



【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

#### 募集職種

##### 採用企業名

株式会社かぶらや

##### 求人ID

1561165

##### 部署名

海外事業開発室

##### 業種

レストラン・フードサービス

##### 会社の種類

中小企業 (従業員300名以下)

##### 外国人の割合

外国人 少数

##### 雇用形態

正社員

##### 勤務地

愛知県, 名古屋市中区

##### 最寄駅

名城線、 東別院駅

##### 給与

350万円 ~ 550万円

##### ボーナス

固定給+ボーナス

##### 勤務時間

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

##### 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)

##### 更新日

2026年04月10日 04:00

#### 応募必要条件

##### キャリアレベル

新卒・未経験者レベル

##### 英語レベル

無し

##### 日本語レベル

基礎会話レベル

##### その他言語

中国語 : 北京語 - ビジネス会話レベル

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

---

**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****《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

---

**スキル・資格****【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。

