

ROUND ONE Delicious

東京で1年研修後に渡米！料理人募集 天ぷら【たきや】 / 英語研修有 / 渡米後は年収約1,400万円～

東証プライム上場ラウンドワングループ / 海外勤務のサポート体制◎

募集職種

採用企業名

Round One Delicious USA, Inc.日本支店

求人ID

1603380

部署名

たきや

業種

レストラン・フードサービス

雇用形態

契約

勤務地

東京都 23区, 港区

給与

500万円～経験考慮の上、応相談

ボーナス

給与：ボーナス込み

勤務時間

<1年目(国内研修時)>シフト制 <2～4年目(渡米後)>12:30～23:30(休憩時間：60分)予定

休日・休暇

長期休暇・有給休暇・夏季休暇・年末年始休暇・特別休暇・慶弔休暇

更新日

2026年08月23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

無し

日本語レベル

ネイティブ

英語スキルあれば歓迎

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

ラウンドワングループである当社は、真の日本食の可能性をアメリカの地で証明するために設立された企業です。国内で最上級の評価を獲得した本物の銘店のみで構成された協力加盟店と共に、まずはアメリカ、その後はヨーロッパ、全世界へと展開予定です。この大きなミッションを成し遂げるための料理人を募集しています！

ポイント

- ◆協 加盟店は、国内で最上級の評価を獲得した本物の銘店のみ
- ◆1年目の国内研修で銘店のオーナーシェフによる直接指導も受けられます
- ◆渡米後(約1年後)からは、選べる2つの給与体系が選択できます
- ◆1年目に英会話研修も用意しています

職務内容

約1年間店舗修行後、4年海外勤務となります。

<1年目> (国内研修時)

採 後約1年間は加盟店にて研修・勤務いただきます。

- ・1日最低4時間実際に店舗で使用している食材で実地研修、オーナーシェフによる直接指導もあり
- ・残りの時間は従業員として勤務。

※飲食向け英会話研修を用意しています。

<2年目以降> (渡米後)

- ・ビザを取得し渡。
- ・店舗オープンを準備。
- ・店舗開店後は料理 として勤務。

※ユニットMGRやマネージャーは別にいるので、料理に集中できます。

※1年に一度日本に帰国し、オーナーシェフによる直接指導を受けていただきます。(昇給への評価の1つにもなります)

◆雇用形態

<1年目> (国内研修時)

ラウンドワンデリシャス(米国法人日本支店)との契約社員契約予定

<2年目以降> (渡米以降)

ラウンドワンデリシャス(米国法人)との正社員契約予定

◆給与

<1年目> (国内研修時)

実質年収500万円 + 家賃補助

= 30万円 / 月 + 米国転籍時に渡米支度金として140万円支給

- └ ①基本給23.5万円
- └ ②時間外手当(時間外労働の有無にかかわらず30時間分の時間外手当とし5.1万円支給)
30時間を超える時間外労働分についての割り増し賃金は追加支給
- └ ③深夜手当: 支給時間帯法定通り
(深夜手当支給時間帯労働の有無にかかわらず40時間分の深夜手当として1.4万円支給)

※家賃補助: 8万円まで会社負担(研修店舗まで徒歩30分圏内)年間居住費控除96万円程度

<2~4年目> (渡米以降)

月給: 約120万円 ~ 約140万円

・年収: 約1,400万円 ~ 約1,700万円

・功労金: 400万 ~ 1,200万円

・実質最大年収: 約2,000万円 ※1年換算した功労金込み

※調理技術により相対評価で決定されたランクにより金額が異なります。

※1ドル160円で換算。為替レートにより変動あり。

【年収の選択が可能】

実質最大年収約2,000万円(補助なし)または、

実質最大年収約1,700万円(会社で住居、車を用意)

の2つの条件から選択可能

※選択条件あり

※住居はシェアハウス、車は3名に1台程度、私用利用OK

※1年に7日間日本への帰国(航空機内2日・本店3日研修・休日2日)

<5年目>

4年終了で、ボーナス支給(400万円~1,200万円)

<5年経過後>

更なる好待遇での契約を実施。

◆勤務時間

<1年目> (国内研修時)

原則1日8h × 週5日 ※原則月間22日勤務

・残業: 1日1~2h程度 ※月間最大30h

※シフト制

<2年目以降> (渡米以降)

原則1日10h × 週5.5日 ※原則月間22日勤務

12:30~23:30(休憩時間: 60分) 予定

・残業: 1日1~2h程度 ※月間最大30h

※シフト制

◆勤務地

<1年目> (国内研修時)

たきや: 東京都港区麻布十番2-8-6 ラベニコ麻布十番2F

<2年目以降> (渡米以降)

アメリカ勤務(ニューヨーク、ロサンゼルス、ラスベガスなど)で立ち上がる店舗での勤務となります。

※グループ全体で禁煙しています（入社までに禁煙をお願いします）

◆手当・福利厚生

- ・各種手当(時間外手当、家族手当、家賃補助)
- ・確定拠出型年金
- ・社会保険完備(健康保険 / 厚生年金 / 雇用保険 / 労災保険)
- ・住宅手当あり(1年目)
- ・寮・社宅あり(渡米後)
- ・社用車提供(渡米後)
- ・日本への出張1年に7日間(内2日間は休日)
- ・グリーンカード取得支援あり(5年経過後)

※当社規程による

◆休日・休暇

- ・長期休暇あり
- ・有給休暇
- ・夏季休暇
- ・年末年始休暇
- ・特別休暇
- ・慶弔休暇
- ・産休・育休取得実績あり

◆選考プロセス

エントリー ⇒ 合同説明会(1次面接も実施) ⇒ 2次面接(加盟店で技術面接) ⇒ 内定 ⇒ ご入社

スキル・資格

◆応募条件(必須)

- ・日本語力（英語力不問）
- ・学歴不問
- ・調理従事経験3年以上（魚をさばけるレベル）
- ・運転免許（ご入社までに必要です）
- ・配属店舗から徒歩30分以内に引っ越し可能な方（安全のため終電後は徒歩で帰れるように）

※採用後は「約1年間の国内研修 + 4年間の米国勤務」が必須となります

◆求められる能力

- ・プロフェッショナルなマインド
- ・使命感
- ・チームワーク
- ・誠実さ、ひたむきさ

<あると役立つ資格>

- ・調理師免許有資格者(有資格者歓迎)
- ・調理専門学校卒歓迎

★経験者歓迎 ★有資格者歓迎

<弊社・本ポジションにフィットする方はこんな人>

- ・日本のみならず、料理人として世界を舞台に活躍したい方
- ・本物の日本の「食」を世界に広めるとい意義に共感いただける方
- ・多くの仲間と協力して結果を出す事に喜びを感じ取れる方

会社説明