



【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！台湾初出店のうなぎ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 ~ 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

May 29th, 2026 09:00

General Requirements

Career Level

Entry Level

Minimum English Level

None

Minimum Japanese Level

Basic

Other Language

Chinese (Mandarin) - Business Level

中国語・台湾語 / 使用頻度：帰国後は毎日 / 使用レベル：ビジネス言語

Minimum Education LevelHigh-School

Visa StatusPermission 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、世界へ届けるとのこと。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らず、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々への敬意を胸に、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10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