

### 求人情報

■初任給 高卒166,586円～、短大・専門卒211,500円、大卒214,000円  
 ■休日休暇 シフト制(月9休)  
 ■福利厚生 各種社会保険完備、タッフ、飲食店スタッフ  
 慶弔見舞金制度、健康診断、社内研修、社内親睦会、交通費支給

■インターンシップ受け入れ/なし  
 ■大学生アルバイト受け入れ/あり(飲食店のみ)  
 ■採用担当者連絡先  
 TEL/0223-29-3440

採用ページはコチラから



マイナビ リクナビ

■設立 1990年9月 〒989-2436  
 ■代表 亀井 利二 岩沼市吹上2-2-36-1号  
 ■資本金 3,000万円 TEL/0223-29-3440  
 ■従業員数 828人 FAX/0223-29-3441  
 (男575人/女253人) http://www.rikyu-gyutan.co.jp/

りきゅう  
**株式会社利久**  
 飲食業



工場で丁寧に下処理された牛たんを、炭火で丹精込めて焼き上げる。「焼き手」の腕が問われる瞬間だ。



店舗スタッフの平均年齢は約38歳。スタッフ間のコミュニケーションを大切に、接客に当たっている。



創業当時の『たんや利久』から『牛たん炭焼利久』に屋号が変わっても、こだわりの味は変わらない。



宮城県内の全店舗では、日本酒とともに「刺身盛り」などの旬の魚介料理も楽しめる(写真はイメージ)。

# 01

## 昔ながらの製法と味を頑なに継承し 仙台の食文化、牛たん焼きを未来へ



週末には1店舗で1,000食以上の注文を受けることもある「牛たん定食」。肉厚ながらも歯切れのよい食感、ジューシーな旨みが人気の秘密だ。

**牛たん焼きの専門店を営む『株式会社利久』グループ。仙台の食文化、牛たん焼きを全国に伝え続け、順調に業績を伸ばしている。**

**利久スタイルを確立し  
全国77店舗を展開**

宮城県内の32店舗を軸に、北は北海道、南は鹿児島まで全国に「牛たん炭焼利久」77店舗を展開している『株式会社利久』グループ。「泉区の上谷川で1号店を始めた。仕込みができるのは当時、居酒屋も2軒経営していた私だけでした。魚の仕入れと牛たんの仕込みに追われる毎日、寝る間もなかったです。そう話す亀井利二代表。「牛たん定食」だけを提供していた当初は、客足が伸びず苦戦していたという。

ある日、常連客から聞いた、「家族で来たけれど、家内は牛たんが苦手だね」という言葉が契機となり、居酒屋経営の経験を活かして刺身などの一品料理を出すことを思いつく。「海鮮料理やお酒などもゆつくり楽しめると評判になりました」と亀井代表。こうして、ランチタイムは牛

たん定食をメインに、夜は宮城の地酒を楽しみつつ、牛たんと旬の料理が味わる居酒屋風、という現在の利久スタイルが定着していった。

**すべての人においしくヘルシーな牛たんを**

2008年の本社工場落成に伴い、出店数を拡大。同年、県外初進出を果たした『イオンレイクタウン店』(埼玉県越谷市)では、月4500万円超の売上を記録。これは現在もイオングループの最高記録だという。

同社の根底にあるのは、「世代を問わずすべての人においしくてヘルシー、かつ安心・安全な牛たんを食べてほしい」という変わらぬ想いだ。だからこそ、創業当時から製法と味を、頑ななまでに貫き通している。工場を分散させることにより味が変わってしまうことは、利久ブランドの価値の低下を招きかねない。そのため、今現在も牛たんの加工は岩沼市にある本社工場のみで、昔ながらの製法に基づいて行い、品質を保ち続けているのだ。

# 01

## 新たな業種にもチャレンジし仙台の飲食業界をリードする存在に

### 手作業での加工を徹底 衛生管理にも注力

「株式会社利久」グループの社内には、主に3つのセクションが設けられている。生産部、営業部、外商部だ。本社工場勤務の生産部には、現在約100名が在籍し、牛たんの解凍、皮むき、カット、味付けのほか、牛たん素材のハムやソーセージの加工を行っている。工場と言ってもオートメーション化されたものではなく、牛たんの加工はすべて手作業で、手間ひまをかけて行うのが同社のポリシーだ。包丁一本でのカットと、手振り塩での味付けを創業当時から徹底している。中



上) 牛たんのスライス風景。牛たんの大きさを見ながら最適な厚さになるよう、包丁で丁寧に切り分けていく。さらに両面に切れ目を入れ、厚みがあっても柔らかく噛み切りやすい牛たんに仕上げている。下) 工場での作業はほぼ人の手で行われる。

でも味付けは生産部の花形。牛たんの大きさや厚みはもちろんのこと、季節や気温、どこの店舗に卸すかまでも踏まえて塩加減を調整し、熟練の職人技によって仕上げられる。最後に1日半ほど寝かせて熟成させてから各店舗へ。こうしてより柔らかく、より旨みが引き出された、「利久」ならではのこだわりの牛たんが誕生するのだ。

県内で唯一、食肉処理業者として「みやぎHACCP プレミアム」認証を受けているのも同社の強み。工場内で製造・加工・調理するすべての食品を対象に、微生物危害、科学的危害、物理的危害などが加えられていないかを徹底

して分析し、衛生管理を行っている。「これも「安心・安全な牛たんを食べてほしい」という想いの表れにほかなりません」と、人事部の中野卓也部長は語る。

### 「お客さまを喜ばせたい」 その想いが店舗の肝

「株式会社利久」グループの屋台骨とも言えるのが、店舗で働くスタッフが所属する営業部だ。店舗スタッフは、調理係とホール係に分かれる。

調理係は主に炭火を用いて牛たんを焼く「焼き手」と呼ばれる職人と、それ以外の居酒屋メニューなどを手がける職人がいる。特に「焼き手」は、熟成させた牛たんを、最後に炭火で最高の状態に仕上げるといふ重要な役割を担う。牛たん定食に欠かせないテールスープ作りも「焼き手」の仕事だが、澄み切ったまろやかなスープに仕立てるのは、牛たんを焼くよりも難しいと言われるほどだという。

ホール係には、「接客」以上の「接遇」が求められる。「接遇」とは、単なる接客応対に留まらない、一人ひとりのお客様に合わせたきめの細

かい接客のこと。「接遇」を極めれば、店長やエリアマネージャーへの道も開けてくる。

同社の店舗の大きな特徴と言えるのが、全国に展開している「牛たん炭焼利久」の店舗すべてが、フランチャイズではなく直営店だということだ。マニュアルはあるものの、各店の店長や調理長の裁量に任せられている部分が多いのだ。そのため、店ごとにその地域の旬の素材を仕入れ、限定メニューとして提供するなどという店舗独自の取り組みも頻繁に行われている。調理係、ホール係、いずれの立場においても最も大切なのは、「お客さまを喜



「HACCP導入形管理運営基準と同等以上の衛生管理」及び「自主的衛生管理項目」に沿って徹底した衛生管理を実施している。

味付き牛たんのほか、シチューやカレーなどの牛たんのレトルト食品、牛たんハムにソーセージ、牛たんハンバーグなど、そのラインナップはバラエティ豊か。外商部は二つ所に留まらず、業務内容も多岐にわたるため、さまざまな経験をした人にとつてうってつけと言えるだろう。

喜びと感じる人。経験がなくても大丈夫です」と語る。入社後には社内研修制度もあるので、意欲的に学び取る姿勢があれば、早からの活躍も可能だ。忘年会や社内スポーツ大会、芋煮会をはじめ、先輩社員や同僚との親睦を図る機会も充実。風通しの良い環境で、自分自身を成長させていくことができる。

### 成長意欲を刺激する 風通しの良い環境が魅力

同社が求める人材について中野部長は、「一人に喜んでもらうことが好きで、それを自分のモチベーションにできる人。前向きに色々なことを経験して成長していくことや、責任を持たせてもらうことを

### 牛たんの味を伝えつつ 新たな食文化の創造へ

杜の都・仙台の名物「牛たん」が誕生したのは、戦後間もなくのこと。以来70年余り、今や仙台には100店舗近くの専門店があるとと言われるまでになり、各店、味の追

求に余念がない。その中で今や店舗数、人気、牛たん使用量、消費量は業界トップクラスとなった「株式会社利久」グループ。全国100店舗を目標し、海外進出も視野に入れないながら、食材に敬意を払い、プライドを持って「利久ブランド」を追求し続けている。

加えて今後は、「牛たん炭焼利久」を母体としつつも、環境の変化や多様化する消費者のニーズに応え、他業種の飲食店にも積極的に挑戦していく方針だ。すでに、新鮮なホルモンを提供する「仙台ホルモンガッツ」、仙台味噌をはじめ全国の味噌を使用したラーメン店「味噌乃屋田所商店」、イタリアン&和風居酒屋「ビストロ 布袋屋」をオープン。2019年には地元の新鮮な野菜を使用したしゃぶしゃぶ店も開業予定だ。

「仙台が世界に誇る牛たんの味を継承し、全国、全世界に広めるとともに、新たな仙台の食文化をも創造していきたい」と思っています。常に仙台の飲食業界をリードする存在でありたいですね。そう語る亀井代表の目は、着実に未来を見据えている。



牛たんカレー、牛たんトマトソース煮、牛たんテールスープ、牛たんせんべい、牛たん入りスティックカルパス2袋が入ったお得なセット。店舗の味を家庭で気軽に楽しめるとあって人気が高い。化粧箱入りなので、ギフトとしても喜ばれること間違いなし。



店舗や駅、百貨店などで買えるテイクアウト商品は、「牛たん真空パック」をはじめ約50種が揃う。



ハム、ソーセージ、ハンバーグなど、牛たんを使ったバラエティ豊かな商品は通信販売でも購入可。



駅や空港、百貨店などにも出店中。「利久スタイル」の牛たんの魅力をあらゆる形で発信している。