

有限会社 梅桜亭

住所	〒855-0875 長崎県島原市中安徳町丁1777-5	代表者名	宮崎 彰
----	-----------------------------	------	------

より良いお肉をより安く



【会社紹介】

有限会社梅桜亭は『お肉工房梅桜亭』を運営しています。
美味しい黒毛和牛焼肉を中心にお肉料理専門店を目指し、創業以来毎年前年対比110%の発展を成しとげています。

「より良いお肉をより安く」
島原地域のお客様に十分吟味されたお肉料理を提供することで、お役に立てる店であることが当社の大きな役割と考えています。

主に黒毛和牛肉を提供。
季節に応じてしゃぶしゃぶやもつ鍋などの鍋物も品揃え。
昼食には、黒毛和牛100%ハンバーグ、和牛すじカレーなどを提供。
2017年8月からは5アイテム12種類のビーフステーキを販売、
黒毛和牛の味を追求し続けています。
今後はビーフステーキ、ローストビーフ、ビーフシチュー、豚カツ、などの肉バルへの参入、お肉料理の通信販売も視野に入れた仕事をしています。

島原のお客様に 美味しいお肉料理を届けたい、地元でマーケティングを活用し自分自身の力を発揮したいと考えている方、当社の理念である「より良いお肉をより安く」を共有し、地域とともに自らも成長していきたいと考えている皆さんの入社を心からお待ちしております。

《先輩からのメッセージ》

私は現在厨房担当として肉のカッティング、盛り付けの技術を身につける他、原料の仕入れ、お店のオペレーションを学んでいます。
夜のまかない料理にはお肉が出て美味しいです。お客様に提供前の試作品もまかない料理で出されることがあり、先日はビーフシチューでした。大きな肉塊が2つ入っていて食べると口の中でトロリとけ、和牛の香りとうまみが口いっぱいに広がり初めての味に感動！後で店長に聞くと上腕骨の筋肉で赤身の中にサシと柔らかい筋が混じったお肉で「シチューに最適」な少量希少価値の肉塊だそう。
島原の人々に美味しい肉料理を！そして島原とともに発展したいと思う皆さん、ぜひ私たちと一緒に梅桜亭を盛り上げていきましょう

連絡先

採用担当	/	宮崎
電話番号	/	0957-64-2222
ホームページ	/	http://www.baioutei.jp
E-mail	/	miyazaki@baioutei.jp

会社概要

創業	2006 年 9 月
資本金	300 万円
従業員数	6 人
平均年齢	35 歳

勤務条件・処遇

職種(内容)

- ・ホール接客 (オーダー取り、配膳 等)
- ・企画・技術職(マーケティング、厨房 等)

雇用形態 正社員 正社員以外(契約社員・嘱託社員等)

初任給 大学(企画・技術職) 210,000円

U・Iターン対象(経験者300,000~400,000円)

短大、専門学校(企画・技術職) 180,000円

短大、専門学校(ホール接客職) 180,000円

高校(ホール接客職) 160,000円

諸手当 住宅手当 通勤手当
扶養手当(家族手当) 深夜・休日手当

その他 (仕入業務手当)

昇給 あり (業績による)

賞与 あり (年2回)

勤務時間

シフト制 あり

11:00 ~ 14:00

17:00 ~ 22:00

(一か月間の勤務シフトによる)

休日・休暇 週休1日(水曜日)

年末年始休暇 祝・祭日休

その他有給休暇

連続休暇

退職金 なし

研修制度 なし

加入保険等 雇用 労災 健康 厚生

従業員宿舎 社宅あり 寮あり 借上社宅あり なし

その他福利厚生 あり

まかない支給(主に肉料理)

採用実績等

採用実績

直近5年度採用実績無し

障害者雇用 有 無

勤務地 長崎県島原市

求める人物像 ・明るい方
・ねばりのある人

職場体験・見学の受入 可 不可