



早わかり「木曾路」のこと



<p>●設立 2027年に 1952年 9月30日 75周年</p> <p>創業は「松葉」という名前の喫茶店が始まります。主力業態の木曾路は1966年に開業し60年を迎えます。</p> <p>名古屋大須赤門通りにて「喫茶松葉」創業</p>	<p>伝統</p> <p>●連結従業員数 11,456名</p> <p>多く仲間 学生さんからご年配の方まで多くの仲間がいます。相談ごとなどのサポート体制もあり安心して働けます。</p>
<p>●高単価しゃぶしゃぶ</p> <p>店舗数 No.1 126 店舗</p> <p>高単価しゃぶしゃぶチェーンとして店舗数日本一。季節毎のイベントメニュー、記念日や人生節目の特別な食事機会にご利用いただき、支持されています。</p>	<p>高品質</p> <p>●お食い初めマイスター 827名</p> <p>おもてなし集団 生後100日前後に行われる日本の伝統行事。当社では儀式をサポートする「お食い初めマイスター」が各店に複数名います。</p>
<p>●女性役職者</p> <p>159名</p> <p>各店の接客長はじめ、女性管理職の積極登用を行っております。女性店長が23名います。部長や接客トレーナーとしても活躍しています。</p>	<p>男女雇用均等</p> <p>●調理師免許保持者 632名</p> <p>技術集団 各店に複数名の調理師と調理技術者が在籍しており、質の高い料理を提供できる技術集団です。調理師免許の取得もサポートします。</p>
<p>●男女比</p> <p>男性 3,982名 35% 女性 7,474名 65%</p> <p>女性が活躍 女性が多い職場だからその働きやすさがあります。産休、育休などの制度と働き方の工夫もあり長く安心して働ける環境が整っています。</p>	<p>安定</p> <p>●自己資本比率 64.6%</p> <p>木曾路は東証プライム市場に上場しており、自己資本比率の水準を高く安定させている企業です。(一般的に外食産業の自己資本比率は平均30%~40%といわれています)</p>

会社概要

会社名：株式会社木曾路
本社：愛知県名古屋市中区白金3-18-13
TEL 052-872-1811/FAX 052-881-9631

事業所：【東日本本部】
東京都江東区東陽2-4-2 新宮ビル5F
TEL 03-3699-1235/FAX 03-3699-1220
【西日本本部】
大阪府吹田市江坂町1-13-41 江坂NKビル3F
TEL 06-6337-6651/FAX 06-6337-0768
【名古屋工場】
愛知県大府市一屋町3-36

創業：1950年
設立：1952年
資本金：126億4,800万円
代表者：代表取締役社長 中川晃成
従業員数：正社員1,337名(2025年3月31日現在)
売上高：532億2,900万円(2025年3月期 連結)

しゃぶしゃぶ・日本料理
木曾路









特選和牛 大将軍 (焼肉)
国産牛焼肉 くいどん(焼肉)
酒場 大穴 (居酒屋)
鍋料理専門店 とりかく(居酒屋)
和食彩処 鈴のれん(和食)
からあげ専門店 からしげ(からあげ)

採用情報

給与：2026年4月卒者初任給実績
○総合職(店長候補・調理専門職・接客長候補)
■大卒者(各営業部門・管理部門)
月給：約267,000円程度(みなし残業20時間含)
■短大・専門学校卒者(各営業部門・管理部門)
月給：約254,500円程度(みなし残業20時間含)

勤務時間：交替制(実働8時間)

休日休暇：年間休日115日
週休2日制(月8~10日休み/交替制)
有給休暇、慶弔休暇、特別休暇
※半期毎に3~7日連続休暇制度有

諸手当：時間外手当・深夜手当・住宅手当ほか、達成祝い金制度あり

昇給：年1回/3.15%(2025年実績)

賞与：全組合員平均
年2回/57万1,749円(2025年6月実績)
69万2,712円(2025年12月実績)

待遇：各種保険完備、育児休暇制度、育児短時間勤務制度、退職金制度、財形貯蓄制度、社員持株会、確定給付企業年金基金加入、選択型確定拠出年金制度、社員割引制度、永年勤続表彰制度、誕生日会、寮・社宅有、労働組合有
※関東・関西・東海地区での採用の為、希望がないかぎり原則エリア異動はありません。

勤務地：[東海地区] 木曾路、大将軍、くいどん、鈴のれん、からしげ
[関東地区] 木曾路、大将軍、くいどん、とりかく、大穴
[関西地区] 木曾路



もっと知りたい方は WEB サイトへアクセス <https://www.kisoji-recruit.jp/>



職種紹介

おもてなしの心と 伝統をつなぐ。



木曾路グループには「食を通じた日本文化の継承」を軸にした、様々な職種があります。

しゃぶしゃぶ・日本料理 木曾路



顧客管理をはじめ接客や店舗運営の基本から学びます。その後徐々に販売促進やスタッフ管理・教育を学び、店舗運営を全面的にお任せします。



和服を着装し、ご案内からオーダー受け、料理提供だけではなく、お客様に感動していただく「おもてなし」が身に付きます。



食材は基本的に店舗で加工しています。野菜の下処理から魚の三枚卸しなどを学び、和食調理師として技術を追求しています。

焼肉



接客とキッチン作業の両方を行います。お肉の品質管理・マネジメント業務の経験を積んで経営を学びます。

居酒屋・鈴のれん



店長を目指して接客から調理技術まで学びます。すべての料理ができるようになると副店長に昇格します。

本部職



人事、経理、商品開発など専門的能力を身に付け、店舗の運営がスムーズに行われるようサポートします。



お祝いのお席を担当した際、「ありがとう、またお願いね!」
と言っただけの時が一番嬉しいです。

帯祝いから長寿祝いまで。お客様の人生に寄り添うこの仕事が大好き。

「木曾路」のフロントで電話対応やお客様のご案内、会計などを担当。
春からは接客長として準社員の教育やシフト調整、営業の円滑な進行を新たに任せられる。

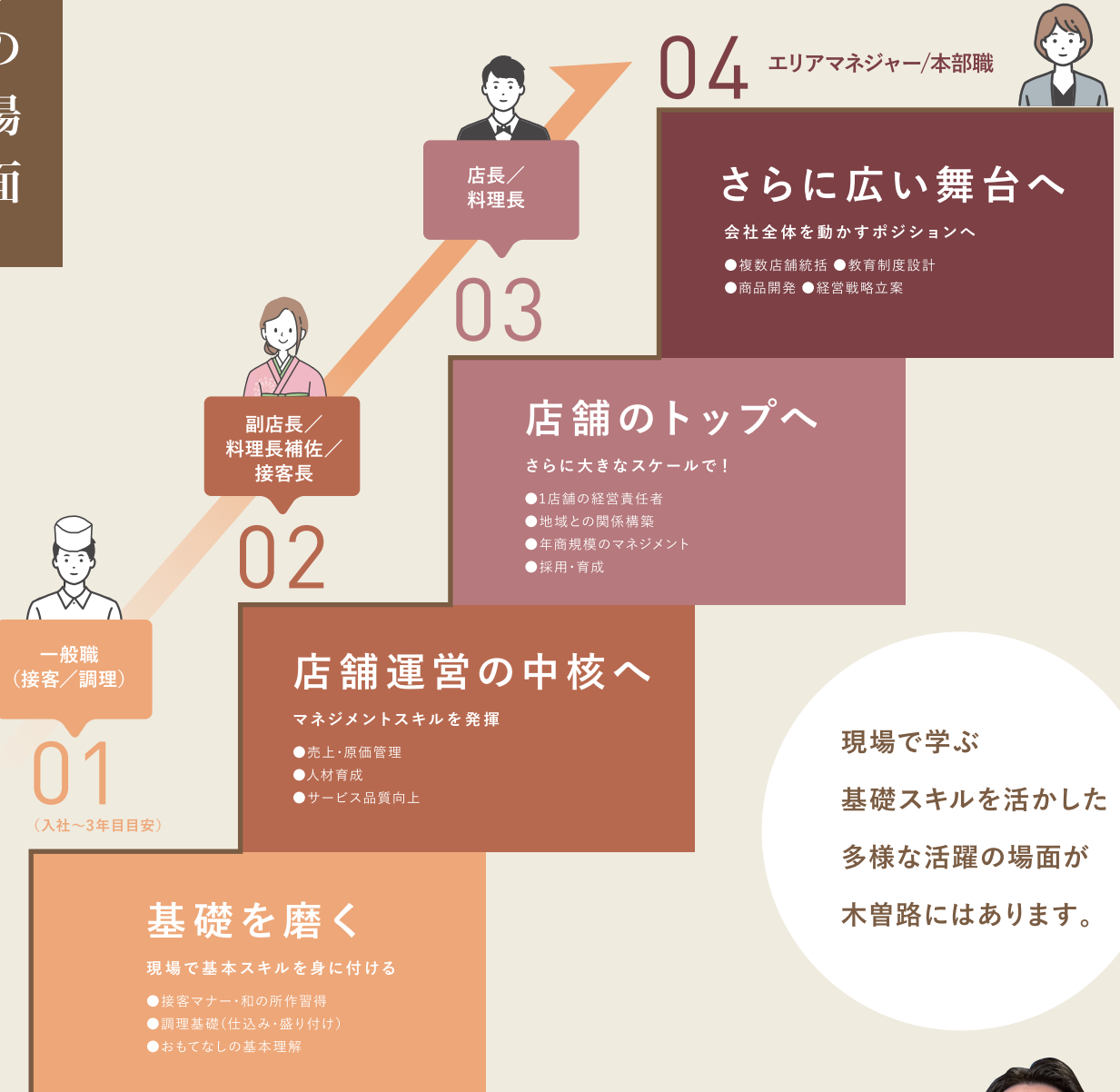
木曾路 八事店 接客長 吉田 あすか

多様な活躍の場面

ひとつひとつの場面で 「個性」が活きる。



接客・調理・マネジメントの3つの軸で「現場での経験を活かす」多様な活躍の場面があります。
※調理職は免許不問で採用し、社内で技術を習得することもできます。



現場で学ぶ
基礎スキルを活かした
多様な活躍の場面が
木曾路にはあります。

業務内容が多岐に渡る店長だからこそ、
様々な店舗で積み重ねた「現場経験」が生きています。

アルバイト時代に学んだ仕事の「幅」。今は「深さ」を学ぶ日々。

入社から、「鈴のれん(和食)」、「くいでん(焼肉)」「木曾路(しゃぶしゃぶ・日本料理)」と異なる
業態での現場経験を経て、現在は木曾路鴻仏目店の店長を担当。従業員の教育やマネジメント業務を行う。

木曾路 鴻仏目店 店長 林 聖弓



働く環境について

木曾路グループは充実した福利厚生があり、社員のワークライフバランスを重視した職場です。
東証プライム上場企業であることも、社員への幅広いサポートを可能とするポイントです。

●休日

業界トップクラス
休日日数121日
休日日数115日+有休最低5日+特別休暇

産休・育休・パパ育休
その他慶弔休暇・病氣有休あり
女性が安心して長く働ける環境

Special
アニバーサリー休暇
年1回自分の記念日に取れる「特別な休暇」あり

●リフレッシュ休暇

●最大7日取得可能(上期、下期で各1回 / 年2回の連続休暇制度)
●全店休業日、年間5日間あり(繁忙期明けに店舗休業を設定)
●有休最低5日以上の取得が必須
●シフトは1か月単位で決定、ご自身の都合に合わせてご希望の休日を取りやすい環境

●手当・補助

寮・社宅制度
年齢に応じて12,500円から20,000円の家賃でワンルーム貸与

食事補助制度
賄いあり・従業員20%割引制度でグループ店舗利用可能

特別手当
結婚、出産お祝い金制度
その他資格取得支援手当

退職金
確定給付金・確定拠出年金
日本フードサービス協会年金基金加入

資産形成サポート
自社持株会制度及び補助金制度・財形貯蓄制度

インセンティブ
3か月間の売上と営業利益により賞与とは別途支給

●学び

木曾路ビジネススクール
職位や職種に応じて、様々なテーマについて学ぶ社内研修制度

接客勉強会
礼法などに基づいた接客の所作、言葉遣い、日本文化を学びます

調理技術講習
それぞれのレベルに応じて調理技術、知識習得の講習会を開催

●働き方

育児・介護短時間勤務制度
出産後も生活リズムに合わせて勤務日数・時間を調整して働くことが可

希望日の公休取得
店舗勤務シフトを協力・相談して月毎に決めず、希望日対応可

希望エリア配属
勤務希望する地区への配属について相談できます。