



いん しょく だん
飲食店

焼肉レストランなどの運営を通じて、
楽しい食事の時間を届けています！

「働く人の声」の
動画がみえるよ！



株式会社焼肉坂井ホールディングス

本社 / 名古屋市北区黒川本通 2-46 TEL.052-910-1729 <https://ys-holdings.co.jp/>
創業 / 1959年(昭和34年)11月 従業員数 / 5,866名(2021年3月末現在)

私たちの仕事

私たちは、焼肉、お寿司、オムライス、ちゃんぽん、居酒屋、中華料理など、たくさんの種類のレストランを日本全国で 400 店ほど運営しています。なかでも人気の「肉匠坂井」「焼肉屋さかい」「炭火焼肉屋さかい」などの焼肉レストランです。来店されたお客様が、お腹いっぱい食べて、笑顔で食事を楽しんでもらえるように、毎日お店で準備をしています。また、お店の仕事以外にも、新しいメニューを開発したり、新しいお店を作ったり、さまざまな業者の人とやりとりをしたりしています。



▲肉匠坂井 枳中店

メニューはどのように決めるのかな？ くわしく見てみよう！

お肉はたくさんの種類といろいろな部位(お肉の場所)があるので、切り方・厚さ・大きさはもちろん、どのような味付けが合うのか、スタッフが意見を出し合いながら、お客様に喜んでいただけるおいしい組み合わせを考えていきます。



▲みんなで意見を出し合います。



▲切り方・厚さ・大きさを工夫します。



▲味付けの組み合わせを考えます。

また、社内で試食を何度も繰り返し、本当においしいと社員が太鼓判を押すメニューのみをお店で出しています。



おいしい!!

メニューが決まったら、メニュー表にのせる写真を撮ります。光の当たり方などを工夫して、おいしい写真に仕上げます。



きれいに撮れたよ!!



お店の1日の流れをしてみよう！

お店では、どんな仕事をしているのかな？ 詳しく紹介します！



食材を使い切るために工夫をしています！

捨ててしまう食材を減らすために、「使い切れる量」を意識しています。例えば、4~5kgのお肉のかたまりだと1日で使い切れない場合が多いので、工場で1kgくらいに分けたものをお店に届けるなど、ムダを省く工夫をしているんですよ！

働く人の声

店長 石井 良知 さん

私は店長としてお店を運営しています。自分で考えたキャンペーンがお客様に喜ばれた時や、売上が目標を上回った時には大きな達成感が味わえます。また、毎日の営業の中で、お客様から「ありがとう、おいしかったよ」と言葉が直接かけてもらえることも、この仕事の大きな魅力です！

商品課 課長 刈山 道稔 さん

私は新メニューを作る仕事をしています。初めは「仕事で肉が食べられる」と喜びましたが、メニューが決まるまで何度も試食が続くため、おいしく味わえるよう気をつけています。食材の仕入れ方や店への届け方など決めることが多いので、職場の仲間とアイデアを出し合い、協力して頑張っています！