

有限会社 梅桜亭

住所 〒855-0875 長崎県島原市中安德町丁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
いっぱいにな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