

仙台の観光コンテンツ

「牛タン焼き」を通じ成長できる



キャリアステップとしてはマネージャーを経て店長を目指す流れ。
早い人では入社3年ほどで店長になった例もあるという。

店で過ごす時間そのものを
楽しんでいただければ



虎横店マネージャー
久門 由尚さん
2021年1月入社

お客様に「〇〇さんに会いに
来た」と言われる機会も多い
んですが、それは私たちがお
客様との会話を大切にしてい
るからこそ。食事だけでなく
「空間に身を置く時間」を楽し
んでもらえるよう努めています。

ジークのここに注目!

- ①「置き去りにしない」指導体制
- ②“社保完”で手厚い福利厚生
- ③海外で活躍できる可能性がある

募集職種

ホールスタッフ(配膳)(正社員)
キッチンスタッフ(正社員)

飲食

株式会社ジーク(牛タン焼専門店 司)

かぶしきがいしゃ ジーク(ぎゅうタンやきせんもんでん つかさ)

仙台市内4店舗を展開する『牛タン焼専門店 司』の運営母体である同社。柔らかなタン2元を火力の強いナラ炭で焼く牛タンは、専門店ひしめく仙台市内においても高い評価を得ている。2013年にはアメリカ・ロサンゼルスへの進出も果たし、世界展開にも意欲的だ。多くの牛タン専門店から同店が選ばれ続ける理由は、接客に通底する「司イズム」だ。マニュアルだけに頼らず、客一人ひとりと向き合い、求められるものを半歩先回りして提供する。こうした接客の基となる「コミュニケーションの細やかさ」は、「疑問や不安を解消しながら、成長を後押しする指導姿勢」として社内教育の場面にも発揮されている。また福利厚生面では各種社会保険や退職金制度などを整えるなど、安心して働ける環境づくりに力を注ぐ。「飲食業界で長く働き、成長したい」と考える人にはこの上ない環境といえそうだ。



一人ひとりと向き合う『司』ならではの接客

コミュニケーションに重きを置き、求めるものをすみやかに提供する接客は、『司』の系列店舗、いずれにも共通する「イズム」だ。



分厚い手切り牛タンは歯切れよく香ばしく

オージー産ブランド牛のタンから根元の部分のみを厳選して手切りし、火力の強いナラ炭で歯切れよく香ばしく焼き上げている



「海外で活躍したい」という夢に挑戦できる環境

世界展開を見据え、2013年にはアメリカ・ロサンゼルスにも出店。「海外で活躍したい」という人にも挑戦のチャンスがある会社だ。

会社情報&採用データ

- 設立 2006年11月
- 資本金 1,000万円
- 従業員数 27人(男21人/女6人)

〒980-0811
仙台市青葉区一番町4-5-3 司B.L.D
TEL/022-226-7422
FAX/022-226-7423

採用担当者連絡先

TEL.022-226-7422(赤坂)

✉ akasaka-n@zico-tsukasa.com

採用ページ

