

私たちは

おもてなしの料理人!

朝日屋割烹智

【創業】1996年 【社員数】7名 【年商】3000万円 【平均年齢】30歳

事業概要

朝日屋割烹智は、料理の基本となるお出汁に特別なこだわりを持ち、「ミシュランガイド2022」にも掲載された会席料理のお店です。お客様に特別な時間を心から楽しんでいただきたいという思いから、おもてなしの心-食材と器にこだわり、一流の技術で創る一流の料理と、特別な時間となるような場づくり-

大切にしています。料理にまつわるすべてにおいて一流を目指していますが、料理の世界は深く、高い技術を身につけるには非常に長い時間がかかります。そのため、スタッフには最初から完璧を求めるのではなく、着実に成長できるよう丁寧な指導を心がけています。

ここがすごい!

会席料理のお店として、豊富な知識や技術力を要する、高級魚や高級食材なども多く扱っています。料理人として様々な経験をすることができ環境です。



仕事で魅力的なところは?

結婚記念日や還暦祝いなど、それぞれのお客様に当店へお越しになる理由があります。その背景を考えてお料理を準備し、一時間から二時間ほどかけてご提供するなかで、お客様と心が通じ、喜んでくれたことが伝わってきたときに、頑張って良かったと感じます。

先輩社員に
聞く!採用担当者からの
一言メッセージ

料理が好きで、お客様に喜んでもらいたい気持ちがある方をお待ちしています。一流の技とおもてなしを、一歩ずつ身につけていきましょう。

COMPANY
INFORMATION

住 所 | 和歌山県橋本市しらさぎ台14-7

連絡先 | 0736-36-5551

WEB | <https://asahiya-kappou.com/>

就業時間 10:00~23:00(休憩120分)



休日・休暇 水曜・その他/夏季/年末年始/年間休日:約120日



給与 180,000円~



昇給・賞与 昇給:あり(業績や評価により判断)



勤務地 転勤なし



福利厚生 法定福利/制服貸与/まかないあり/研修制度/資格取得支援



諸手当 法定基準に基づく残業手当/深夜手当/通勤手当

※掲載内容は一例です