



飲食・食品製造・小売

株式会社 閣

かく



1



2



3



4



5

- ① セントラルキッチンでは熟練の職人が1枚ずつ手切りし丁寧に牛たんを仕込む。
- ② 各店舗で毎日ミーティングを実施。より良い店づくりのための意見を出し合う。
- ③ 先代から受け継いだ唯一無二の厚切り牛たんは、匠の焼き技から生まれる。
- ④ 牛たん焼きをはじめ、牛たんの刺身やたたきなど多彩な牛たん料理が自慢。
- ⑤ ホール・キッチンともに若手社員が活躍中。キャリアアップも目指せる。

TOP MESSAGE

会社の魅力や求める人材など
皆さんへのメッセージ

イノベーションを恐れずに 食を通して社会貢献企業へ

経営理念に掲げる「食で幸せを!日本で一番お客様のことを考え、喜びを与え続ける」。お客様のことを考えて魅力ある店づくりをすれば、「食べに行きたい」という動機づけになり、宮城県に観光客を呼ぶことができます。これも社会貢献の一つです。私たちは、牛たんという仙台の食文化を守り、イノベーションに挑戦し、後世に伝えたい。そして生産者や取引先、従業員など当社に関わる全ての方にメリットをもたらしたいと考えています。食を通じて雇用を生み出し、利益を出して税金を納める。目指すのは、地域に必要とされ社会に貢献できる企業です。

会社の未来を担う
コアメンバーを募集

代表取締役社長
中田 伸一



「日本で一番お客様のことを考える」をモットーに心を込めてサービスを提供。

創業35年の牛たんの老舗
多角化でさらなる成長を

日本で一番お客様を考え
喜びを与え続ける企業へ

風通しがよく挑戦しやすい
長く働ける職場環境を用意

仙台に数ある牛たん店の中でも、牛たん定食だけでなく、牛たんの刺身やたたきなど、多彩な二品料理で全国からファンが訪れる『牛たん料理 閣』。ミシラン宮城2017でビッググルメにも選ばれた名店だ。先代から事業を引き継いだ中田伸一代表取締役社長は、「予約が取れない」「お土産に持って帰りたい」といった需要に応えるかたちで事業を多角化。仙台市内3店舗、直売所、お土産処、ECショップのほか、2023年12月と翌1月には新店舗をオープン。系列店として牛たん以外の飲食店も展開しており、コロナ禍を乗り越えて成長を続けている。

「受け継いだ味とクオリティを保つためにセントラルキッチンを設置、塩味や厚さ、形などすべて数値化しています。店舗では毎日味見を行って評価コメントを戻し、改善につなげています」と中田代表。今後は県外出店も検討しており、高速道路SA・PAや百貨店、駅ビルなど販売チャネルの拡大を進めるといふ。

同社では、働きやすい職場環境づくりに取り組んでいる。客観的かつ公平性が保たれた独自の評価制度を導入しており、正当な評価を受けながら働くことができる。また能力や適性に応じた役職を設けており、段階的に目標設定ができるので、スムーズなキャリアアップが可能だ。

さらに安心安全な職場環境を整えるためにコンプライアンス相談窓口を設置しているほか、コンプライアンス委員による定期的な個別面談を実施し、従業員の不安や悩みを解消している。職場はコミュニケーションが活発で、年齢やキャリアなどの垣根を越えて、気軽に意見やアイデアを出し合えるのも魅力だ。県の飲食業界の平均給与より高い水準で支給している点にも注目を。「飲食業界の平均給与は低い。だからこそ、ライフステージの変化があっても長く安定して働けるように、今後も賃上げをしていきたい」と中田代表。同社ならモチベーションを高く保ちながら働けるだろう。

会社情報 & 採用データ

- 設立 2015年3月
- 代表 中田 伸一
- 資本金 300万円
- 従業員数 120人(男60人／女60人)

〒980-0811
仙台市青葉区一番町3-8-14
スズキアバンティビルB1F
TEL／022-212-1213
FAX／022-204-5445

- 初任給 高卒174,000円、高専・短大卒183,000円、大卒193,500円
- 福利厚生 各種社会保険完備、退職金制度(入社5年以上)、育児・介護休業制度、社員割引制度、社内親睦会
- 休日休暇 月8日休み、有給休暇、その他特別休暇
- 採用担当者連絡先／TEL.022-212-1213(澤田)
✉ yukari.sawata@gmail.com

募集職種

ホール接客
調理

- ☒ 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