



伊豆大島での料理人◆ハワイをルーツに日本とハワイの趣を提供するリゾートホテル◆  
食材調達・メニュー開発、在庫管理など

【7月～勤務開始】2019年にファミリービジネスとして伊豆大島でスタート！

## 募集職種

### 採用企業名

株式会社カイルニ

### 求人ID

1526657

### 業種

ホテル

### 会社の種類

中小企業 (従業員300名以下)

### 雇用形態

契約

### 勤務地

その他東京, 大島町

### 給与

300万円～450万円

### 更新日

2026年05月17日 00:00

## 応募必要条件

### 職務経験

3年以上

### キャリアレベル

中途経験者レベル

### 英語レベル

日常会話レベル

### 日本語レベル

ビジネス会話レベル

### 最終学歴

高等学校卒

### 現在のビザ

日本での就労許可が必要です

## 募集要項

東京から約120km南の洋上に浮かぶ伊豆諸島最大の島、『伊豆大島』。  
約8,000年前より人が暮らしていたと言われる歴史と、島の約97%が自然公園法により、自然景観と生態系が保護され、  
人・自然がつながる歴史ある島です。

今回は、伊豆大島で運営する2019年開業のリゾートホテル「カイルニ」の料理長を募集します。

### <弊社&当ポジションのPOINT>

- ◆ハワイ島で生活してきた家族が大島の自然豊かな環境に魅了されて運営するリゾートホテル
- ◆転居サポートとして、社員寮の提供あり。自然豊かな環境で生活できます。
- ◆ホテルレストランのシェフとして、現地食材の調達や、メニュー開発、調理、食材管理など担っていただきます。

！地元大島でとれた野菜や新鮮な魚介はもちろん、ハワイの味を取り入れた料理を提供。  
 ◆「オハナ（家族）」として一緒にホテルカイルニを盛り上げていきましょう！

#### 本ポジションの主な業務内容

- ・ 献立から買い出し
- ・ 調理
- ・ レストランスタッフの管理
- ・ 食材類の在庫管理
- ・ メニュー開発
  - ↳ メニュー開発においては自主性は高く、職務的自由を求めている方にはやりがいのある仕事になります。

#### ●入社時期

現在のシェフが退職予定であり、今年の夏（7月～）に当社のシェフとして入社いただく方を募集。  
 上記時期が理想ですが、入社時期に関して相談も可能。

#### ●従業員数：10名

少人数で動いていますので、助け合いが多い職場環境です！

外国人も日本人もいるチーム、若手社員も多いが現在従業員の多くが20-40代で構成されているので多様性のあるチームメンバー。

教育・マーケティング・経理など幅広い業界から来られている方、伊豆大島の魅力に感化され動いているメンバーも多くいます。

釣り好きやアウトドアが好きな方が多く、休みの日には自然豊かな環境でワークライフバランスを楽しめます！

#### 雇用条件

正社員もしくは契約社員  
 面接の中で相談可能

#### 年収

想定年収300万円～450万円

#### 勤務時間

シェフとして、昼食（ランチ）と夕食の調理をお願いします。

ランチ： 11:00-14:00

夕食： 17:00～21:00

#### 勤務地

東京都大島町差木地1027-10

#### 通勤手段

竹芝桟橋から高速ジェット船で1時間45分

熱海桟橋から高速ジェット船で45分

調布空港から飛行機で25分

#### その他制度について

- ・ 社会保険完備
- ・ 交通費給付（諸条件あり）
  - ↳ 島内での移動するためのガソリン代費用支給。バイクや車などを想定。
- ・ 社員寮あり
  - ↳ 朝の食材調達や準備などもあるため、島内で生活していただきます。  
寮を使用しない場合は、ご自身で物件を契約していただきます。
- ・ ビザサポートあり（過去実績あり）

#### スキル・資格

#### 応募必要条件

- ・ 料理人としてのご経験がある方
  - ↳ ジャンルは問いません
- ・ 伊豆大島への転居が可能な方（住居サポートあり：寮の提供）

#### <私たちが一緒に働きたいと考えているメンバーについて>

自分のアイデアを実現できる環境を求めている方、島好きな方、釣りやダイビングやアウトドアが好きな方で仕事以外の時間を自然で過ごしたい方、是非応募をお待ちしております！

料理の種類（和・洋・イタリアン・アジア・フレンチなど）は問いません。これまでレストラン経営や料理長としての経験はないけど、料理に対して熱い思いがある方を歓迎しています！

- ・ 自身でレストランや飲食店運営をされてきた方
- ・ 食を通して地域の魅力を伝えたいと考えている方
- ・ 料理を作るだけでなく、メニュー開発や運営など、これまでのスキルに+αしていきたい方

#### 会社説明