



## TOP MESSAGE

### 「愛ある経営」がモットー。 願いはみんなで幸せになること。

経営理念の「愛ある経営」には、「みんなが幸せになりたい」という中村代表の願いが込められています。トップだけがいい思いをするのではなく、利益が出た分は従業員に還元する。残業時間を減らしてお給料を増やしていきたいと労働環境の改善も行っています。代表が従業員のことを第一に考えてくれるので、従業員はお客さまのことを第一に考えることができます。せっかく入った飲食業界。できる・できないの前に、まずは食に興味を持ってほしいです。覚えたい、成長したいという意欲を持ってもらえたら、私たちが成長をしっかり後押しします。



みんなが  
預ける場所です



profile  
取締役料理部長 総料理長 佐藤 隆一

### 会社情報

- 設 立 2012年3月(創業2005年8月)
- 代 表 中村 弘志
- 資 本 金 1,000万円
- 従業員数 191人(男111人/女80人)

〒980-0811  
仙台市青葉区一番町2-2-11 TKビル5F  
TEL/022-797-9808  
FAX/022-797-9809  
https://team-toranomon.com

### 求人情報

- 初任給 高卒・未経験者197,000円〜、経験者213,000円〜(みなし残業1〜45時間分含む、超過分は別途支給)
- 福利厚生 社会保険完備、交通費、賞与年2回、住宅手当、大入り手当、家族手当、成果報酬インセンティブ、誕生日ギフト(本人、配偶者、親)永年勤続(グアム旅行、韓国旅行)、社員研修旅行、運動会、文化祭、資格支援制度、従業員割引20%、健康診断
- 休日休暇 月9日(年間107日)シフト制、有給休暇、慶弔休暇、育児休暇、リフレッシュ休暇
- 職 種 ホールサービス部、料理部、工場、店長候補、料理長候補
- 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
- 採用担当者連絡先/TEL022-797-9808(中村)  
✉ mail@team-toranomon.com

### CORPORATE RESEARCH

- 会社案内請求
- 自社説明会
- 会社見学

### 採用までの流れ

- ① 採用フォームよりエントリー
- ② 一次面接(役員面談・実技)
- ③ 二次面接(社長面談)
- ④ 内定通知

採用ページはコチラから



マイQR リクナビ



file 08

## 株式会社トラクシー

飲食業 焼肉店

### 和牛一頭買いの焼肉百名店『仔虎』 お客さまに「おいしい」の先の感動を

ありがとうの言葉が  
「心のお給料」になる

最高級A5の米沢牛、山形牛、仙台牛など厳選した牛肉を提供する焼肉店「仔虎」を運営する『株式会社トラクシー』。2005年に創業し、一頭買いならではの部位の豊富さと上質な接客サービスで人気を集め、仙台市内・近郊6店舗を展開するまでの成長を遂げてきた。

有名レビューサイトにおいて高評価を得た店のみが選ばれる「食ベログ焼肉百名店」に複数店舗が名を連ねるなど、全国・海外からも客が訪れる人気の理由、それは「おいしい」の先の感動にある。「おいしかった」よりも『楽しかった』と言われる店づくりをしています。100点の料理を接客サービスで120点にしてお出しする。私たちが提供するものは感動です」と取締役料理部長・総料理長の佐藤隆一さんは話す。

スローガンは「心のお給料をもらおう」。来店客からの「ありがとう」の言葉をたくさんもらって心を潤し、やりがいや成長につなげようという意味が込められている。

幸せに働き続けるための  
環境とキャリアパス制度

飲食業界のホワイト企業を目指し、勤務時間の短縮やキャリアパス制度、社内イベント、福利厚生を充実させるための環境作りを力を入れている。また、ハウスルールブックやマニュアルブック、社内・社外研修が充実していることで、入社後は未経験でも安心してスタートできる。一頭買いで仕入れた枝肉・内臓を店舗で部位ごとに捌くので牛肉の全てを理解できるほか、肥育農家との交流、セリ・食肉解体の見学など知識を深められるのも同社ならではの、また明確な評価制度により意欲とスキル次第で店長、料理長、さらに統括店長、総料理長、スーパーバイザーへキャリアアップが可能だ。

2022年春には、名取市閉上にて新工場が完成予定。店舗展開の加速が見込まれる。将来的に関東圏・海外への出店も検討しているが、従業員の成長速度に合わせた出店がモットーだ。従業員ファーストは今後も変わらない。