



PR/160358 | エグゼクティブシェフ（日本食・商品開発）

## Job Information

### Recruiter

JAC Recruitment Malaysia

### Job ID

1584388

### Industry

Other (Manufacturing)

### Job Type

Permanent Full-time

### Location

Malaysia

### Salary

Negotiable, based on experience

### Refreshed

April 28th, 2026 13:00

## General Requirements

### Minimum Experience Level

Over 6 years

### Career Level

Mid Career

### Minimum English Level

Basic

### Minimum Japanese Level

Native

### Minimum Education Level

Associate Degree/Diploma

### Visa Status

No permission to work in Japan required

## Job Description

日本の食文化を大切にしながら、海外市場で和食の価値を広げてきた大手企業です。品質・味・見た目に妥協しない商品づくりと、現地オペレーションを両立させる体制が強み。メニュー開発から現場改善まで裁量を持って関わられるため、料理人・商品開発者としての経験と発想を存分に活かせる職場です。

### 職務内容

- メニューイノベーション・コンセプト企画

グランドメニューおよび季節プロモーションのコンセプト立案・提案  
(目的、戦略、ターゲット顧客、メニュータイプ、目標粗利率など)

最新のフードトレンド、調理技術、顧客嗜好の把握と先行対応

- 研究・商品開発

各種キャンペーン（グランドメニュー、プロモーション、ボナンザ等）向けの商品開発および改良  
オペレーションの簡素化、正確な原価管理、安定した品質の確保

- 原価分析・価格設定

最新の購買データに基づく詳細なメニュー原価計算  
粗利益の算出および商品販売価格の確定・承認

- **試食・承認プロセス**  
社内、社外、経営層向けの試食会の実施  
フィードバックの収集、商品受容性の確認および経営承認の取得
- **SOP・オペレーション**  
効率的な調理SOP（標準作業手順書）の作成  
キッチン設計およびオペレーションチームとの連携・導入支援
- **売上・パフォーマンス分析**  
商品発売後の売上動向をモニタリングし、改善提案を実施
- **部門間連携**  
マーケティング、購買、オペレーション、ハラール関連チームと連携し、商品ローンチ準備および撮影対応を行う
- **継続的改善**  
部門内の業務効率化およびイノベーション施策を支援

#### 応募資格

- ・ 英語：中級レベル以上
- ・ 和食分野での実務経験
- ・ メニュー開発、試食、撮影対応における豊富な経験
- ・ 料理長（ヘッドシェフ）または同等のマネジメントポジション経験
- ・ Microsoft ExcelおよびPowerPointを用いた資料作成・プレゼンが可能
- ・ 日本料理の技法、食材、盛り付け基準に関する深い知識
- ・ 最小限の指示で自律的に業務遂行ができる方

**Notice:** By submitting an application for this position, you acknowledge and consent to the disclosure of your personal information to the Privacy Policy and Terms and Conditions, for the purpose of recruitment and candidate evaluation.

Privacy Policy Link: <https://www.jac-recruitment.my/privacy-policy>

Terms and Conditions Link: <https://www.jac-recruitment.my/terms-of-use>

---

#### Company Description