高い料理人を育てます。生産地、生産者とのつながりを大切に、研修旅行や体験会などを行い、想いをお客様に届けます。



上：厳選された宮崎牛を目の前でお焼きします
下：お一人様から楽しめる人気の宮崎牛しゃぶしゃぶ

Chef's MESSAGE



当社の鉄板焼では「宮崎牛」や「活海鮮」などの高級食材をお客様の多様なご要望に応じて調理することを学びます。また宴会部門では、会席料理や一品料理、テイクアウト部門ではお弁当の調理と幅広い体験が出来ます。食材を見極め、その瞬間を大切に、美味しさや感動をお届けするという経験は料理人として貴重な財産となるでしょう。

調理部長 藤原 隆司



ビフテキの南海グリル

TEL : 072-222-0121
(担当者:住野)
住所 : 大阪府堺市堺区車之町西2-1-30
HP : <http://www.nankai-grill.co.jp>

世界中がお客様 空の上のレストラン

当社は「関西国際空港」にて海外旅行の最初や最後の時間を彩る機内食を作っています。海外へ渡航する際、日本から母国へ帰国する際に乗る航空機にて乗客の方に機内食が提供されます。関西国際空港から出発する世界各国の航空会社の機内食を1日最大12,000食を当社は手がけています。各航空会社の要望に合わせ多種多様なメニュー開発、国ごとに異なる食文化に合わせてアレンジを行うため社内には洋食・和食・製菓・宗教食など色んなジャンルのプロフェッショナルが在籍しています。世界中にファンがいる機内食。直接お客様と接する調理食ではありませんが、食べた方の思い出に残る機内食を作ることができます。

こだわりポイント!

取引のある航空会社の本国にいるシェフに認められるようミシュランガイド掲載店のメニューを提案することもあります。

Chef's MESSAGE



和食、洋食、中華など機内食では色んなジャンルの料理にチャレンジすることができます。お取引する航空会社様のご要望によっては扱ったことのない食材、耳にしたことがない料理に触れることがあります。機内食に携わって30年ほどになりますが、私も日々勉強しています。料理をすることが好きであること。求めることは、まずその一点です。

商品開発部長 料理長 今西 邦彦



フレンチやイタリアン、タイ料理や外国の旅行者に人気の和食まで、当社が手掛ける機内食は様々です。



株式会社エイエイエスケータリング

TEL : 072-455-3500
(担当者:人事課 那須)
住所 : 大阪府泉南市泉州空港南1番地
(関西国際空港島内)
HP : <https://aascatering.jp/bpt/>



ミッション:「食のあるべき姿を追求する」

このミッションはエーピーホールディングスの使命であり、何のためにこの世に存在しているのか、企業活動を通じて世の中に何をもたらすのか示した理念です。目指すのは、生産者とともに食産業に新しい価値を生み出すスタイル。独自に「生販直結」モデルを生み出し、高品質・中価格を実現して産地と深く繋がり、地域を活性化する好循環をいくつも生み出してきました。心ふるえる食体験を、ひとりでも多くの人へ。飲食人としての可能性を、生涯にわたり追求できる「場」へ。生産者・産地と手を組み、世の中に新しい価値を。地鶏、魚、ホルモン、野菜、ドリンクに至るまで…食材、産地と共にブランディングし、食の可能性を広げていきます。

こだわりポイント! 生販直結モデルで産地と深い関係性を築いてきたからこそ提供できる、こだわりとストーリーに満ちた食材たち。



塚田農場で実現したモデルは、魚や鴨など全国各種の食材に広がり、より個性の強い専門店の展開を実現させています。

Owner's MESSAGE



ミッションの先にある「食の未来を広げる『Food Creative Firm』」を実現するには熱狂的に食が好き(Foodie)、プロとしての研鑽を積み(Professional)、困難を恐れず挑戦し続ける(Challenger)人材がより多く必要です。ぜひ一緒にこの「Firm」の一員として食の未来を広げていきましょう!

代表取締役 社長執行役員 CEO 野本 周作



株式会社エーピーホールディングス

TEL : 03-6435-8469
(担当者: 人事部 田中)
住所 : 〒171-0021
東京都豊島区西池袋一丁目10番1号
ISOビル 5F
HP : <https://ap-holdings.jp/>



自由度の高い料理と 上場企業の安定性

ナポリピッツァを日本に広めたパイオニア!それが我々ワイズテーブルコーポレーションです!カジュアルイタリアンの「SALVATORE CUOMO」、リストランテ・日本料理・鮎・鉄板焼きなど複数の業態が入るハイエンドレストラン「XEX」(ゼックス)を中心に多種多様な幅広いレストランの運営とレストランウェディングを展開しています。カジュアル~ハイクラスの多彩なイタリアンブランドから、あなたの希望に合った「イタリアン」がきっと見つかります!ナポリで開催される世界最高峰のピッツァの祭典で日本人初のお最優秀賞受賞を果たしたピッツァイオーロも在籍しています。本場のピッツァを学びたい方にもぴったりの環境です。

こだわりポイント! お客様ごとに味付けなどに変え、1人ひとりの好みに合った料理の提供が可能。「食」でお客様に幸せを届ける事ができます。



厳選した素材によって生み出される鮮やかで美しいイタリアンと本場のレシビで、薪窯で焼く世界レベルのピッツァ

Chef's MESSAGE



ナポリで開催される「PIZZA FEST (ピッツァフェスト)」で、外国人初の世界チャンピオンになり、「サルヴァトーレクオモ」というピッツェリアを日本全国そしてアジアに展開しております。

上席執行役員 大西 誠



株式会社ワイズテーブル コーポレーション

TEL : 03-5412-0063
(担当者: 小林 広治)
住所 : 東京都港区赤坂8-10-22(本社)
HP : <https://www.ystable.co.jp/>

多岐にわたる業態は、 あなたの可能性そのものです

「人」を大事にしているからこそ、お客様従業員社会のすべてに真面目に向き合い、成長しあえる環境を整えています。私たちにとって「人」こそが企業活動におけるコアバリュー。「食」が持つ限らない可能性と魅力を信じ、フードビジネスを通じて新しい時代の開拓者としての強い意志を持つ人をお待ちしています。2021年は新ブランドLINASTORESを立ち上げたほか、中華社員食堂と幅広い事業を展開し、多種多様な仕事、様々なキャリアステップが可能です。「高島屋グループ」という基盤の中でご自身の可能性を広げてみませんか？

こだわりポイント！

鼎泰豊の熟練した点心師が作る小籠包や、毎日専用工房で作られるLINASTORESのフレッシュパスタなど、技術と美味しさにこだわった商品を提供しています



株式会社アール・ティー・コーポレーション

TEL : 03-5205-6042 (担当者: 採用担当)
住所 : 東京都中央区日本橋2-12-10
島屋グループ本社ビル2階
HP : <https://rt-c.co.jp/idea/>

ビスタチオグリーンで統一された店内はまるで海外にトリップしたかのよう。鼎泰豊の小籠包は点心師の手で一つ一つ手作りにしています。



Owner's MESSAGE

アールティーコーポレーションは高島屋のグループ会社として安定した経営基盤のもとコロナ禍においても「いつもひとから」をスローガンに掲げ美味しい料理と温かいサービスを武器に未来へ歩み続けます

代表取締役社長 花谷 聡子

人々の心を優しくする。 そんなレストランでありたい。

まぶしい太陽、銀色に輝くオリーブの木々、そして、ラベンダーの香り……。南欧の片田舎にある、あたたかな一軒家をイメージしたイタリアンレストラン「キャナリイ・ロウ」。グループ全体で全国に約60店舗を出店しております。おいしい料理とドルチェは大好評。「幸せの販売！ 幸せの獲得！」を企業理念として、これからも働く一人ひとりの人生が豊かになっていくことを目指して前進します。

こだわりポイント！

お客様は、すぐ目の前。私のつくった料理を口に入れ、おもわずニコッとされるお客様。私は、その瞬間に、やりがいを感じます。



キャナリイ・ロウ (株式会社 キャナリイ・ロウ)

TEL : 0532-64-6555 (担当者: 手塚)
住所 : 愛知県豊橋市平川本町1-1-1
HP : <http://www.canneryrow.co.jp/>

シェフ、パティシエが、お客様のために、一品一品、真心を込めて、味にも盛り付けにも心を配り調理をしております。



Chef's MESSAGE

私たち調理のスタッフはホールサービスのスタッフのように、直接お客様と会話をすることはありません。だからこそ「お客様に喜んで頂きたい！」という強い気持ちを「調理」に込めるようにしています。

キャナリイ・ロウ広島店 グランドチーフ 佐藤 隆太

2,400/日の笑顔と健康を 求めた食事を！

奈良県の北西部と大阪府の東部とを結ぶ生駒山地の南部に位置する信貴山の中腹に建っており、とても明るく清潔感あふれた病院です。1934年精神科病院設立。2015年給食部門がハートランドホスピタルグループ 株式会社ハートランド給食事業(グループ内委託会社)として運営しています。病院給食は一般食・治療食がありますが、当院では咀嚼・嚥下機能の低下した方へのクオリティの高い食事提供に力を入れています。食事を摂ることが困難な患者様が「少しづつ食べる事ができた。」「美味しかったよ!」の一言がとても嬉しく思います。

こだわりポイント！

当院は、食事提供のみでなく社会人として基本・マナーを重視し、キャリアプランにより新人の方でも安心して成長でき、昇給試験により評価が得られます。



Chef's MESSAGE

病院給食は治療食・咀嚼嚥下食等、個々の方に合わせた食事を提供します。日々美味しく食べやすい食事を追求し、自己研鑽しています。スタッフは幅広い年齢層で、明るい職場です。一緒に働きましょう。

調理管理 主任 辻尾 英樹



株式会社ハートランド (ハートランドホスピタルグループ)

TEL : 0745-72-5006
(担当者: 採用担当 高幣 順)
住所 : 奈良県生駒郡三郷町勢野北4-13-1
HP : <http://www.heartland.or.jp>

上: 一度に約800食の調理を行うため20段のスチコンを使用。
左下: 盛付けは、ベルトコンベア配膳。
右下: 食事提供後のミールラウンド実施。



料理に関する幅広いジャンルの知識と技術を持った先輩が多く活躍しています。

幅広い料理ジャンルを経験できます！

お客様に飲食事業を通して幸せな時間を提供することで世の中から必要とされ続けたい。これが私たちのビジョンです。これからも楽しい、新しい、面白い、ありそうでなかったオシャレなレストランを創造し続けます。ともに未来を開拓する、そんな仲間を必要としています。

株式会社オペレーション ファクトリー

TEL : 06-6535-9006
(担当者: 人事部 阿納(あの))
住所 : 大阪府西区北堀江1-12-10
山田ビル2階
HP : <https://www.opefac.com/>



ディナーで提供しているタバス盛り合わせとスタッフの集合写真です

Genjiは愛情で感動を伝えるお店です

Genjiではお客様に楽しいひとときと空間、「美味しい!」と心から言ってもらえるお料理をご提供できるよう、味・盛り付け・アイデアなどの技術はもちろん「サービスを提供する」ということがどういうことなのかを模索し、学び続けています。

Genji

TEL : 06-6656-9559 (担当者: 元川)
住所 : 大阪市西成区玉出東2-14-4
グレース帝塚山
HP : <https://www.genji-1994.com/>



上段：エトゥルスキ
下段：ナブレ
異なるイタリア料理を提供しています

自分の「やりたい」が叶う、成長環境

2023年9月京都・祇園に新規2店舗オープン予定。現在は東京都・神奈川県で4店舗を運営しています。ウエディングも行う「リストランテ・イタリアーノ エトゥルスキ」と有名店「ピッツェリア・トラットリア ナブレ」では、旬の素材や手作りにこだわり「美味しいだけでなく身体に良いもの」を提供します。

株式会社TERRAMIA

TEL : 03-6457-2886 / 090-4562-3350
(担当者: 関根 悠里)
住所 : 東京都港区南青山3-15-12
HP : <https://terramia.co.jp/>



海外発店舗やブランドカフェ、ホテルレストラン等100店舗以上を幅広く運営

様々な業態のセンス溢れる飲食店を全国展開

TRANSITが目指しているのはカルチュラル・エンジニアリング・カンパニーとして食、ファッション、音楽、アートをコンテンツに遊び場を創造し、ユニークでエッジの効いたテイストやセンス、サービスを心がけ、顧客に満足を提供する事です。社員一人ひとりの個性やセンスを活かせる環境がここにあります。

TRANSIT GENERAL OFFICE

TEL : 050-1743-1601 (担当者: 水落・大橋)
住所 : 〒150-6090
東京都渋谷区恵比寿4-20-4
恵比寿ガーデンプレイス
ガラススクエアB1F PPE C1
HP : <https://www.transit-web.com/>



代々木上原の閑静な住宅地でかしまらずに味わうクラシックなフランス料理店

クラシックに独創性を味わうフレンチ

多くのお客様にたくさんのフレンチを楽しんで頂きたいと思いを含めてスタートしました。その日の気分でご自身で組み合わせを選んでいただくプリフィクススタイルと、シェフ厳選のお料理を味わっていただくおまかせスタイルの2本立てでコースをご用意しています。

ル ボークープ

TEL : 03-5738-7952
住所 : 東京都渋谷区上原3-10-3
富天ビル1F
HP : <https://le-beaucoup.com/>



BOULANGERIE AND CAFE
SINCE 1976
Sunny Side

お客様にもスタッフにも
愛されるお店を
これからも目指します。



私たちの強み ①



材料、焼き立て、つくりたてへのこだわり

サニーサイドはセントラルキッチンを持っていません。各店舗で毎日製造し、出来立てをお客様に提供しています。多くのベーカリーカフェが冷凍生地を使用する中、私たちは粉の配合から毎日手作り。カレーやカスタードクリームなども、店舗の土鍋で炊いています。厳選した素材を使用し、一から手作りにこだわっているからこそ、自分の仕事に誇りを持つことができます。

私たちの強み ②



お客様視点の商品開発力が自慢です

お客様を飽きさせないための商品開発力は、サニーサイドの強み。お客様にワクワクを届けるため、毎月全スタッフが各自で新商品を考案しています。その商品開発力は、同業他社から「コンビニか、サニーサイドか」と言われるほどです。お客様の期待に応えたい!笑顔が見たい!という気持ちが、私たちの創意工夫・アイデアの源になっています。

店舗一覧



MESSAGE

『スタッフ全員が店舗運営に参加してほしい。』

これは私が経営者として最も大切にしていることです。サニーサイドはこれまで、共に働くスタッフ全員の力に支えられてきました。看板メニューの開発も、新店舗のオープンも、すべてスタッフの声から始まったものばかり。みんなの力があって今があると、常に感謝をしています。この仕事を始めた頃の私は、皆の負担を減らそうと一人



で責任を抱えている所がありました。ある時私が商品開発に奮闘していると、信頼するスタッフが声をかけてくれ、そこから今の全員参加型スタイルがスタートしました。お客様の喜びを原動力にし、スタッフ全員が9つの店舗で「地域一番店」を目指しサービスを提供しています。日々グレードアップを続ける私たちの仲間、あなたも加わりませんか? お店にも気軽に見学に来て下さい。

代表取締役 和気 学

ブーランジェリー&カフェ サニーサイド吹田南千里本店 (株式会社サニーサイド)

TEL 06-6831-8822
住所 大阪府吹田市津雲台1丁目1-30
トナリエ南千里1F

ホームページ



キャリアマップ





手間ひまをかけて作ったドーナツは、 きっと誰かを笑顔にする

そう信じているから、街のパン屋さんやケーキ屋さんのようにいろいろなドーナツをお店のキッチンで朝から手づくりしています。ショップの製造担当者は、いわばプロのドーナツ職人。オリジナルのレシピを忠実に守り、老若男女問わず、お客さまの「笑顔」をつくれる最高のドーナツづくりを心がけています。私たちはまた、お客さまへのサービス、清潔で安全安心なお店づくり、世の中に貢献できるような「人づくり」を通じて、地域のお客さまの「笑顔」をつくります。

こだわりポイント! ドーナツづくり、お客さまへのサービスはもちろん、研修などを通じ、将来は店舗経営に必要な仕組みづくりや数値管理にもチャレンジできるお仕事です。



Owner's MESSAGE

1店1店が地域に根ざすお店づくりで創業50年を迎えました。これからも人づくりを通じて、未来と若さのある仲間とともに、業態問わず地域のお客さまに愛される新しいお店を1店1店つくっていきたい。

代表取締役 櫻井 亮



ミスタードーナツ
岸和田カンカンショップ
ららぽーと和泉ショップ
いこらも〜る泉佐野ショップ
(株式会社大阪)

TEL : 072-457-6574 (担当者: 櫻井 亮)
住所 : 大阪府岸和田市大北町1-35
HP : <https://osaka-misdo.co.jp>

私たちの強みのひとつは、コロナ禍でも変わらない、飾らない日常の手土産にご利用いただいているドーナツのテイクアウト。



採用ホームページ

笑顔から笑顔へおいしいパンを 作ってお客様に喜んでいただく

1986年堺市に本店をオープンし現在長居店・住之江店・狭山店の4店舗 創業38周年を迎えます。当朝食パン1斤160円あんぱん50円と値付けをし、販売個数が増えいつも焼きたての食パン・焼きたてのあんぱんとお客様に喜ばれもっとお客様に喜んでもらうため①パリーネの食パンは1時間半毎に焼き立てパンを提供します②焼き立て時間がはっきりしています③具とクリームは自家製にこだわっています④砂糖は三温糖、塩は伯方の塩を使用し品質に自信を持っています⑤自分達が食べておいしかったものしかお売りしません。お客様との5つの約束を掲げて現在に至ります。おいしいパン作りを通して食文化に貢献しお客様やスタッフが共に幸せになることを心がけています。

こだわりポイント! 社長が大切にしている言葉は、パリーネでは「素直・笑顔・勉強が好き」をモットーにしています。これは、私が一番助けられた言葉です。

Owner's MESSAGE



仕事は大変ですが夢のある仕事です。月1回のミーティング・リクレーション(ソフトボール・ボーリング大会その後のBBQなど)外部の講師などを呼んで講習会、年4回の新商品コンテスト、社員全員の投票(賞金あり)年1回の慰安旅行、社員の意見で行先が決まります。社員全員参加のお店です。ぜひ、皆様のご応募を心よりお待ちしております。

代表取締役 辻岡 周太郎



長居店・狭山店はカフェスペースがあります。



手づくりのパンとカフェ パリーネ (有限会社 吉野屋)

TEL : 072-255-1363 (担当者: 辻岡)
住所 : 大阪府堺市北区東浅香山町3丁目21-37
HP : <http://parine.jp>

遠方から訪れるファン多数。 京都南部の人気スイーツ店。

けいはんな学研都市の閑静な住宅街の中にお店を構え、遠方から訪れるファンも多く家族連れも多い。コンクールで何度も最優秀賞を受賞しているオーナーが、その技術と素材へのこだわりを注ぎ込んだスイーツは口コミで人気を広げ、テレビなどのメディアで取り上げられる程。「お客様の笑顔が見たい」「心に残るようなケーキを作りたい」を原動力にケーキ作りにかかる山田シェフとスタッフの情熱はアツい。また、併設するカフェスペースでは種類豊富な紅茶と拘りの珈琲も楽しめます。地元のお客様に喜んでもらえる店づくりを目指しています。

こだわりポイント! ホテルが位置する泉州地域は魅力ある食材を有する豊かな場所であり、地元農家の方々と連携し、季節ごとの恵みをご提供する「地産地消」にも取り組んでいます。



Owner's MESSAGE

それぞれ独立を目指しながら接客・製造など飛躍していくチャンスがたくさんあります。周りへの心配りを忘れずに素敵なパティシエを目指し、心に残るケーキ作りで若いスタッフ中心に日々頑張っています。

代表取締役 山田 昭範

ル・パティシエヤマダ (株式会社 ル・パティシエヤマダ)

TEL : 0774-95-0555 (担当者: 鈴木・石垣)
住所 : 本店 ルパティシエヤマダ
京都府相楽郡精華町光台9-8-8IRP 1F
城山台店
京都府木津川市城山台8-4-88 1F
プーランジェヤマダ店
京都府相楽郡精華町光台1-4-1
HP : <http://www.lepatisserie-yamada.com/>



塩ロールなど人気の生菓子が約50種類、パームクーヘン・カステラなど焼き菓子も約50種類あり、数多く学んで身につける事が出来ます。

業界研究BOOK

2023年4月発行

企画・発行
学校法人 村川学園

大阪調理製菓専門学校
〒595-0021
大阪府泉大津市東豊中町3-1-15
TEL: 0725-45-6000

大阪調理製菓専門学校 ecoleUMEDA
〒530-0002
大阪府大阪市北区曾根崎新地1-1-4
TEL: 06-6341-5700

山手調理製菓専門学校
〒150-0044
東京都渋谷区円山町28-5
TEL: 03-5456-0777

東京山手調理師専門学校
〒158-0081
東京都世田谷区深沢8-19-19
TEL: 03-5456-0777



扉を開けば、そこに広がるのは ワンランク上の贅沢。

店舗は、ステーキハウス NEW JOYBULL、うお健（日本料理）、八仙楼（中国料理）の3店舗。こだわり抜いた料理やサービスで、お客様をお迎えいたします。また、ウェディングやパーティーの宴会調理も行い、幅広いお客様から高い評価を得ております。大阪調理製菓専門学校のレストラントレーニングの場でもあり、アルバイト・就職先として、最良の学びの場です。あなた達の挑戦を待っています。



皆様にご愛顧頂き60年。伝統を守り、新しさを加味した老舗。
おもてなしの心を大切にしております。

うお健 ごちそう村

〒595 0021 大阪府泉大津市東豊中町3丁目1 15 TEL:0725 45 1122
<http://www.uoken.jp/>