



【バイヤー・購買担当】 海外からの食材・飲料輸入/世界の食文化により詳しくなる！

権八、カフェラ・ボエム、モンスーンカフェを運営する外食業会社/海外展開中

#### Job Information

**Hiring Company**

Global Dining Inc

**Job ID**

1543739

**Division**

購買商品管理グループ

**Industry**

Restaurant, Food Service

**Company Type**

Large Company (more than 300 employees)

**Non-Japanese Ratio**

Majority Japanese

**Job Type**

Permanent Full-time

**Location**

Tokyo - 23 Wards, Minato-ku

**Train Description**

Chiyoda Line, Omote Sando Station

**Salary**

6.5 million yen ~ 9 million yen

**Work Hours**

10:00～19:00 (実働8時間・休憩1時間)

**Holidays**

週休2日制 (土・日) ※月1回土曜出勤あり、祝日、年末年始休暇 GW休暇 夏季休暇 など

**Refreshed**

February 3rd, 2026 03:00

#### General Requirements

**Minimum Experience Level**

Over 3 years

**Career Level**

Mid Career

**Minimum English Level**

Daily Conversation

**Minimum Japanese Level**

Native

**Minimum Education Level**

High-School

**Visa Status**

Permission to work in Japan required

## Job Description

### 【募集要項 本ポジションの魅力】

- ・老若男女問わず、海外VIPにも人気のレストランを運営
- ・国内外47店舗、イタリアンから日本食、メキシカン料理など様々な食文化を提供
- ・海外との交渉・輸入業務で英語力を発揮
- ・海外・国内の食材仕入れと物流構築

あなたにお任せするのは洋食（イタリアン・フレンチ）、和食、エスニックなど当社が展開するレストランで使用する「食材」の仕入れ（バイヤー）業務です。野菜、魚、肉といった幅広い食材を扱うバイヤーへと成長できる環境です。

### 主な業務内容は以下の通り

当社が展開する各店舗の食材の仕入れを担当します。様々な業態を展開しているため、扱う食材・飲料も多岐にわたります。

- ・海外からの食材仕入れ
  - ↳（現地生産者との価格交渉、契約交渉、発注、支払い手続きなど）
- ・輸入関連業務
  - ↳（フォワーダーとの調整、通関、輸入書類作成など）
- ・倉庫選定・物流構築
- ・商品の選定、在庫管理業務
- ・価格等の交渉
- ・安定供給の計画策定
- ・新規取引先の視察、開拓
- ・商品データ管理・メンテナンス
- ・レシピ管理
- ・商品のメニュー化プロジェクト管理 など

### <当社の魅力>

#### ●積極的に新規出店を継続！

現在47店舗のレストランを展開している当社では、新規出店も継続中！

3月には栃木県に過去最大規模の新規出店を行い、今後も新規店舗を出店予定しております。

安定と成長を兼ね備えた環境は、キャリアアップを目指すあなたの最高の後押しとなるはずです。

#### ●やりがい

同社では一人ひとりの担当業務はあるものの、部門の垣根を越えて横断的に活躍することも可能です。仕入れをメイン業務にしながら、新しい食材の提案や、新メニューの考案、店舗運営に携わることもできます。自身の興味・関心に合わせて仕事の幅を広げられる環境に、やりがいと面白さを感じていただけるでしょう。

### <当社における育成・キャリアについて>

#### ●様々なキャリアパスを実現可能

経験・スキル・適性・希望に応じて、将来は様々なキャリアを歩めます。

いずれもバイヤー経験を活かしたキャリアアップとなるので、専門性を磨きながら成長できます。

#### ●マネジメント業務へのキャリアアップも目指せる

バイヤーとしてスペシャリストの道を究めることはもちろん、マネジメント経験があればグループ全体の管理業務も可能です。

#### 一キャリアステップ例一

①入社後はバイヤーとして活躍

↳仕入れを主に担当し、商品の発掘、選定、交渉等を担当。

②バイヤーからチーフバイヤーへステップアップ（管理職）

↳全国の出店計画に合わせて、物流をイチから構築します。

③商品管理/マネジメントも手掛けられるポジションへ！

↳データ管理や分析、メニュー作成、アレルゲンリストの作成。

購買商品管理部のマネジメント業務など。

### 雇用形態

正社員(試用期間3ヶ月)

※期間中の待遇面は本採用時と変わりません

### 給与

想定年収660万円～900万円

月給55万円～75万円+業績賞与+諸手当

※経験・能力を考慮して優遇します。

※時間外労働の有無に関わらず45時間分を見なし残業とし、月給に月15万円～月21万円を含み支給します。上記を超える時間外労働分は追加で支給します。

賞与 年2回

昇給 昇給随時

### 社員の年収例

年収540万円（31歳／中途入社・経験3年）年収660万円（35歳／中途入社・経験5年）

**平均残業時間**

月10時間程度。

仕事に慣れて効率よく働けるようになれば、残業「0」も可能です！

**勤務地**

本社／東京都港区南青山7-1-5 コラム南青山8F

転勤なし

【最寄り駅】 表参道駅・渋谷駅から徒歩10分

**年間休日112日**

休日 週休2日制（土・日）、祝日※月1回土曜出勤あり

休暇 年末年始休暇、GW休暇、夏季休暇、有給休暇、産前・産後休暇、育児休暇

**待遇・福利厚生 各種制度**

【各種手当】

■通勤交通費（上限月5万円まで）

■年功給（入社3年目以降、勤続年数×3000円が毎月）

■食事手当（1日500円、出勤日数分支給）

**【福利厚生】**

■各種社会保険完備

■社員持株会

■退職金制度

■自社レストランディスカウント（全店舗 20%OFF）

※当社のルールとして業務時間内の喫煙禁止、喫煙に関する定期的な確認検査を実施します。

■屋内全面禁煙

※就業場所における受動喫煙防止のための取り組みとして、完全禁煙としています。

**Required Skills****応募必須条件**

- ・購買・バイヤー経験がある方（3年以上）
- ・海外輸入経験がある方（3年以上）
- ・日本語、英語ビジネスレベル以上（日本語N1レベル相当）

★「食に興味がある」など、あなたのチャレンジする気持ちを応援します！

専門知識は入社後に習得できるので安心してください。

**選考プロセス**

書類選考→面接（2-3回）→内定

**Company Description**