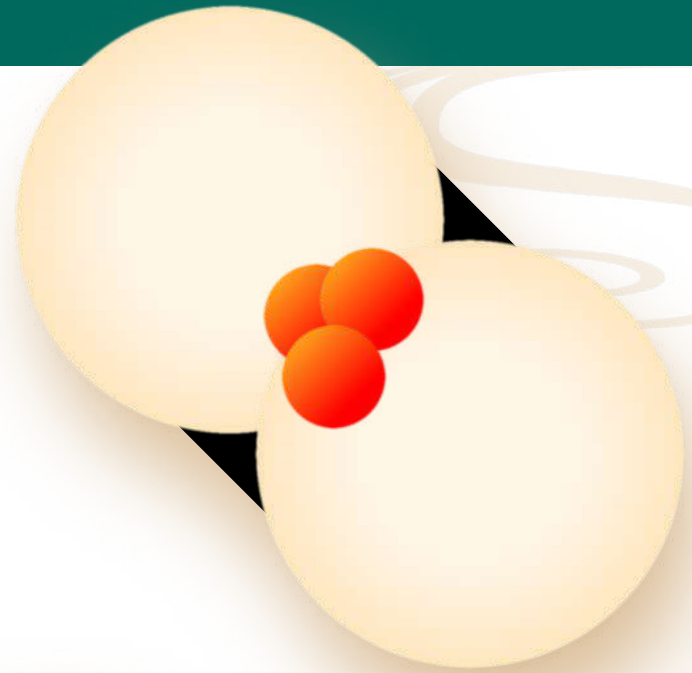


# 京樽

会社説明資料



# ☁ 目次 ☁

- 1 会社について
- 2 当社が大切にしていること
- 3 働く「人」と環境
- 4 募集要項



## ◆ 会社について ◆





共に創っていきませんか。

あなたにしか紡げない物語を、



# あなた物語を

創りませんか？



きつとこの場所がある。

この先のあなたの人生にも、

人々の暮らしに「食」があるように、

## 私たちの目指す未来

私たちが思い描く未来は、  
いつも人々の身近にある存在となること。

私たちは、おいしさと健康と楽しさを提供し、  
人々の普段の暮らしの中に幸せを創造します。

一人でも多くの人を笑顔にすること、

それが私たち京樽の“**しあわせづくり**”です。

食ビジネスを通じて社会に貢献し、

よりよい未来を目指します。



私たちは食を通じて、たくさんの幸せを創ります。

### 行動指針

- 一、お客様を一番に考え行動します。
- 二、気持ちのこもったあいさつをします。
- 三、相手の立場に立って行動します。
- 四、仲間を信頼し、約束を守ります。
- 五、現状に満足せず、挑戦しつづけます。

# 会社概要



会社名	株式会社京樽
創業	1932年(昭和7年)3月
事業内容	フードサービス業
店舗数	国内279店舗、海外(中国)2店舗 ※2022年9月時点
従業員数	472名(正社員) ※2022年9月時点
上場市場	東証プライム上場グループの一員
親会社	株式会社FOOD & LIFE COMPANIES
代表	代表取締役社長 堀江 陽
所在地	103-0013 東京都中央区日本橋人形町二丁目3番8号 2階



🌸 グループについて



**FOOD & LIFE**  
COMPANIES

あきんど  
スシロー



京樽



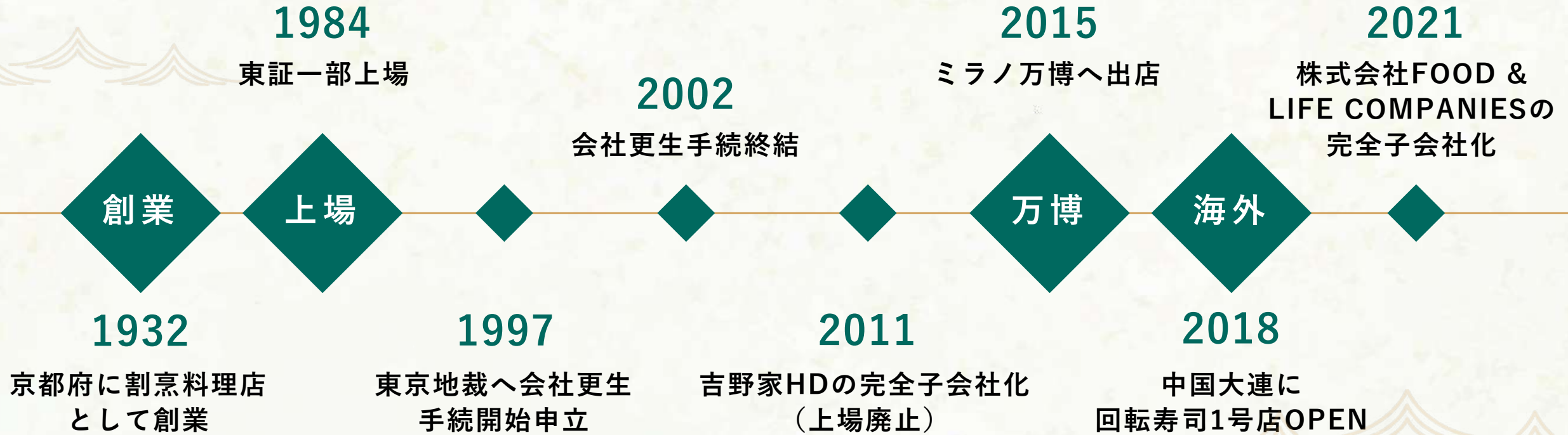
スシロー海外

韓国 / 台湾 /  
シンガポール  
/ 香港 / タイ / 広州

**FOOD & LIFE  
INNOVATIONS**









テイクアウト(TO)事業



外食(イートイン)事業



製造物流事業

❁ 業界内における存在感

1932年に創業して**90**周年。

お客様と一緒に歴史を歩んできました。

◆ 京樽の歴史 ◆

創業

90

周年

◆ 企業の平均寿命 ◆

23.8年

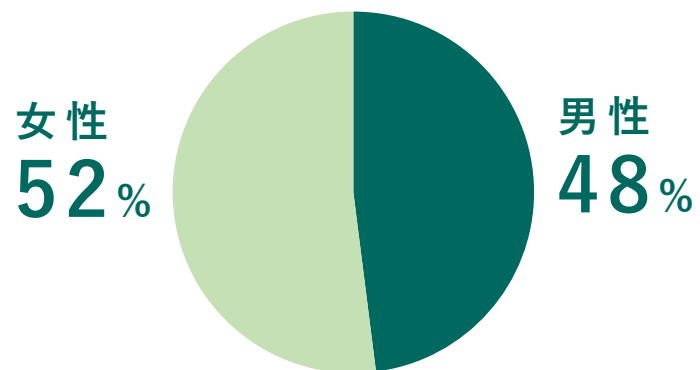


## 直近3年の新卒データ

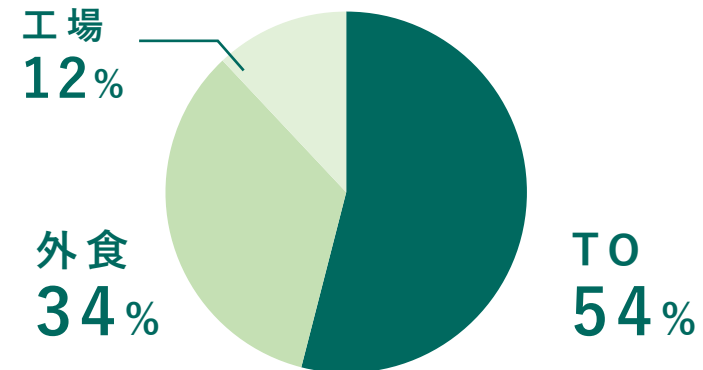
### ◆ 出身校 ◆

中央大学、明治学院大学、  
國學院大学、駒沢大学、  
専修大学、大妻女子大学、  
神奈川大学、東京農業大学、  
北里大学など

### ◆ 男女比 ◆



### ◆ 業態別配属比率 ◆



### ◆ 入社決め手 ◆

親身に話を  
聞いてくれた

社員の雰囲気が  
良さそう

社員の温かさに  
感動した

会社の雰囲気が  
明るい

面接官の雰囲気が  
良かった

お寿司が好き！

自分の性格に  
合っていると感じた

## 🌸 採用担当に聞いてみました。

### ◆ 経歴

2013年04月	新卒入社	テイクアウト営業部「京樽」小田原店配属
2015年07月		<b>ミラノプロジェクトメンバー</b>
2015年12月	海鮮三崎港	本厚木店
2016年08月	海鮮三崎港	下北沢店
2016年10月	海鮮三崎港	町田店 店長
2017年05月	日本橋粋	横浜ベイクォーター 副店長
2018年09月		採用担当
2020年07月	海鮮三崎港	錦糸町店 店長
2021年02月		<b>採用担当</b>

### ◆ 入社決め手は？

自分が「あの人のようになりたい」と思えるモデル社員がいた。  
学生時代、ファミレスでアルバイトをしており、接客が好きだった。  
**最大の理由は京樽で働く人に惹かれた。**



**採用担当の野村です！**

入社する前はお寿司(生魚)が  
食べられませんでした。



◆ 当社が大切にしていること ◆



🌸 大切にしている考え方



◆ チャレンジ精神 ◆



◆ 幸せの追求 ◆



◆ 誠実さ ◆

## 会社としての挑戦実績

### 日本初の『本格セントラルキッチン』の建設

### 和食業界初の上場を実現

1980年7月	東京証券取引所の店頭銘柄に登録
1982年9月	同証券取引所・第二部へ上場
1984年6月	同証券取引所・第一部に上場

### 過去3回にわたって万博へ出店

1970年	大阪万博
1985年	つくば科学万博
2015年	イタリアミラノ万博





## 幸せの追求

満足を生み出すためには、味や価格以上の価値が必要です。  
そして、その価値を創るのは“**人**”なのです。

働く人1人1人が幸せでなければ、  
全員が同じベクトルで動くことは叶いません。

私たちは皆が互いに切磋琢磨しながら成長し、  
その**成長を喜び合える環境づくり**に励んでいます。

## 誠実さ



お客様から「**ありがとう**」「**美味しかった**」と直接感謝の言葉をいただく機会が多いからこそ、目の前のお客様一人一人に真摯に向き合っています。

提供する商品は常に**ブラッシュアップを繰り返**し、必要に応じてモデルチェンジやリブランディングを実施。常にそのとき提供できる最高のものをお出しできるように努めています。




◆ 働く「人」と環境 ◆



 **調理研修** 鮫の握り方から仕込みまで

 **接客研修** 基本的なビジネスマナーや待遇

 **座学研修** 食の衛生や労務管理、数値管理の基礎知識



## 店長育成研修(Ⅰ～Ⅳ)

店舗マネジメントのための、  
数値管理、人材育成、コミュニ  
ケーション能力など、**店長になる  
ために必要なスキル**を育てます。

## 店長資格試験

今まで培ったスキルを確認し、  
店長として飛躍するための  
**最終チェック**を行います。

## 中級研修(Ⅰ、Ⅱ)

店長就任後は、  
**マネジメント能力**をさらに磨く  
ために、経営に関する内容など  
も徐々に学んでいただきます。

店長向け研修  
(年2回)

管理職資格試験

### 店長

リーダーシップやアサーティブコミュニケーションについて、自店舗の貢献利益表を用いながら、実践的な数値管理のトレーニングを行います。

## 🌸 入社後の流れ



最短3年

## 🌸 働くステージについて



### 店舗運営のプロ

回転寿司みさき



### 接客のプロ

京樽



### 製造のプロ

船橋セントラルキッチン



## 店舗運営のプロ

### 回転寿司みさき

店舗運営において、お客様を一番に行動することはもちろんですが、大切なのは働く仲間と一緒に良いお店を作り上げていくことだと思っています。

店舗の活気づくりや売上目標を達成させることは、一人では難しいですが、働く従業員が同じ方向を向いて「今日も売るぞ」というその力は何倍にもなり達成することができます。同じ方向を向かせるために旗振り役となることは難しくもありますが、チーム一丸として良い店舗づくりをしていくことも、店舗運営のやりがいの一つだと思います。

他人の価値観を変えることは出来ませんが、たくさんの人の価値観に触れることによって、自身の価値観を増やし、人間的に豊かになっていけることが店舗運営の魅力です。



外食営業本部  
朝妻 紘輝

## 接客のプロ

### 京樽

TOの店舗はお客様との距離が近く、リピーターのお客様も多くご来店されるため、**商品に関する声が直接届きやすい環境**にあります。

また、何を購入するか悩まれたり、ふらっと立ち寄られたお客様に、実際の商品をお見せしながらおすすめすることで、商品の購入に繋がったりいつの間にかリピーターとして何度も店舗に足を運んでいただけるようになった時やりがいを感じます。

さらに、お客様目線で店舗を魅せていくことも大切です。

どこに何が陳列されているか、おすすめ商品は何か一目でわかりやすい陳列を行うなど、**お客様が気持ちよく利用できる店舗**にすることも、立派な接客だと考えます。



テイクアウト営業本部  
佐藤 七海

## 製造のプロ

### 船橋セントラルキッチン

現在、セントラルキッチンでは、江戸前鮨や上方鮨などたくさんの種類の鮨を、複数の従業員が流れ作業（製造ライン）をしながら製造し、販売店に運んでいます。

平日や土日、ハレの日により商品の製造計画は異なりますが、どんな時でも一番大事にしていることは、「**お客様が満足いく商品をつくる**」ことを想像しながら製造することです。

セントラルキッチンでは、商品を購入されるお客様の顔を見ることができません。

自信をもって商品をお勧めしてもらうために、決められた時間内でスピーディーかつ美しい商品を作ることが求められています。

販売店が満足できる商品づくり＝お客様の満足をモットーに、**日本一おいしくて美しいお鮨を作る工場**を目指しています。



製造物流事業部  
セントラルキッチン管理課

課長 **星野 英俊**



## 首都圏を中心とした各店舗

主に首都圏（東京・神奈川・埼玉・千葉）の店舗にて勤務いただきます。お住まいによっては、自宅から通勤可能なエリアへの配属も可能です。ご相談下さい。

## 適性に応じた配属先

新入社員研修中、本人の適性を判断し、最も輝ける事業部（テイクアウト事業・外食事業・製造物流事業）にて仕事をスタートします。



諸手当

時間外手当、深夜手当、  
交通費(月々最大5万円)

昇給

年1回(11月)人事評価に基づき決定  
※成績により随時昇格あり

賞与

年2回(6月・12月)

福利厚生

各種社会保険完備  
(健康保険、厚生年金、雇用保険、労災保険)

退職金(確定拠出年金)

各種慶弔制度

(結婚祝い金：最大30万円 ※勤続年数に応じて)  
出産祝い金：1人につき10万円)

社員永年勤続表彰制度(8万円+旅行券2万円)

短時間勤務制度あり

労働組合あり 他

休日休暇

年間休日111日

※メモリアル休暇を含む

月9～10日休み

有給休暇

(入社時5日 半年後5日付与)

産前産後休暇

育児休暇 など

◆ 新卒入社の子収モデルケース ◆

3,248,800円

※月々20時間の残業含む

◆ 店長の平均年収 ◆

4,401,000円

※2021年実績

◆ 教育店へ配属 ◆



新入社員を教えら  
れる店長が在籍し  
ている店舗へ配属  
されます。

🌸 京樽のあれこれ



◆ 技能コンクール ◆



◆ 組合イベント ◆



## ◆ 募集要項 ◆



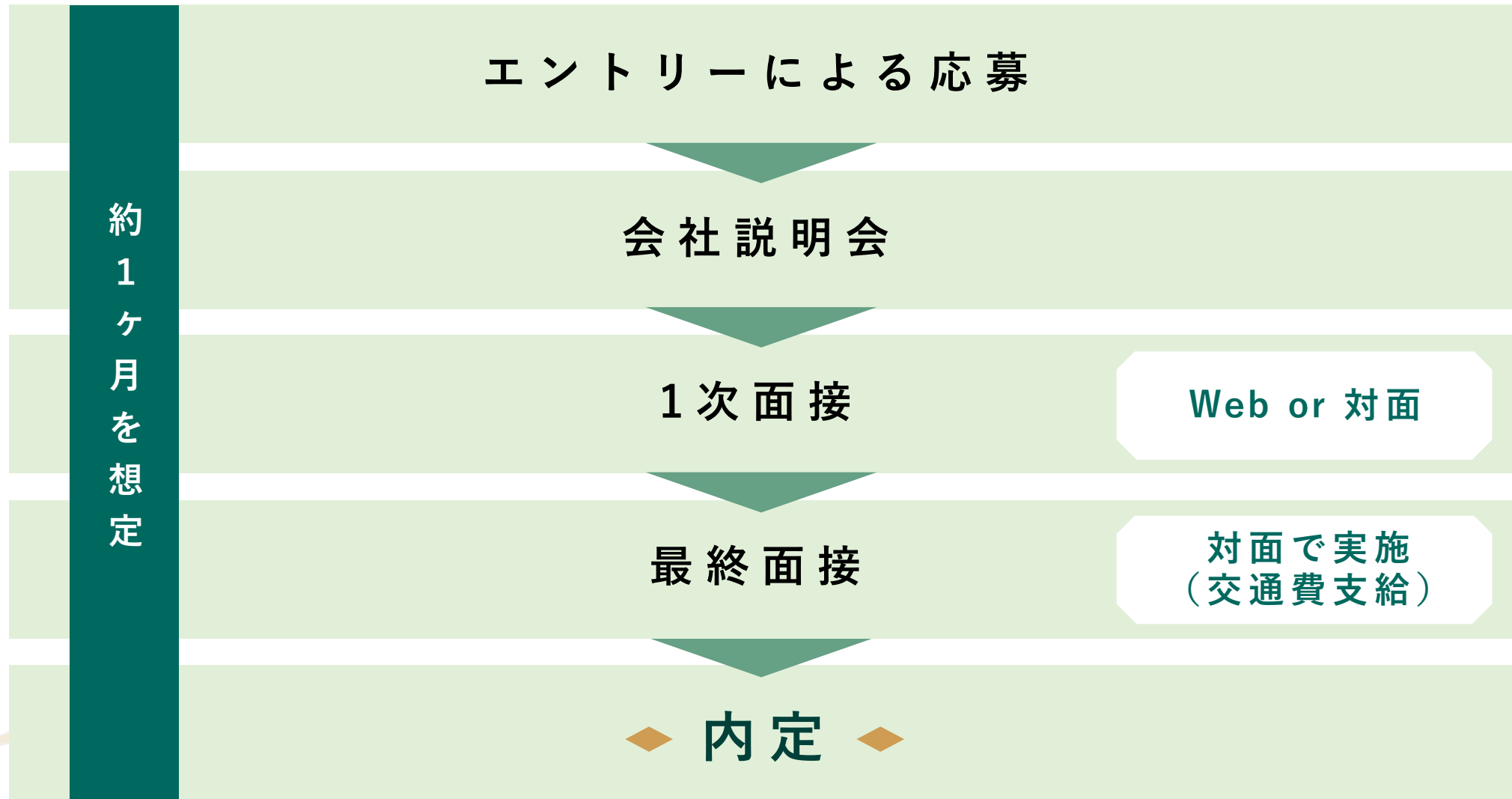




## 募集要項

応募職種	総合職（将来の店長、課長として京樽を担う人材）
勤務地	各事業所（首都圏および関西店舗、船橋セントラルキッチン）
勤務時間	シフト制 1日8時間 8：00～23：00 ※店舗により多少異なります
給与	一律 206,000円 ※上記に各種手当が加算されます。
求める人物像	『京樽の価値観に共感し、京樽の理念を体現できる方』 お客様や仲間を幸せにする努力ができる方 何事にも誠実に取り組める方 目標に向かって諦めずに行動できる方

## 🌸 応募後のフロー



## 京樽に興味を持っていただいた皆さんへ

私たちは、今持っている知識やスキルよりも  
90年間大切にしてきた理念や価値観に  
共感できる方とともに働きたいと考えています。

学歴や性別は一切問いません。

現状に満足することなく、常に目標をもって  
チャレンジし続けられる方を、  
“完全人物重視”でお迎えします！

# 京樽

ご応募お待ちしております。