



会社に入社して、 一番やりがいを感じたことは？

先輩インタビュー

お客さまからの「美味しい」 という言葉がやりがいです

中学、高校のときの同級生と一緒に入社しました。魚をおろしたりしているうちに、仕事の面白さに魅了されていきました。「美味しく作る」という思いがないと、美味しい寿司や料理をすることはできないので、毎日精一杯の思いを込めて板場に向き合っています。市場からは多い時にはマグロのほか、白身や光り物それぞれ5種以上のネタが直送されてきますが、たくさんのネタを目にすると自然とやる気が湧いてきます。仕込みや下ごしらえなどは大変ですけど、寿司や料理を食べたお客さまから「美味しい」という言葉を聞くとやりがいを覚えますね。



謙虚さがあれば
いい板前になります！



profile
【名前】吉川 雄二 【在籍年数】20年
【所属部署】うまい鮨勘別館 鮨正 店長

1 仙台市青葉区一番町の『うまい鮨勘 別館 鮨正』。白木のカウンターにはその日に仕入れたネタが並び、2 「新入社員研修」では社会人としての基本や仕事の心得をはじめ、接客練習やフードビジネスの現状などについて学んでいく。3 大規模な植樹祭では約1万人のボランティアが参加し、10万本を超える植樹を行ったことも。4 レーンには個室ごとにセンサー付きのバーが設置されており、手で取らなくても目の前まで寿司を運んでくれる。5 市場直送の新鮮なネタを味わえる寿司はもちろん、一品料理などのメニューも豊富に揃う。6 ゆったりとした雰囲気の中でくつろぎの時間を過ごせる『ゆとりぎ』。四季折々の味覚を楽しめると好評だ。

会社情報

- 設立 1999年4月1日
- 代表 上野 敏史
- 資本金 1億円
- 従業員数 848人(男339人/女509人)

〒982-0003
仙台市太白区郡山字新橋北6-2
TEL/022-302-4944
FAX/022-302-4945
https://sushikan.co.jp/

求人情報

- 初任給 高卒165,300円～
- 福利厚生 社会保険完備、交通費、賞与年2回、昇給制度、従業員割引(月1回30%オフ)、福利厚生サービス(ベネフィットワン)、永年勤続表彰、社員寮(新卒社員3年間無償)、ハワイ研修、社員研修、技能講習会
- 休日休暇 年間休日104日、年次有給休暇など各種休暇制度あり
- 職種 寿司板前(見習い)、ホールスタッフ
- インターンシップ受け入れ/あり ■大学生アルバイト受け入れ/あり
- 採用担当者連絡先/TEL022-302-4944
info@sushikan.co.jp

CORPORATE RESEARCH

- 会社案内請求
- 自社説明会
- 会社見学

採用ページはコチラから



マイナビ リクナビ

採用までの流れ

- ① 会社説明会
- ② 書類応募
- ③ 採用試験(筆記・面接)
- ④ 技能試験※希望者のみ
- ⑤ 内定通知



file09

株式会社アミノ

飲食業

『うまい鮨勘』を中心に国内外に店舗を展開 飲食業を通じた社会貢献にも注力

新しい生活様式の中
確かな成長を刻む

『うまい鮨勘』の屋号を中心に東北、関東、東海、香港、マレーシアで29店舗を展開している『株式会社アミノ』。1999年4月の設立以来、右肩上がりの業績の礎となっているのが5つの業態だ。ハイエンド向けの対面型寿司料理店やリーズナブルな料金で寿司や一品料理を楽しめる回転寿司店などタイプ別で店舗を構えており、さまざまな層の消費者から高い支持を集めている。中でも5年前に1店舗目をオープンさせた『ゆとりぎ』は、店内のほとんどを半個室のテーブル席や座敷席が占めているほか、タッチパネルでの注文、テーブルの目の前まで寿司や料理を運ぶレーンなどのシステムが好評を博し、新しい生活様式が広がる中でも業績を伸ばしている。また、同社では、三陸などの沿岸部で植樹を実践。「地域の皆さまに安心して楽しんでいただける店舗展開はもちろん、水産業、農業の両方を守っていくため海を豊かにする植樹も行っていきたいです」と上野社長は語る。

同社では個々人の成長を促すため、社会人としての基礎などを学ぶ「入社後研修」をはじめ、3年目までフォローアップの研修を実施。各店舗では他店が真似できないほどの旬の食材をはじめ、あらゆる魚介類が入荷するため、実際に触れて、学べる機会が豊富。大量な食材を扱うことで、仕込みや調理の技術の向上は早く、「ネタの管理」などを含め日々の仕事を通じて修得することができる。また、働き方改革を積極的に推進。シフトの調整や各店舗同士の連携などを基盤に残業時間の短縮、安定した休日の取得に成功している。新卒社員は入社後3年間無償で社員寮に住める制度も。「技術的なことに関しては日々の業務を通して自然に身につくはず。辛いことや苦しいことも自分にとっての糧になると感謝しながら、料理はもちろん、接客の要素もありますので、明るく元気に素直に感謝の気持ち忘れずに人に入社してもらえると嬉しいですよ」と上野社長。