

何をするか？より誰とするか 絶好調の魅力のヒミツに迫る



絶好調採用公式 LINE
【ゼッコウチョウ】

zekkocho.inc

since2007



PRESIDENT MESSAGE

代表メッセージ

自分らしく働ける会社

私たちが考える飲食業とは“感動提供業”です。
人と人との繋がりが希薄になりつつある世の中だからこそ、
人にしかできない温かみのあるおもてなしが求められていると感じます。

誰と飲食する時間を過ごすのか… 誰の作った料理を食べたいか…
誰からサービスを受けたいか…これからの飲食店は“人”で選ばれる
時代になっています。

“この人に出会えてよかった” “あの人に会いに行きたい”

人の魅力で溢れている弊社だからこそ会いたいと思える“人”が
たくさんいます。そして、その人は未来の「あなた」かもしれません。

共に絶好調、飲食業の未来を創る人を探しています。
温かいスタッフばかりですので安心して飛び込んでください。
あなたらしく働ける環境を完備しお待ちしております。

代表取締役 吉田 将紀



Philosophy

理念

わたくしたちは
夢とありがとうの
あふれる社会をつくります
お客様の笑顔のため
業界の繁栄のため
日本を元気にするために！



絶好調が目指す経営は大家族経営

大家族経営とは、会社を一つの大きな家族と捉え、働くスタッフは家族の一員という考え方です。「何をするかより誰とするか」という考え方を創業以来大切にしています。“この人だから任せたい”

“この人達と一緒に働きたい” そんな仲間の集まりが絶好調グループです。

家族のような温かみと安心感、信頼関係によって自然に繋がる関係性を目指しています。これからも自分の居場所がある第二の家のように感じられる組織運営を行なっていきます。





実績

沿革

業界初の接客日本一 3名輩出

- 第10回 S1サーバーグランプリ全国大会優勝 松村 康夫
- 第14回 S1サーバーグランプリ全国大会優勝 高橋 夏穂
- 第16回 S1サーバーグランプリ全国大会優勝 泉 萌子

S1 サーバーグランプリとは？
「あの店に行けば、あの人に会える」
そう思っていただけ
日本一のサーバーを選ぶ大会

- 2007年6月 株式会社絶好調設立
- 2007年11月 絶好調てっぺん オープン
- 2009年4月 炙縁 オープン（現在は業務委託独立）
- 2009年8月 魚串炙縁 オープン（現在は業務委託独立）
- 2012年8月 ろばた翔 オープン（現在は業務委託独立）
- 2014年4月 ROBATA 幸 オープン
- 2015年5月 爛アガリ オープン
- 2016年7月 肉ビストロ灯 オープン
- 2016年8月 陽ノ鳥 オープン
- 2017年9月 ROBATA 幸 2nd オープン
- 2018年9月 原始焼火鉢 オープン
- 2019年2月 神楽坂 chouchou オープン（現在は業務委託独立）
- 2020年8月 炉ばた発祥の店「郷土酒亭 元祖 炉ばた」事業継承
- 2023年4月 鳥たか オープン
- 2023年12月 爛アガリはなれオープン
- 2024年1月 Caldo カルド オープン



研修 training system

接客講習会



接客の基礎から応用までを実践方式で学んでいきます。接客コンテスト全国優勝者が講師となり、接客が苦手な方も、接客が楽しくなり自信を持ってお客様の前に立つことができるようになります。

料理講習会



料理の基礎や応用を丁寧に教えていきます。料理未経験の人も安心してスタートできます。肉の火入れ、魚のおろし方、パスタなど様々な料理を学ぶことができ、普段ホールのメンバーも料理に触れる機会となります。

生産者様訪問



全国の生産者様の元に訪問しています。お店で扱う食材やお酒をどんな想いでつくっているのか？を直接肌で感じ、お客様に生産者様の想いやストーリーをお伝えする事を大切にしています。

マネジメント研修



技術的な研修以外にも、店舗運営に必要な基礎知識から顧客満足、チームビルディング、数値管理などさまざまなことが学べます。人財育成が強みの弊社だからこそ人間力が高い飲食人が育っています。

年間イベント event

1月 新年会

4月 入社式

7月 社員旅行

10月 大人の大会

2月 接客コンテスト

5月 プレゼン大会

8月 大人の夏休み

11月 生産者様訪問

3月 卒業式/お花見

6月 料理コンテスト

9月 キャンプ

12月 決起会



お客様イベント



新卒営業



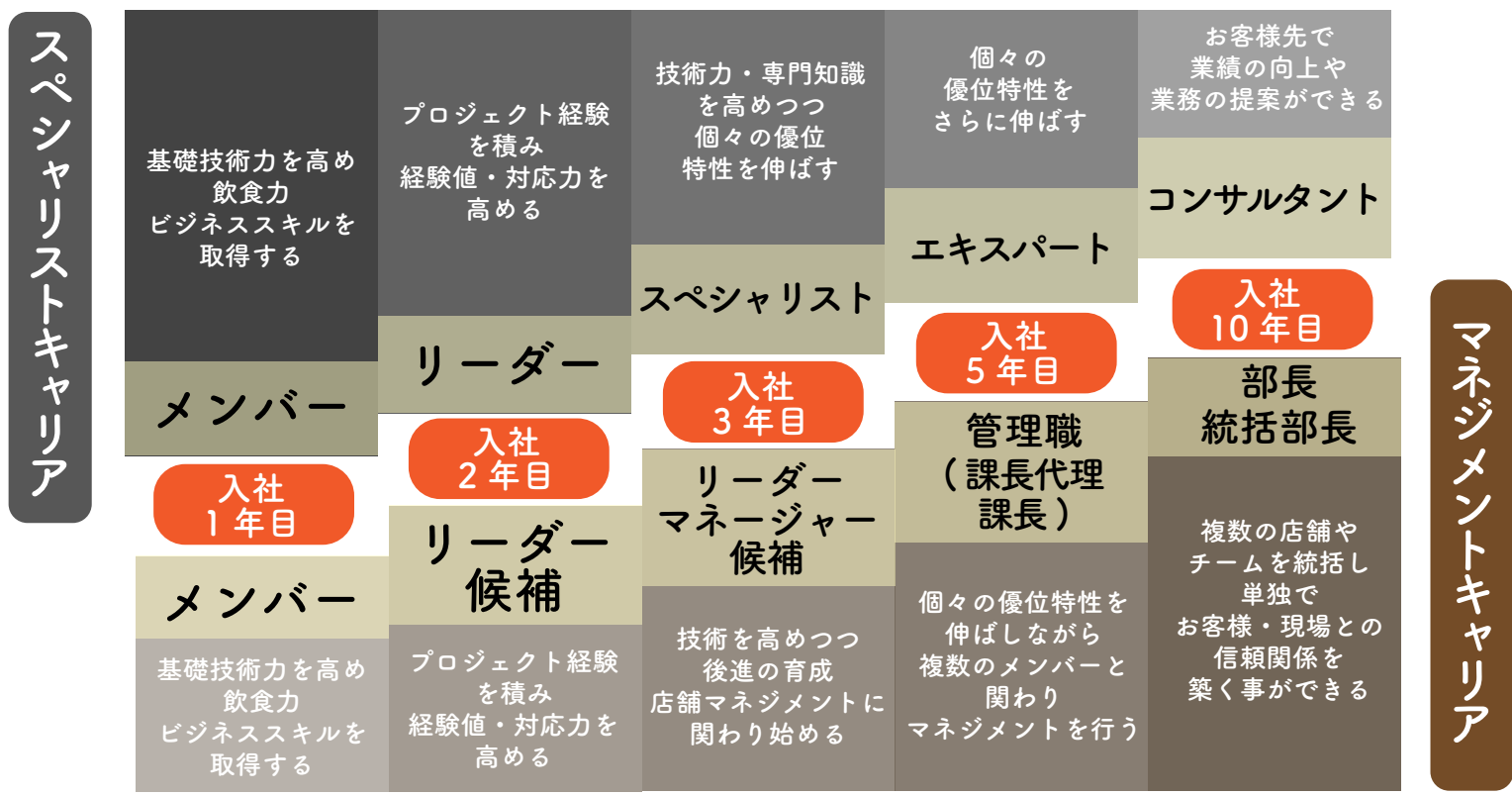
大人の夏休み



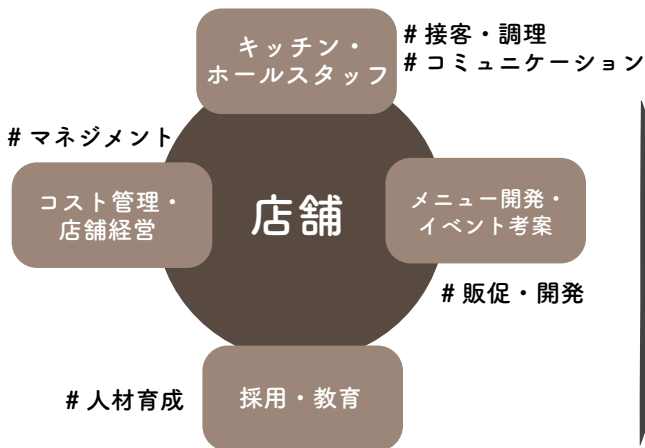
社員旅行

Career Design

キャリアデザインの仕組み



店舗で基礎を学ぶ



プレゼンテーション



NEXT CAREER

- 役職
キャリアUP
- NEW 店舗
抜擢
- 新規事業
立ち上げ
- プロジェクト
結成



SP事業部チーフWEBマーケター
竹村 真奈 2018年入社

Q どんなことをしていますか？

今は、2つの顔を持って絶対調でお仕事をさせていただいています。

昼は「会社の広報」のチーフとして。夜は「エースストライカー」として、おもてなしに特化したサービスマン！

「広報」としては、まだなりたてで半年前に「SP事業部チーフWEBマーケター」という役職をいただき、SNS・グルメサイト・GBP・社内販促、内販・外販と幅広く、会社の販促に関わるお仕事を、らせていただいています！自分次第でいろんな役職、ポジションを開拓できます。



総料理長
遠田 拓海 2017年入社

Q キャリアステップの流れは？

専門学校卒業後、21歳で入社し、1年で最年少料理長へスピード昇格しました。その後、総料理長となり、新店舗の料理長もやらせて頂いています。プレゼン大会に出ることで、誰でも昇進のチャンスがあります。自分のやる気やアピールし、キャリアアップを目指すことが出来ます。現在行っている仕事内容としては、メニュー開発、原価管理、仕入れ開拓、料理長育成、新店舗業態開発などです。今後のビジョンとしては、三ツ星シェフになることです。



絶対調ってっぺん 店長
小坂 栄司 2017年入社

Q 働いている人の平均年齢は？

平均年齢は大体20代後半くらいかと！店長・料理長など役職のある人でも20代の方が多いです。

役職に興味はあるけど、若いからなれないなんてことは全くなく、立候補制なので、やる気や想い、行動によってチャンスはたくさんあります！また、元々はお客様として、お店に通っていたけど、今は絶対調の社員になり働いている。という方が半数です！



人財育成統括
高橋 夏穂 2012年入社

Q 働く環境や人について！

みんなでコミュニケーションをとりながら仕込みを行い、お腹いっぱいになるまで賄いを食べます！

仕込みはキッチン・ホールとありますが、その日の状況によってお互いに助け合いながら行っています。

年齢が近いのでみんな話しやすく、悩み相談であったり、プライベートの話など何でも出来る関係性です！人によって働き方も変えられるので、自分にあったスタンスを相談してください◎

Q & A

先輩インタビュー



募集要項

雇用形態：正社員（新卒）

職種：①総合職（調理・接客業務含む）②パティシエ（調理・接客業務含む）

給与：新卒 25 万円～ / 中途経験者 28 万円～ / 中途未経験者 26 万円～（固定残業代 30 時間分）

上記給与他、賞与や諸手当がございます

勤務地 新宿、仙台

勤務時間

13:00～24:00 の時間帯で実働 8 時間 ※時短勤務 OK（応相談）

休日・休暇 月 8 日（シフト制）/ 年末年始休暇

産休・育児休暇（取得実績有）/ 有給休暇（入社半年後～）

福利厚生



従業員割引
50%OFF



海外・国内
視察ツアー



賞与
（業績連動）



引越し手当



繁盛店
視察手当



家族
子ども手当



資格取得
支援制度



スタッフ
紹介手当



- 勤続手当
- 年齢手当
- 資格手当
- 家族手当



昇給
（年 2 回）



交通費
規定支給



読書・学び
手当



記念日
手当



社員旅行



豪華な
賄い付き

Shinjuku



ろばた焼 絶頂潮 七のべん
ろばた焼きと日本酒の
活気あふれる居酒屋
● 西新宿一丁目



牛肉ビストロ 灯
炭火焼きの塊肉とワイン倉庫の
大人のビストロ
● 西新宿七丁目



火のアカリ
酒蔵で味わう
鮮魚の一本焼きとめる爛と
● 西新宿七丁目



火のアカリ
酒蔵で味わう
鮮魚の一本焼きとめる爛と
● 西新宿七丁目



陽ノ鳥
朝引き鶏と酒匠厳選の日本酒
元気な焼鳥屋
● 西新宿七丁目



火鉢
原始焼
落ち着いた空間で
魚の原始焼、四季を味わう
● 西新宿七丁目



ROBATA 幸
炭火焼き料理とアクアパッツアの
お箸で食べるイタリアン
● 西新宿一丁目



ROBATA 幸
ソムリエ厳選ワインを片手に
陽気で明るいイタリアンバル
● 西新宿七丁目



新宿駅西口より徒歩5分
系列店は 徒歩圏内



Caldo
ふわっふわのパンケーキとパスタ
温かなカフェ&バル
● 西新宿七丁目



ZEKKOCHO.INC
詳細はこちら



一緒に働く仲間大募集中

Sendai

郷土酒亭 元祖 **ろばた**

70年続く 炉端発祥の店
● 国分町



鳥たか

こだわりの炭火焼鳥と
日本酒を味わう
個室のある焼鳥屋
● 二日町



鳥たか

笑顔と活気あふれる
仙台一の焼鳥屋
● 上杉



Sendai