

事業所案内	
事業所名	株式会社 京樽 (2021年4月1日より 株式会社FOOD & LIFE COMPANIES)
本社住所	〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町2-3-8 2階
電話番号	03-3527-2860(大代表)
FAX番号	03-3527-2888
事業内容	上方鮎・江戸前鮎、弁当等の製造・販売：テイクアウト店・江戸前鮎店・回転鮎店の経営、外商
設立	1950年2月28日 ※創業 1932年3月1日
資本金	1000万円
上場区分	未上場 (株式会社FOOD&LIFE COMPANIESは東証プライム上場)
従業員数	428人
平均年齢	社員平均 44.6歳
採用実績	2022年入社 24名 (男性12名 女性12名)
事業所数	264店舗：宮城・茨城・栃木・埼玉・千葉・東京・神奈川・山梨・愛知・三重・滋賀・京都・大阪・兵庫・岡山 工場：船橋セントラルキッチン (千葉) 海外：2店舗 中国 (大連)
URL	https://www.kyotaru.co.jp/
商品紹介	■茶きん鮎 (京樽) シャリに穴子、椎茸、きくらげ、柚子など7種類の具材を混ぜ込んで作り上げます。京樽を代表する上方鮎として、1952年よりマイナーチェンジを重ねながら、現在も食卓に彩を添え続ける定番商品です。 ■江戸前寿司 (回転寿司みさき) 食材にはとことんこだわり、豊洲市場より鮮度の良い旬の食材を仕入れています。各店舗で丁寧に捌き、握りの形にネタを仕込んでいます。回転寿司とは言え、他にはない”グルメ回転寿司”として、お客様にはこだわりを持った江戸前寿司を提供しています。
募集職種	■総合職 (店長、幹部候補として京樽を担う人材) まず、テイクアウト・イートインのいずれかの店舗または、船橋セントラルキッチンに配属され、オペレーションやスタッフの管理など、ヒト・モノ・カネのマネジメントを学んでいただきます。その後、適性ややる気次第で、エリアマネジャー (テイクアウト・外食事業部) など、将来的には経営に携わるポジションに就いていただきたいと思っております。 ※キャリアステップには個人差があります。
雇用形態	正社員
応募資格	2025年3月卒業見込みの方、第二新卒の方 男女不問 学部学科不問
採用人数	40名程度
勤務地	■各事業所 主に首都圏 (東京・神奈川・千葉・埼玉)、関西 (京都・大阪・兵庫) または、船橋セントラルキッチン (千葉) ■社宅制度あり 通勤困難な方には、入社後5年間月々10,000円でご利用いただける家具家電付きの1Rをご用意いたします。
勤務時間	実働8時間 (変形労働制 168時間～176時間/月) ※店舗営業時間やシフトに応じて、勤務時間帯が変動します。 ※上記以外に月々20～30時間程度の残業が発生することがあります。
給与	一律 230,000円
研修制度	入社後3ヵ月間研修 (座学・調理研修、工場・店舗研修) 配属後フォローアップ研修 など
賞与	年2回 (夏期・冬期)
手当	残業手当/深夜手当/交通費支給 (月々5万円)
福利厚生	各種社会保険完備 (健康・厚生年金・雇用・労災)/企業型確定拠出年金制度/永年勤続表彰制度/慶弔見舞金制度 (結婚祝金・出産祝金・入学祝金・傷病見舞金など)/育児休業制度/介護休業制度/子の看護休暇制度/介護休暇制度/育児短時間勤務制度/介護短時間勤務制度/社宅制度/社員割引制度/従業員持ち株制度 など
休日・休暇	年間休日111日 (メモリアル休暇1日含む)、育児休暇、慶弔休暇、有給休暇 (入社時5日、6ヶ月後5日付与)
選考基準	面接・適性検査 ◎京樽の理念に共感し、京樽の価値観に合う方
既卒者	既卒者歓迎
提出書類	一次選考時、履歴書提出のみ
選考フロー	①FOOD & LIFE COMPANIES 合同説明会 (あきんどスシロー、京樽、その他1社) ※面接からは各事業分かれての面接となります。併願も可能です。 ↓ ②一次面接 (個別) ↓ ③最終面接 ↓ 内定 ※内定後、内定者懇親会や面談を実施し、皆さまの幸せな選択のサポートをさせていただきます！
補足	◎会社説明資料  