≪未経験歓迎！≫【うなぎ店/焼き手スタッフ】★勤務地相談可 ★全国店舗でキャリアアップ ★一生モノの技術を習得

★ミシュラン掲載や食べログ百名店選抜実績がある老舗うなぎ店★

Job Information

Hiring Company
Kaburaya K.K.

Job ID
1602166

Industry
Restaurant, Food Service

Company Type
Large Company (more than 300 employees)

Job Type
Permanent Full-time

Location
Japan

Salary
3.5 million yen ~ 5 million yen

Work Hours
シフト制（1日あたり所定労働時間08時間、休憩60分）

Holidays
完全週休二日制　※月9日休み（2月/7月/12月は月8日休み）

Refreshed
November 20th, 2026 03:00

General Requirements

Career Level
Entry Level

Minimum English Level
Daily Conversation Level

Minimum Japanese Level
Native 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≫

- ミシュラン掲載実績の老舗うなぎ店で、焼き手として専門技術を磨き一生モノの技術を習得
- IPOを目指す成長企業で、料理長や教育担当など多彩なキャリアへ挑戦できる
- 現場の提案が制度化される風通しの良い環境で、主体性を発揮しながら成長できる
- 家族手当や子ども手当、社員寮など福利厚生が充実し長く働きやすい

【業務内容】

『手に職をつけたい』『食への興味がある』その想いがあれば十分。
ミシュラン掲載や食べログ百名店選抜実績がある老舗うなぎ店！うなぎの焼き手のプロを目指しませんか。

現在、IPOに向け急速に店舗展開が進んでいます。だからこそ今、現場の体制をより強固にし、共に働く仲間をこれまで以上に大切にするための「組織の基盤づくり」が急務となっています。
「一生モノの手に職をつけたい」「誇りを持てる環境で、飲食業界で生きていきたい」そんな熱い思いを持ったあなたとの出会いを、私たちは何よりも楽しみにしています。まずは面接であなたの思いを聞かせてくれませんか？
（業務の変更範囲：適性に応じて会社の指示する業務への異動を命じることがある）

■企業・求人の特色：
かぶらやグループは、創業者の強いリーダーシップのもと「お客様第一主義」「大家族主義」といった会社の考え方が従業員に浸透したロイヤリティの高い企業文化と高水準の店舗運営・オペレーション構築力を持つ企業へと成長してきました。

■当社について：
かぶらやグループは、人と人との強いつながりを持つ組織です。
「こうすればもっと良くなる」「こんな制度があったら嬉しい」という現場スタッフの提案は、ダイレクトに経営陣へと届きます。実際に、現場からの声で『メンター制度』が導入されるなど、自らアイデアを出して議論できる風通しの良さがあります。明確な意志を持ち、声を上げた人には、入社年数に関わらず大きなやりがいとチャンスが与えられる環境です。

＜会社状況/将来的には＞
数年後にはIPOを目指しており、売り上げも好調で強固な財務基盤◎
出店拡大の為料理人として1人前になっていただいた後、料理長や新店の調理スタッフの教育係としてご活躍いただけます。

【雇用形態】
正社員
※試用期間あり、3ヶ月（変更無）

【給与】
想定年収：350万円～500万円（月給制）
月給：￥250,000～￥400,000（基本給￥250,000～￥400,000を含む/月）

＜モデル年収＞
・年収440万円 入社3年目 24歳/ホールスタッフ（月給30.2万円＋賞与48万円＋インセン30万）
・年収465万円 入社2年目 31歳/主任（月給31.1万円＋賞与59万円＋インセン33万円）
・年収504万円 入社3年目 50歳/主任（月給35万円＋賞与62万円＋インセン22万円）

■残業手当：残業時間に応じて別途支給
■昇給：年1回
■賞与実績：年2回（好成績の店舗は評価します）
■インセンティブ：店舗目標達成に対して支給、年4回あり、1回の支給で最大9万円

【就業時間】
シフト制（1日あたり所定労働時間08時間、休憩60分）

＜シフト制＞
昼の部：11:00-14:00
夜の部：17:00-22:00
上記の営業時間の間で、勤務していただきます。
22時に営業が終了し、締め作業は1時間以内には終わるので日付を超えることはございません。
※開店作業/締め作業で営業時間以外での勤務になる可能もございます。

■残業：あり

【勤務地】
うな冨士
※勤務地はご希望を考慮のうえ決定します。将来的に全国の店舗への配属・異動の可能性があります。
（就業場所の変更範囲：会社の定める事業所への異動（転居を伴う配置転換を含む）を命じることがある）
■喫煙環境：屋内全面禁煙
■転勤：当面なし

※入社後1カ月～半年間は名古屋勤務の可能性もございます。
※詳細は面接時に遠慮なくご質問ください。

【休日休暇】

- 年間休日105日
- 完全週休二日制　※月9日休み（2月/7月/12月は月8日休み）
- 有給休暇10日～

【待遇・福利厚生】

- 社会保険（雇用保険、労災保険、健康保険、厚生年金）
- 通勤手当（会社規定に基づき支給）
- 残業手当（残業時間に応じて別途支給）
- 退職金あり
- 家族手当（扶養家族1人につき月1万円）
- かぶらやオリジナル子供手当（小学生5000円・中学生1万円・高校生1万5000円を家族手当に追加して毎月支給）
- 社員寮（規定あり）
- 引越し費用負担・勤務地付近に社員寮をご用意（遠方からご応募の場合）
- 制服貸与

- まかないあり
- バイク・車通勤OK
- 研修制度あり
- 社員割引（グループ内30％オフ）

Required Skills

ー 未経験歓迎！ 全国転勤可能な方歓迎！ー

【必須要件】

- 食が大好きな方
- 飲食業界へ熱い思いをお持ちの方。

【選考について】

- 採用人数：1名
- 筆記試験：有（適性検査）
- 面接回数：2回程度（目安）※オンライン面接OK

Company Description