



file03

株式会社ひがしやま

飲食業

子ども、地域、そして世界へ  
食のチカラで未来をつくる

TOP MESSAGE

成長に制限はありません  
自由な発想で美味しさを考えてください

食のことはもちろん、趣味や仙台の魅力など、自分が「楽しい」と感じられなければ、お客さまへ食の楽しさを伝えることはできません。弊社は仕事もプライベートも充実した時間を過ごせる環境づくりを推進。いち早く週休二日制を導入するなど、飲食業界で働く人たちの地位向上にも尽力しています。食のチカラで未来をつくるという理念のもと、「食というもので世の中を喜ばせることを考え、幸せを感じられる人」「楽しみながら地域に貢献できる人」を求めています。従業員の半数がアルバイト出身の弊社でぜひチャンスを掴んでください。



profile  
代表取締役 中山 葵一

1開店と共に多くのお客さんが訪れる『ひがしやま六丁の目店』。爽やかな笑顔のスタッフと給仕ロボットが料理を運んでくれる。2『炭焼牛たん東山』では焼きはもちろん、常に一番美味しい状態で提供できるよう丁寧な手仕事が行われている。3席では「ご注文の料理が到着しました」とアナウンス。子どもたちからの人気が高い給仕ロボット。4お会計ごとに1ポイント1円で利用可能なポイントが貯まるほか、お得情報満載の「ひがしやまアプリ」。5包丁で捌く際には、素材の厚さや長さなどを考慮し、最良の状態になるよう意識している。



『ひがしやま六丁の目店』のホールで談笑する山崎 直彦取締役とスタッフ。楽しそうな雰囲気が伝わってくる。

会社情報

- 設立 2016年(平成28年)
  - 代表 中山 葵一
  - 資本金 800万円
  - 従業員数 47人(男38人/女9人)
- 〒980-0021  
仙台市青葉区中央2-10-30 仙台明芳ビル6F  
TEL/022-712-4129  
FAX/022-712-4150  
https://www.4129.net

求人情報

- 初任給 200,000円～
- 福利厚生 健康保険、厚生年金保険、雇用保険、制服貸与、食事、社員旅行
- 休日休暇 完全週休2日制、夏季・冬季休暇 年間105日
- 職種 ホールスタッフ、調理スタッフ、セントラルキッチン
- 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/TEL.022-712-4129(担当 吉田くみ子)  
soumuka@4129.net

CORPORATE RESEARCH 採用ページはコチラから

- 会社案内請求
- 自社説明会
- 会社見学

■採用までの流れ

- ① 1次面接
- ② 2次選考(社長面接)

マイナビ リクナビ

## 活発なコミュニケーションでワンチームを構築



6



7

■野球大会では毎回、500人近い子どもたちに無料で焼肉を振る舞っている。楽しい食事にみんなの笑顔が弾ける。  
 ■15回目を迎える小学3年生以下のキッズベースボール大会。約50チームが参加したこともある人気イベントだ。



5 「ISO22000」はレストラン向けのカット肉および焼肉用タレの製造について厳しい項目をクリアしている証だ。

ることの楽しさを幅を広げるべく「食品加工技術NO.1企業」を目指しているほか、魚の頭部や牛たんの皮など、人が食べられない食材をフードプロセッサで碎き、ペッ トフードを作るなど「食品廃棄物ゼロ企業」へと邁進。「日本で一番働きたい企業」になれるよう、プライベートで得た楽しさを仕事に活かせる環境づくりを推進しているほか、「食事業を通じ、地産地消で活気ある地域経済の創出」「食育とスポーツを通じ、子どもが元氣よく育つ地域づくり」にも努めている。「日本の経済を支えているのは食べることです。食のチカラで日本経済、未来をつ

くつていきたいですね」と中山社長は意欲を見せている。自由闊達な社風が魅力キャリアアップも支援  
 新型コロナウイルスが顕在化する以前から給仕ロボットを導入し、働き方改革だけでなく感染症対策に向けた取り組みを進めるなど、社会が求める一歩先を行く同社では若手社員のアイディアなどを積極的に採用、キャリアアップに繋がるチャレンジの機会が多いことも大きな魅力となっている。また、「知識や資格を得ることがお客さまに美味し焼肉を提供することに繋がります(山崎取締役)」という考えに基づき、全国焼

肉協会が年1回実施する、合格率数%の難関「焼肉検定」をはじめとする関連資格や検定の取得をバックアップ。資格取得者には給与アップなどの厚遇も用意されている。さらに、日本フードサービス協会が主催する、韓国や米国などに渡航し、牛肉に関する見聞を広げる海外研修への参加も全面的にサポート。福利厚生では社員旅行やラ イブ会場を借り切りのカラオケ大会、ボウリング大会などの復活が期待されている。「飲食を取り巻く環境を改善し、誰もが働きたいと思える会社を目指しています」という「株式会社ひがしやま」の今後に注目したい。

さまざまなセクションが協力して一つのチカラに



1 各店舗で実施するイベントの内容などについて随時開かれていく企画会議。関連な意見交換が行われている。

「FC事業部」、製造を担う「セントラルキッチン」「EC事業部」「店舗営業部」「経 理」「総務」など、さまざまな業務が一つとなってグループ全体を支えている。各セク ションがワンチームともいえるまとまりを見せているほか、活発なコミュニケーションで垣根を越えた協力体制を築いている。また、さまざまなセクションがあるため、1つの業務を担うことがあっても、別のセクションへの異動を図れるなど、自分に合った業務に就くことができる。

食を通じ全ての人に喜びと感動を届ける

同社では、①食の喜び、思い出に残る空間、期待を上回るパフォーマンス、美味しさへの探求などを推進する「食」、②食の安全、変わらぬ品質、小さなお子さまからシルバード層まで、全世代での気兼ねない利用などを掲げる「信頼」、③雇用貢献、生産業への貢献、食育への貢献を掲げる「社会貢献」という3つの要素を重んじることで、お客さま、地域社会、スタッフ共に喜びを得られる仕組み作りを企業理念としている。実現に向け、『ひがしやま』が創る5つの未来を提唱、食へ



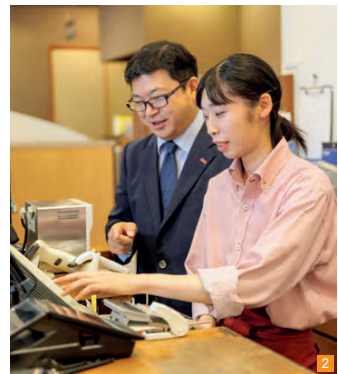
4

4 年間スケジュールに沿って、季節ごとに開催するイベントの内容を立案していく。楽しい発想力が求められる。



3

3 タレがよく馴染む肉の焼き方や、皿の縁に合わせてキレイな盛り付けなどを先輩スタッフが後輩にレクチャー。



2

2 レジカウンター内での実地研修。経営関係をはじめ、フロアマネージメント、点検処理など丁寧に教えてくれる。

### 先輩社員に聞きました うちの会社のココが好き!ココがビックリ!

**アルバイトから社長になれるチャンスが多数**  
 弊社は現在の社長や人事部長など、役員半数がアルバイト出身です。独立も含め、さまざまなチャンスが広がっているのが一番の特徴です、自慢です。

**働く人の気持ちや分かってもらえる**  
 社長をはじめ、アルバイトから管理職になった上司が多いので、自らの体験を通じて部下の辛い気持ちなどを理解してくれることが心強いです。

**さまざまな業務にチャレンジすることができる**  
 新人として入社した際には、自分には不向きな職種だったのですが、希望したら好きなジャンルのセクションに移ることができ、今は楽しく仕事をしています。

**風通しの良い職場環境を形成している**  
 アルバイトはもちろん、年齢に関係なく自分の意見を言うことができます。現場に反映されるなど意見が採用されたときは心からうれしくなりますよ。



**社員のコミュニケーションがとれている**  
 仕事上の連絡事項の伝達だけでなく、休憩時間もみんな楽しく過ごさせています。別の職場の仲間とも良好なコミュニケーションがとれています。

**働いているうちにスキルアップができる**  
 さまざまな業務のセクションがあるので、異動を願いながら自然といるスキルが身に付いていきます。人との出会いが多いのも成長に繋がります。



**チームワークの良さが一番の魅力**  
 料理も接客も「お客さまを喜ばせるエンターテインメント性を高める」ことを目標に、一丸となって頑張っています。チームワークがよいですね。

**食を通じて自らの視野が広がっていく**  
 焼肉はもちろん、食べることの楽しさをより実感することで、飲食業に対する視野が広がりました。食の大切さを通じ社会人としての自覚も高まりました。