

【台湾でのオープニングスタッフ】和食調理師(うなぎの焼き手)飲食業界未経験歓迎!

日本の名店の味を世界に!台湾初出店のうな富士で職人としてキャリアを築く

Job Information

Hiring Company

Kaburaya K.K.

Job ID

1561165

Division

海外事業開発室

Industry

Restaurant, Food Service

Company Type

Small/Medium Company (300 employees or less)

Non-Japanese Ratio

Majority Japanese

Job Type

Permanent Full-time

Location

Aichi Prefecture, Nagoya-shi Naka-ku

Train Description

Meijo Line, Higashi Betsuin Station

Salary

3.5 million yen \sim 5.5 million yen

Salary Bonuses

Bonuses paid on top of indicated salary.

Work Hours

シフト勤務:7:00~17:00、9:00~19:00、11:00~21:00など

Holidays

年間休日105日/完全週休二日制/夏季休暇・慶弔休暇・有給休暇(半年経過で1-日)

Refreshed

December 12th, 2025 12:00

General Requirements

Career Level

Entry Level

Minimum English Level

None

Minimum Japanese Level

Basic

Other Language

Chinese (Mandarin) - Business Level

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≫

- うなぎの捌き・焼きなど職人技を習得する調理業務
- 台湾出店を控えた海外展開の立ち上げに関われる貴重な経験
- 職人として専門性を極めるも、多店舗統括へ進むも自由なキャリア
- 引っ越し費用補助や子供手当など家族に優しい福利厚生が充実

【業務内容】

うなぎの焼き手として、

- うなぎの捌き
- ·うなぎの串うち
- ・うなぎの焼き
- 盛り付け

など、一連の業務を担当いただきます。

<会社について>

すべての人々に幸せを。

私たちは「みんなで楽しく過ごす時間」を、もっと世界にも広げていきたいと考えています。それはつまり、日本独自の居酒屋文化や食体験を、世界へ届けるということ。そんな未来へ向けて、お客様はもちろん、関わるすべてのステークホルダーに対して、感謝と敬意を持ちながら、成長し続けなければなりません。

お客様には、心を尽くした料理と温かい接客で、最高の食体験を。従業員には、働きやすくやりがいを持てる職場環境を。 取引先や地域社会のみなさんには、信頼と感謝にもとづいた関係づくりを約束します。そして、私たちにこの素晴らしい事 業を託してくれた、創業からいままで、かぶらやグループを築き上げた人たちへの敬意を胸に、その想いを継承し、時代に 即した進化で応えていきます。

私たちにしかできない「幸腹の刻」をつくり出し、世界中の人々の心に届く食体験を提供していけるように。かぶらやグループはこれからも、挑戦し続けます。

【雇用形態】

正社員

【給与】

350万円~550万円

【就業時間】

シフト勤務:7:00~17:00、9:00~19:00、11:00~21:00など

【勤務地】

日本、台湾

〒460-0025 愛知県名古屋市中区古渡町19番9号 最寄り駅:金山(徒歩15分)、東別院(徒歩10分)

【休日休暇】

- 年間休日105日
- 完全週休二日制
- 夏季休暇
- 慶弔休暇
- 有給休暇:半年経過で1-日

【待遇・福利厚生】

- 子供手当(ご年齢により5千円~1万5千円)
- スマホ貸与(希望者)
- 社員割引制度
- 各種社会保険完備
- 年1回総会(全社員があつまり、BBQなどをしながら慰労・表彰をする会)
- 引っ越し費用負担
- 研修手当1日1000円

Required Skills

【必須要件】

不問、未経験歓迎!

【キャリアパス】

最初は日本で1年間程度研修を通じてうなぎの捌き方、串の打ち方、焼き方を学んでいただき、台湾でのオープニングスタッフとして店舗の開店に携わっていただきます。

その後、順次店舗を展開するので、店舗スタッフとして専門性を極めるもよし、複数店舗の統括をするもよし。 自分の希望に応じてキャリアを形成することが可能です。 Company Description