

会社概要

会 社 名: 株式会社 木曽路
 本 社: 名古屋市昭和区白金3-18-13
 TEL/052-872-1811 FAX/052-881-9631
 事 業 所: 【東日本本部】東京都港区芝3-43-15 芝信三田ビル4F
 【西日本本部】大阪府吹田市江坂町1-13-41 SRビル江坂3F
 【名古屋工場】愛知県大府市一屋町3-36
 創 業: 昭和25年
 設 立: 昭和27年
 資 本 金: 100億5,600万円
 代 表 者: 代表取締役会長兼社長 吉江源之
 従業員数: 1,265名(正社員)(2020年3月31日現在)
 平均年齢: 42.7歳(2020年3月31日現在)
 売 上 高: 439億2,400万円(2020年3月期)
 経常利益: 14億4,600万円(2020年3月期)

事業内容

大都市圏を中心に広がる店舗網
 (2020年3月31日現在)

	東海地区	関東地区	関西地区	九州地区	合 計
木 曽 路	32	57	30	3	122
素 材 屋	4	8	0	0	12
じゃんじゃん亭	15	0	0	0	15
とりかく	0	9	0	0	9
鈴 の れ ん	7	0	0	0	7
ウ ノ	1	0	0	0	1
こ こ の	0	2	0	0	2
か ら し げ	4	0	0	0	4
て ん や	1	0	0	0	1
大 穴	0	1	0	0	1
合 計	64	77	30	3	174

株式会社木曽路が展開する店舗業態



和牛・国産牛にこだわった上質のお肉を使用し、一流料亭の味をそのままに飲食業界でも数少ない価格帯と多店舗展開に成功した当社の主力業態。“秘伝のごまだれ”でいただくしゃぶしゃぶはオンリーワンの存在です。



安全で良質な牛肉の仕入れと、豊富な食べ放題メニュー。お客様を笑顔でお迎えいたします。



名物の大穴巻きや絶品の穴子料理を懐かしい雰囲気のコの字型のカウンターの店内で。



南欧風料理と60種類以上のワインをお気軽にお楽しみいただけるワイン食堂。



旬・産地にこだわり手作り感あるメニューを提供する居酒屋。焼酎一升瓶販売も名物です。



馴染みのある和食を旬の素材を活かしお値打ちに提供する和食レストランです。



香鶏(銘柄鶏)を主に焼鳥や鍋料理、季節感ある一品料理を味わう鶏料理専門店です。

よろこびの食文化の創造
 木 曽 路
 GROUP



■人事直通ダイヤル ご質問・お問い合わせは、各地区の担当へどうぞ。

関東・東北地区 TEL.03-3798-7131 (担当/三宅・佐藤)

東海・九州地区 TEL.052-872-1816 (担当/土屋・福島)

関西・四国地区 TEL.06-6337-6651 (担当/近藤・西角)

採用情報

給 与: 木曽路調理スクール 179,000円 (令和2年4月 高卒者初任給実績)

木曽路接客スタッフ 173,000円 (令和2年4月 高卒者初任給実績)

諸 手 当: 時間外手当、深夜手当、交通費、
住宅手当ほか、達成祝金制度あり

昇 給: 年1回/1.39%(2020年度実績)

賞 与: 年2回/57万4,213円(2019年6月実績:組合員平均)
67万9,928円(2019年12月実績:組合員平均)

勤 務 地: 木曽路調理スクール
1年目...名古屋(総合寮に入寮)
2年目...本人の希望を考慮し地区別配属

木曽路接客スタッフ
しゃぶしゃぶ・日本料理『木曽路』各店舗(地区別採用を行います)
入社時は、基本的に自宅から通勤可能な店舗へ配属となります

勤務時間: 交替制(実働8時間)

休日休暇: 年間休日109日+半休12日
週休2日制(月8~10日休み/交替制)
有給・慶弔休暇、特別休暇
※半期毎に5連続休暇制度あり

待 遇: 各種保険完備、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、育児休暇制度、
育児短時間勤務制度、社員割引制度、
永年勤続表彰制度、誕生会、寮・社宅あり、
保養所あり、食事補助あり、労働組合有

木曽路で、日本文化に触れ技術を伝承する

東証・名証一部上場



明るさと笑顔で接客のプロを目指します

調理技術を身につける一年制スクール

令和3年度入社

よろこびの食文化の創造



調理スクール(第30期生)と
接客係のごあんない



木曽路調理スクール担当
人材開発部マネジャー 吉田幸久

「木曽路調理スクール」

新入社員を対象に職場に慣れながら調理技術を身につける一年制スクール。

調理の仕事に就きたいと思っていてもやったことがない、自分にできるだろうか?との心配や、家を離れての生活や食費の負担など、不安がたくさんあると思います。木曽路ではこのような不安をなくし、職場に慣れながら調理技術を身につけてもらえるように、平成4年に「木曽路調理スクール」を開始しました。すでに29年が経過し、総勢817名が入社。今期は15名が在籍しています。1年間で「木曽路調理スクール」を修了すると、関東地区や関西地区、東海地区の木曽路各店に配属となります。

和食料理人の基礎を学ぶ

社会人として、プロの料理人として、不安なく学ぶためのノウハウを蓄積しています。

木曽路調理スクールは、1年間で社会人としての考え方や、和食料理人としての知識・調理技術の基本を一から教える、当社独自の仕組みです。週休2日を基本とし、週2日間は木曽路本社に全員集まって、1日は座学、1日は調理実習を行い、日本料理の基礎を学びます。また、週3日間は、店舗で実際に働きます。**日本料理の基礎を学びながらも、給料をもらい経験を積むことができる環境**です。また、生活面では、総合寮(1人に1部屋)を用意しています。寮には住み込みの寮監さんがいます。慣れない環境での生活もしっかりとフォローしていきますから、“学ぶ”と“働く”を両立できる充実した1年間となるでしょう。

29期目の新入社員を迎えた木曽路調理スクールシステム

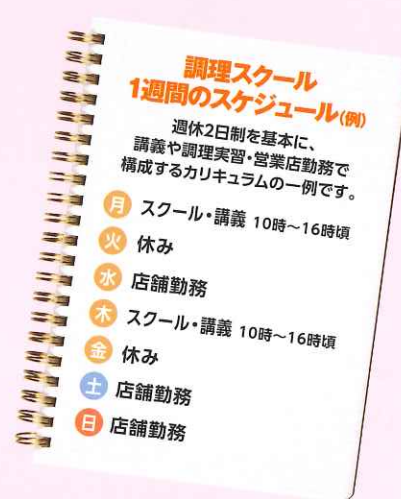
木曽路スクール社員の入社人数

平成4年 第1期生 13名入社	平成19年 第16期生 30名入社
平成5年 第2期生 25名入社	平成20年 第17期生 26名入社
平成6年 第3期生 23名入社	平成21年 第18期生 25名入社
平成7年 第4期生 24名入社	平成22年 第19期生 28名入社
平成8年 第5期生 22名入社	平成23年 第20期生 33名入社
平成9年 第6期生 19名入社	平成24年 第21期生 35名入社
平成10年 第7期生 20名入社	平成25年 第22期生 39名入社
平成11年 第8期生 25名入社	平成26年 第23期生 38名入社
平成12年 第9期生 24名入社	平成27年 第24期生 37名入社
平成13年 第10期生 38名入社	平成28年 第25期生 40名入社
平成14年 第11期生 28名入社	平成29年 第26期生 39名入社
平成15年 第12期生 30名入社	平成30年 第27期生 18名入社
平成16年 第13期生 33名入社	平成31年 第28期生 14名入社
平成17年 第14期生 36名入社	令和2年 第29期生 15名入社
平成18年 第15期生 40名入社	

学ぶ

座学と
調理実習

週2日!



日本料理の技術と知識を学ぶ



各食材の調理方法だけではなく、季節感を大切にする日本料理の知識も学びます。

調理実習では、和食の基本となるお吸い物などにつかう出汁のとり方から始まります。また季節に合わせ魚を自分でさばき、お刺身をはじめ、煮たり焼いたりして一品料理を作りながら学んでいきます。他にもお寿司を自分で握ったり、てんぷらを揚げたりと1年を通して様々な技術を磨きカリキュラムになっています。ゴールデンウィークや夏(7月・8月)、冬(11月・12月)は調理スクールは休校となり店舗実習で経験を積みまます。



働く

店舗勤務

週3日!



実践しながら仕事を学ぶ



週に3日間は実際に店舗で勤務します。お店ではどんな働き方をしているのか料理長や先輩の動きを見て勉強しながら実際にお客様に提供するお料理に携わりましょう。



支給	給与	179,000円
	交通費	約10,000～20,000円
控除	スクール・寮管理費	40,000円
	保険料・税金など	30,000円
	残り	約120,000円

諸手当含め平均手取りは12万円。教材費や別途費用の負担もなく賞与も昨年は年間15万円ありました。

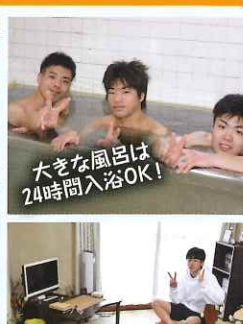
生活

ひとり1部屋の
ワンルーム

週休2日!



安心・快適の生活環境



6畳ワンルーム、エアコン完備です。ガス代、水道代は全額会社負担で、電気代も基本料金は会社負担。自己負担は自室の電気代(月500円程度)のみです。週2日のお休みの、プライベートも充実! 同期の仲間は故郷を離れての新生活に心強い存在です。
※男子は総合寮、女子はワンルームマンションを寮として用意します。



「木曽路 接客スタッフ」

日本文化に触れ技術を伝承する
明るさと笑顔で接客のプロを目指します。

木曽路には、おもてなしに必要なことすべてを身につけられる環境が整っています。私たちは、立ち振る舞いのすべてに「心」や「意味」をこめて、おもてなししています。それは、心が形になり、形で心をお伝えする、という考えがもとになっているからです。日本文化を伝承してゆくお店の一員として、一から自分を磨いていくことができる。そのお店こそが木曽路なのです。

厳しく、楽しく、そんな環境の中で自分を成長させ、接客のプロを目指したいという“本気のあなた”をお待ちしています。



研修があるから安心

入社式後全国の接客トレーナーが集まり、着付けや身だしなみ、規律礼節、所作、言葉遣いなど「和のおもてなし」の基本を繰り返し学びます。研修終了後は店舗配属となりますが、定期的にフォロー研修や勉強会もあるので安心です。



休日について

年間109日+半休12日(月に1回)。週休2日制なので月に8~10日お休みがあります。年に2回(半期に1回)、5連続休暇も取得できます。



エリア採用

全国展開している木曽路ですが地区別採用をしているので他地区への転勤は基本的にありません。(関西地区・関東地区・東海地区) 入社時は自宅から通勤可能な店舗へ配属します。(九州地区は要相談)

教育スケジュール

入社前研修

社会人としての心構えを学びます。



入社式

4月1日本社にて行います。



新人社員フォロー研修

木曽路瓦町店・本社研修ルームにて着付け・基本動作など実施します。



店舗配属(OJT)

フォロー研修

各種勉強会

フォロー研修

入社後研修

着付けや身だしなみ、規律礼節、所作など繰り返し学びます。



月1回の勉強会

伝統の和のおもてなしは、簡単に身につくものではありません。お店に配属後も月に1回、外部講師の方に来ていただいた勉強会に参加します。



先輩たちの声

Q.なぜ木曽路へ入社しようと思ったのですか?

「店舗見学会に行った際に、接客の方が着物を着て仕事をしている姿に魅力を感じました。それがきっかけで、私も着物を着て接客がしてみたいと思うようになりました。」

「学生時代に家族で木曽路へ食事に行ったときに、丁寧に気遣いのある接客をしていただき心がとても温まり、自分もこんな接客ができるようになりたいと思ったことがきっかけです。」



Q.木曽路に入社してよかったなと思ったことは?

「実際にお客様の前に立ち、接客をしてみても『美味しかったよ』『頑張ってたね』と言ってくれたときに、次もまた頑張ろう!という気持ちになります。人と関わる仕事なので、日々勉強です!!」

「お客様に声をかけていただけること、喜んでいただけることがとても嬉しい、楽しいことです。ひとりで着物が着れるようになることや、正しい作法や話法が学べること、今まで見たことない料理を見たり食べたりして勉強できることがいいなと思います。」

Q.着物は個人で購入するの?

「着物は2枚、帯は2本会社からの貸与です。草履や足袋・肌着などの消耗品も初回は支給されます。また消耗品はお値打ちな価格で追加購入もできます。」



Q.休日の過ごし方は?

「休日はしっかり身体を休めています。また、友達とご飯を食べに行ったりして楽しんでいます!!」

「お休みもしっかりもらえるので、好きな映画を観に行ったり、友達と買い物をしてリフレッシュしています。」

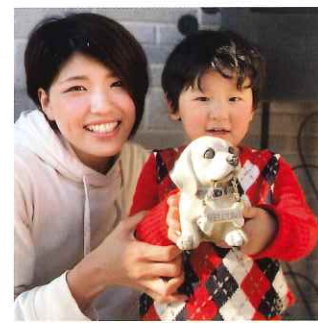


産休・育休制度も充実



愛知県大府市にある名古屋工場内の検査室で勤務をしています。私には子供が4人いて最初の産休は平成15年の1月でした。合計4回の産休・育休制度を利用して現在に至っています。産休も育休もしっかり取れる会社です。

復帰後は短時間勤務



妊娠8ヶ月まで店舗で働きました。重たいものは持たない、お座敷には入らない等、従業員の皆さんの協力がありました。現在は昼の営業のみの勤務で、基本的には保育園が休みの日曜日・祝日はお休みを頂いています。

1日のモデルスケジュール(平日例)



①11時00分
着がえて出勤
開店前の準備
今日も頑張るぞ!!



お客様来店
ランチメニューも
あります。



①15時00分
昼の営業閉店
17時まで休憩
食事をして夜の営業に備えます!



①17時00分
夜の営業開店
しゃぶしゃぶが
中心です。



笑顔で接客
します。



①21時00分
閉店
お疲れ様でした。