



東証プライム・
名証プレミア一部上場



よろこびの
食文化の創造



木曽路
GROUP

あなたと共に
「感動」を味わいたい



想いは同じ、日本一の「おもてなし」



「木曽路」は和の心をもって、喜びと愉しみの食文化を創造することが使命。
お客様に感動体験を提供することが私たちの本懐です。

日本文化の伝承

お祝い事、接待、ご法事など『特別な食事』を彩ることが多いのが木曽路の特徴。
様々なシチュエーションで人が集まる場を提供することで、
日本古来の伝統や風習を継承していく一助を担っています。

『和』のおもてなし

日本料理をはじめ礼儀作法や所作振舞い、言葉遣いなど
日本文化を伝承していく接客の作法と技術を学び、
和の心でお客様に感動を提供していきます。

日本最大規模の 「接遇」外食チェーン店

創業1950年より70年超、地域と日本文化に寄与し続け
多くのお客様からご指示を頂くことで、
全国に120店舗を超える業態に育ちました。
今後も多くの方に幸せを届けるため、邁進していきます。



— 美味の追求と寛ぎの時間をプロデュース

特選和牛

大將軍

創業1974年



当社の『第二の柱』に育てる焼肉業態「大將軍」「くいどん」。

木曽路が培ってきた“おもてなしの精神”を組み入れ、日本一の焼肉チェーンを目指します。

徹底的にこだわる「美味しさ」

極上和牛の美味しさを提供するために、質・鮮度・安全性にこだわり厳選し調理方法から秘伝のレシピまで徹底的にこだわります。

また、店舗ブランドごとにコンセプトを明確化・差別化し、

それぞれのお客様のニーズに合わせたメニュー展開をしています。



ホスピタリティの高い 「接客サービスの実現」

ご来店いただいたすべてのお客様に笑顔でお食事いただけるよう、質の高い接客を心がけています。

同じ店内でも、お客様の目的やイベントはそれぞれ違うので、

1人ひとりのお客様に心のこもった細かな接客サービスを徹底しています。

それぞれの地域一番店が揃った 「日本一の焼肉チェーン」へ！

どの地域においても地域一番の焼肉店になることを目指します。

そのために不可欠な要素は価格競争ではなく、

お客様満足をいかに最大限にできるか、です。

店舗空間、素材のこだわり、厳選品質、おもてなしの心、商品ラインナップ…

これらを提供し続けることが「日本一のチェーン」につながるという

信念を持っています。



最上級の「おもてなし」のため、 新たな『人財』が新たな伝統を生む。

人材を育てることこそが企業の成長につながると考え、一人ひとりがステップアップしていけるキャリアパスと充実した研修制度を整えています。また、やりがいと成長を実感しながら、長く働き続けられる環境への改革も推進中。新たな人材とともに、新たな伝統づくりに挑みます。



◆ 店長候補／キャリア例



その後の
キャリアプラン

本部スタッフや、エリアマネージャーなどへのキャリアプランがあります。
そのまま店長を続ける人もいます。

◆ 接客長候補／キャリア例



その後の
キャリアプラン

店長や接客トレーナー、本部スタッフなどへのキャリアプランがあります。
そのまま接客長としてさらなるお客様満足を目指し求める人もいます。



教育研修プログラム

木曽路では、長年に渡り研究され作り上げられた、プロを育成する独自の研修制度を用意しています。経営、サービス、調理、さまざまな分野で多数のカリキュラムを用意し、初心者でも経験者でも各々のステージに合わせて学ぶ充実した研修制度と環境が備わっています。

新入社員向け研修 フォローアップ研修

入社後1年間は、毎月フォローアップ研修を行います。各店舗に配属された同期同士が顔を合わせ、社会人としての基本的なマナーに加え、着付けの方法や伝統的な作法など、おもてなしに必要なことを、しっかりと身につけられるプログラムとなっています。



定期研修

◆ 接客勉強会

月1回、お辞儀の仕方やお盆の持ち方、言葉づかい等の作法等、お客さまとの接客の仕方について、外部講師を招き、ロールプレイングを通じて一流の接客を身につけます。

◆ フロント勉強会

月1回、フロントでのお客さま対応や電話対応などの勉強会です。外部講師を招き、様々なシチュエーションを想定したロールプレイングを行います。

◆ 店長研修

「労務管理」や「損益計算書の見方」など、店舗運営に必要な知識を徹底的に学びます。

◆ 調理講習会

調理未経験者から料理長までの、各レベルに合わせた勉強会です。初心者は白衣の着方から始まり、包丁の持ち方、研ぎ方、食材の下ごしらえなど基礎的な事を一から学び、料理長クラスでは季節の食材を使った新メニューの開発など一流の料理を追究し続けられる環境が用意されています。※木曽路以外のブランドは、OJTを中心として各ブランドごとに研修を実施。

我が社は『外食事業を通じて社会に貢献』します ～よろこびの食文化の創造～

お客様の感動が私たちのよろこびです

『マニュアルを超えたところにお客様の感動と驚きがある』

お客様に感動を与えるには、知識や技術はもちろん、感性や素養、人間力や思いなど

『人間のみが持ちえるもの』を総動員する必要があります。

言わば『人間産業』であり、人が与えることができる幸せを追求した会社です。

日本一『質』の高い外食企業を目指します

お店の料理や接客・おもてなしはもちろん、働く人の力、社員への待遇など、

すべての『質』で日本一を目指します。



「木曾路」で活躍できる 人物像

- ◎人に喜んで頂けることに、
自身の喜びを見出せる人
- ◎日本の伝統文化・風習に
興味のある人
- ◎笑顔が素敵な人
- ◎将来経営に携わりたい人



❖ 独身寮・社宅

家具・家電付マンションの一室を会社が借り入れるため、一人暮らしの初期費用がほとんどかからず、家賃の補助もあります。また、周囲の入居者は一般の方なので、プライベートの時間もしっかり確保できます。

【例：独身寮 家賃 15,000円/月】
※写真はイメージ画像です



❖ 財産形成

現在～将来にわたって、社員の財産形成を厚くサポートします。

JF企業年金

企業型確定拠出年金

従業員持株会奨励金

財形貯蓄制度

生命保険団体割引

退職金

❖ 休暇制度

ライフイベントや生活環境の変化に合わせた働き方ができる豊富な制度。当社独自の《短時間勤務制度》は、子どもが中学生になるまで利用可能です。



週休2日制

短時間勤務制度

産休・育休制度

パパ育休制度

5連続休暇（半期に一度）

有給休暇・慶弔休暇

❖ ライフワークバランス

仕事もプライベートも充実。

自己啓発／資格支援制度

誕生日会



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: 1950年

設立: 1952年

資本金: 126億4,800万円

代表者: 代表取締役会長 吉江源之
代表取締役社長 内田豊稔

従業員数: 正社員1,175名(2022年3月31日現在)

平均年齢: 44歳(2022年3月31日現在)

売上高: 367億7,800万円(2022年3月期)

採用データ

給与: 2024年4月大卒者初任給予定
■店長候補 / 和食調理師(木曽路)
(木曽路・その他部門)
固定給制: 月給**21万5,500円**(短大・専門19万9,000円)
■接客長候補(木曽路)
固定給制: 月給**20万9,500円**(短大・専門19万3,000円)

諸手当: 時間外手当・深夜手当・住宅手当ほか、達成祝金制度あり

昇給: 年1回 / 1.5%(2022年実績)

賞与: 全組合員平均
年2回 / 48万9,905円(2022年6月実績)
60万8,888円(2022年12月実績)

勤務地: 東海地区……木曽路、大將軍、くいどん、鈴のれん、からしげ
関東地区……木曽路、大將軍、くいどん、とりかく、大穴
くいどん食堂
関西地区……木曽路

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5連続休暇制度あり

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・社宅あり、労働組合あり

※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。

事業内容

大都市圏を中心に広がる店舗網(2023年4月1日現在)

	東海地区	関東地区	関西地区	中国地区	九州地区	合計
木 曽 路	34	59	30	1	3	127
じゃんじゃん亭	2	0	0	0	0	2
とりかく	0	5	0	0	0	5
鈴のれん	5	0	0	0	0	5
からしげ	4	0	0	0	0	4
大 穴	0	2	0	0	0	2
大 将 軍	3	0	0	0	0	3
くいどん	4	0	0	0	0	4
合 計	52	66	30	1	3	152



詳しくはこちら

株式会社木曽路が展開する店舗事業



特選和牛

大將軍®

創業1974年

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。

“大將軍”が厳しく吟味した和牛のみを使用した焼肉業態。当社の第二の柱として展開中。



厳選国産牛をメインに楽しく『食』べて『呑』んで集う場所を提供する焼肉業態。



くいどんのお肉を定食スタイルで気軽に味わえるお店。自分好みにカスタマイズもできます。



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。



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。



揚げたての唐揚げを低価格で提供。テイクアウトもあり、中食の需要にも対応。



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。

連絡先 / 事業所

名古屋本社 人事 / 土田・二口
〒466-8507
愛知県名古屋市昭和区白金3-18-13
TEL:052-872-1816

東日本本部 人事 / 細川・菅原・高橋
〒105-0014
東京都港区芝3-43-15 芝信三田ビル4F
TEL:03-3798-7131

西日本本部 人事 / 近藤・浅野
〒564-0063
大阪府吹田市江坂町1-13-41 SRビル江坂3F
TEL:06-6337-6651