

ZEKKOCHO.INC

COMPANY  

---

PROFILE

RECRUIT

求人

株式会社絶好調

TEL:03-6304-0396

Mail:z.saiyo@z-no1.jp

URL:https://z-no1.jp/

＼採用公式LINEから簡単応募／



(人事部 高橋)

# COMPANY

## 会社概要

社名	株式会社絶好調
所在地	東京都新宿区西新宿7-7-26ワコーレ新宿第一ビル313
TEL	03-6304-0396
代表取締役	吉田将紀
設立	2007年
事業内容	飲食店の経営
従業員数	300名(アルバイト含む)

# MESSAGE

## 代表の想い

### 自分らしく働ける会社づくり

絶好調で最も大切にしているのは、「**自分らしさ全開**」です。

つまり、あなたがあなたらしく仕事に取り組み、楽しんで活躍してもらいたいのです。

自分らしく過ごせる職場環境は、メンバーとの仲の良い関係が必要です。

さまざまなイベントやミーティングでコミュニケーションを高めており、

和気あいあいとした雰囲気の中で、互いに信頼し合えるチームになっています。

個性を発揮し、やる気みなぎることで、ホスピタリティあふれるおもてなしや

心のこもった美味しい料理、居心地のいいお店となるのです。

また、私たちは「**能力や経験よりも情熱**」を大切にしています。

情熱が夢を生み、夢を追うことで人は成長します。

年功序列ではなく、ポジションを自ら立候補する仕組みは、

ひょっとすると安定志向の方には向かないかもしれません。

しかし、情熱を持った方なら仲間とサポートし合う環境にすることで、

自分の強みを発見して夢を持つようになると思います。

これからロボットやAIが主流となる社会だからこそ、

人間味を感じられ、心を満たす店づくりが私たちの役割です。

一緒に世界一のおもてなしチームを目指していきましょう。

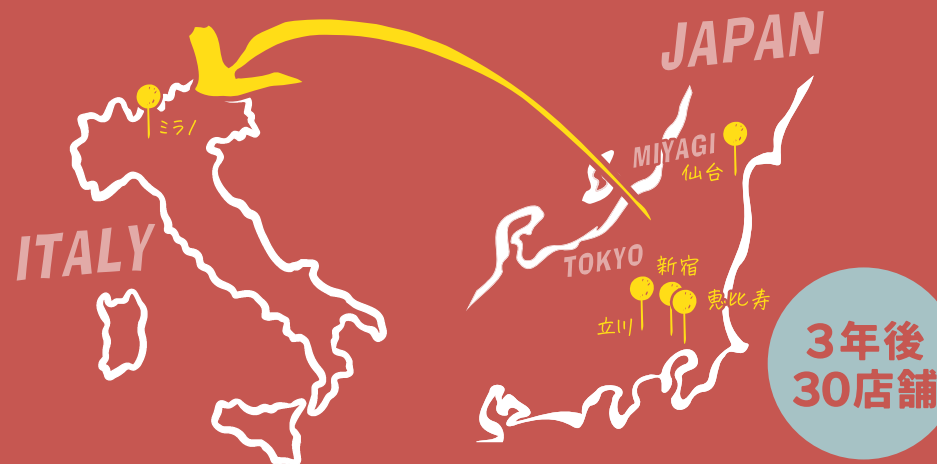


Masaki Yoshida  
代表取締役 吉田 将紀

# VISION

## 今後の展望

### 外食産業のリーディングカンパニー



# 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！

# BRAND

ブランド紹介/炉端・焼鳥・割烹



爛アガリ 新宿 / 爛アガリ 四国 / 爛アガリはなれ 新宿

ぬる爛を差しながら一本焼きの魚と炊きたてコシヒカリを味わう炉端焼き



ろばた焼き 絶好調てっぺん 新宿

鮮魚の一本売りが名物の活気ある隠れ居酒屋



陽ノ鳥 新宿

朝引きの匠の大山鶏の焼き鳥とレモンサワーを味わう



原始焼 火鉢 新宿

魚の原始焼を逸品料理や厳選日本酒と堪能



郷土酒亭 元祖 炉ばた 仙台

70年の歴史を持つ炉端発祥の店で東北の郷土料理を味わう



鳥たか/鳥たかハナレ 仙台

備長炭で焼き上げる焼鳥と日本酒が楽しめる個室完備の焼鳥屋

# BRAND

ブランド紹介/ビストロ・バル・カフェ



ROBATA幸 (ロバタサチ) 新宿

隠れ家のような店内で楽しむお箸で食べるイタリアン



ROBATA幸 2nd (ロバタサチ セカンド) 新宿

港町の街場にあるような陽気で明るいイタリアンバル



肉ビストロ灯 (ニクビストロアカリ) 新宿

塊肉とワイン倉庫を楽しむ大人のビストロ



Caldo(カルド) 新宿

ふわふわパンケーキとパスタの温かなカフェ&バル

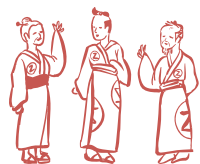


会社HP



# CHARM 01

絶好調の魅力①



## 大家族経営



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。“何をするかより誰とするか”という想いの元この人だから任せたい、この人達と働きたいそんな仲間の集まりです。

メンバー同士がお互いの大切なものを大切にしています。家族のような温かみと第二の家のような安心感のある組織運営を目指しています。

## 社内イベント

1月 新年会



2月 接客コンテスト



3月 卒業式



4月 入社式



5月 社員旅行



6月 絶好調祭り



7月 プレゼン大会



8月 大人の夏休み



9月 キャンプ



10月 ■内定式  
■表彰式



11月 家族レセプション



12月 決起会



# CHARM 02

絶好調の魅力②

## 研修制度

## 年間研修スケジュール

4月

高尾研修



5月

理念研修



6月

田植え



7月

サントリービール工場見学



8月

蒸留所見学



9月

ワイナリー見学



10月

■稲刈り  
■月夜野きのご園見学



11月

新卒営業



12月

おもてなし研修



1月

酒蔵見学



2月

エーストライカー検定



3月

S1決勝

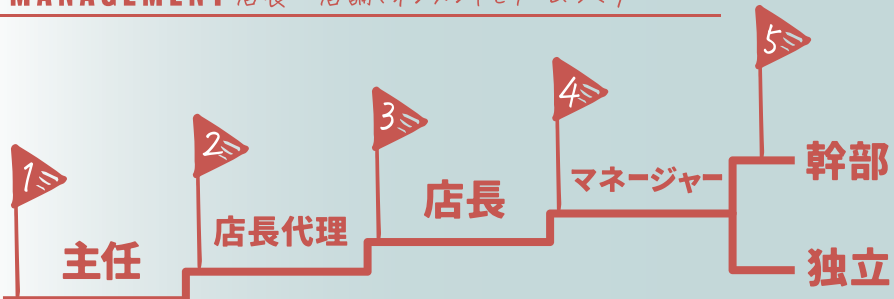


# CHARM 03

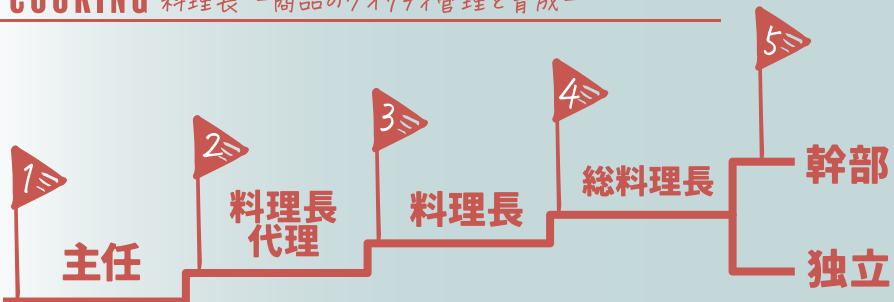
絶好調の魅力③

## キャリアステップ

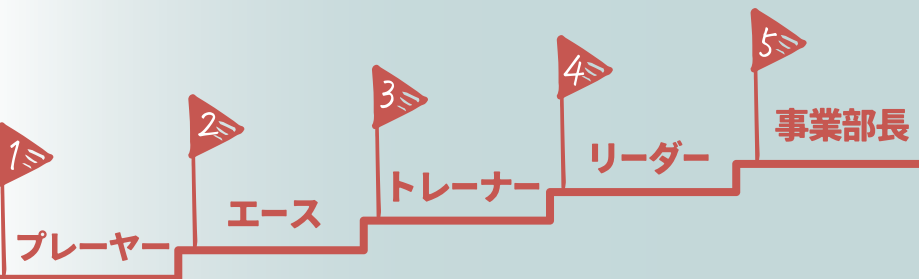
### MANAGEMENT 店長 -店舗マネジメントとチームづくり-



### COOKING 料理長 -商品のクオリティ管理と育成-

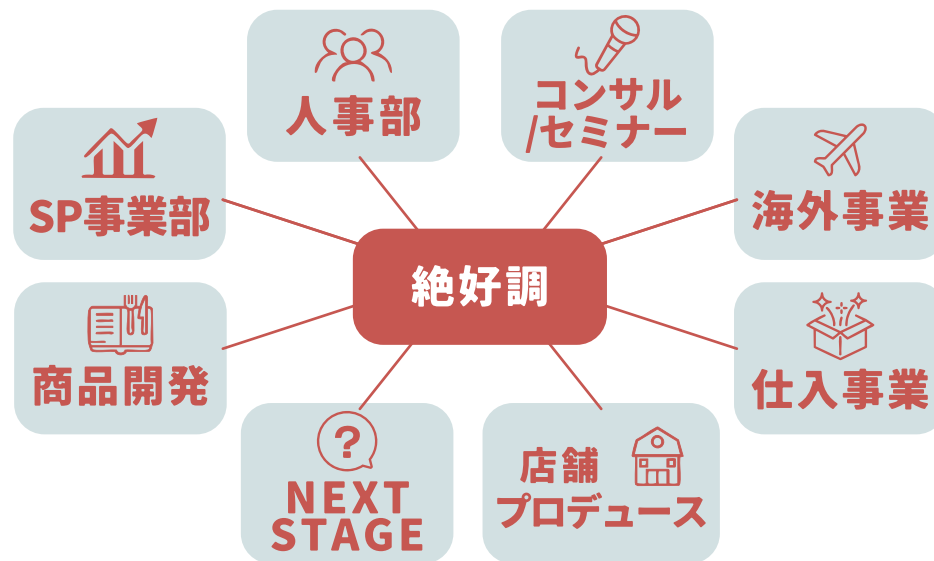


### SERVICE スペシャリスト -スキルを磨き得意分野を伸ばしていく-



## キャリアデザイン

強みを活かした働き方で可能性を広げてください!



## 数字で見る絶好調



# FLOW OF THE DAY

仕事内容

## 社員の1日



出勤前

起床

カフェ・読書・ランニング

14:00

出勤

フィロソフィー読み合わせ

### MTG

フィロソフィーの読み合わせと  
ディスカッションで価値観の共有。

仕込み・営業準備

### 仕込み

肉、魚、野菜などの食材の下処理や商品の調理、  
ホールの掃除やテーブルセット、  
顧客情報管理等を行い営業に備えます。

15:00

休憩・賄い

16:30

営業前MTG・ロープレ

### 営業前MTG

ご予約、本日のおすすめ、  
ポジション確認を行い  
1分間ロープレを行います！

17:00

営業



### 営業

各ポジションにつき、  
お客様の笑顔のために  
チーム一丸となっておもてなしします！

24:00

退勤

# INTERVIEW

先輩社員のインタビュー



小坂真奈

Webチーフマーケター 2018年入社

大学時代に爛アガリでアルバイトしている中で、ここで社員になりたい！と強く思うようになりました。その後最年少で店長になり、現在は「会社の広報」のチーフとして、コンセプトに沿ったホームページを作成したり、SNS更新や内販や外販に関わるお仕事をお任せいただいています。夜は店長として、仲間の成長に関わったりお客様におもてなしを通じて感動提供をしております。飲食業は私にとって、天職です(笑)今後も、飲食業の魅力をたくさんの人に届けていきます！



遠田拓海

総料理長 2017年入社

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。その後、総料理長となり商品開発や料理メンバーの育成を行なっています。和食、イタリアン、中華、カフェなどさまざまな業態を経験し名物料理を生み出してきました。絶好調は年齢や経験問わず誰にでもチャンスがある会社です。若いうちから、料理長ができるのも絶好調の魅力です。今後のビジョンとしては、「新宿・仙台・立川を美味しい街に」を、掲げています。



後藤美香子

ランチマネージャー 2020年入社

元々絶好調でアルバイトとして働いており、一度は夢であったCAに就職した後、やっぱり飲食業や絶好調の仲間が大好きで社員として入社することにしました。新業態であるカフェ&バルを立ち上げ、ランチマネージャーとして働いています。プライベートでは一児の母として、子育てと仕事を両立しています。絶好調には育休から復帰したママ社員が複数いるので、みんなで支え合いながら安心して働くことができます。



本田拓臣

酒匠 2019年入社

絶好調とは就職活動の時に合同企業説明会で出会いました。とても元気のブースで、絶好調という名前が印象的で、話を聞いてみたところ社員の皆さんの雰囲気が高く、会うたびに絶好調の人の魅力に引き込まれ入社を決意しました。飲食業は未経験でしたが、研修制度も充実しており丁寧にサポートしてもらい今では店長として繁盛店を築きあげることができました。現在は、お酒の資格である酒匠を取得し日本酒の魅力をお客様と共に働く仲間に伝えています。

# THE IDEAL CANDIDATE

求める人物像

仲間と共に成長したい

楽しくやりがいを持って  
仕事したい

前向きにチャレンジ  
することが好き

人間関係の良い  
環境で働きたい

将来独立したい

おもてなしを  
本気で学びたい

自分の強みを  
活かして働きたい



# 絶好調グループの行動指針 11 カ条

- 第 1 条 あいさつとは、コミュニケーションの第一歩。  
笑顔で元気よく、感謝を込めて先手に行うこと
- 第 2 条 時間状態管理とは、決めた時間を守り、  
みんなで最高の状態をつくること
- 第 3 条 掃除とは、元の状態に戻すこと。光るものはぴかぴかに、  
白いものは真っ白く、透明のものは透き通るように、  
常に感謝と工夫改善をもって行うこと
- 第 4 条 整理整頓とは、要らないものを片付け、  
使いやすい状態にすること  
毎日使う所ほどこまめに行い、工夫改善をすること
- 第 5 条 後始末とは、次の人へのプレゼント。  
やりっぱなしが無い状態づくり
- 第 6 条 マイナス言葉はなるべく言わない、愚痴・陰口・言い訳、  
可能性を摘んでしまうような言葉は口にしない  
ってしまった時は、プラス言葉でかぶせること
- 第 7 条 報告は、些細なことや言いにくいことも、  
スピーディに伝えること
- 第 8 条 ピンチは成長のチャンス  
まずは笑顔でプラスの解釈、  
自分の考えと行動を改め、チャレンジすること
- 第 9 条 感謝の気持ちを常に持つこと。  
「ありがとう」を伝えて、素直な心を育てよう
- 第 10 条 夢を叶えるために、仲間を応援すること。  
ワクワク、自分の力を信じること
- 第 11 条 スピード + トライ & チェンジ。  
どんどんチャレンジして試して変化していこう

# EMPLOYEE BENEFITS

福利厚生



資格手当



リファラル  
紹介手当



繁盛店  
視察手当



従業員割引50%  
(家族・恋人30%)



独立支援制度



引越し支援金  
(規定あり)

- 昇給(評価制度に伴い年2回)
- 賞与(業績連動に伴い年2回)
- 交通費規定支給
- 勤続手当
- 家族手当
- 職能手当
- 記念日手当
- 各社会保険完備
- 健康診断
- 制服貸与
- まかない付き
- 海外及び国内視察(現地視察費負担)
- 読書支援
- 店舗コミュニケーション手当
- 福利厚生貸貸制度(規定あり)

## 募集要項

雇用形態	正社員(新卒)
職種	総合職(調理・接客業務含む)
給与	新卒26万円～ / 中途経験者30万円～ / 中途未経験者28万円～(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	東京エリア(新宿 / 立川) / 仙台(希望者要相談)
勤務時間	13:00～24:00の時間帯で実働9時間(休憩あり)
休日・休暇	月8日(シフト制) / 産休・育児休暇(取得実績有) / 有給休暇(入社半年後～) / 特別休暇3日間(入社半年後～) / 慶弔休暇

# RECRUIT

求人

STEP  
01

## 会社説明会

絶好調ってどんな会社?ありのままの私たちをお伝えします!

STEP  
02

## 食事会

実際に店舗で食事しながら、働いている人や雰囲気を知れる!

STEP  
03

## 一次選考

お互いについて、より理解を深める場!

STEP  
04

## 個人面談

就職についての不安なことや質問などをしっかりサポートします!

STEP  
05

## 最終選考

ここまできたら、楽しんで! 私たちも応援しています!

STEP  
06

## 内定

結果待ちほドキドキですね。無事内定おめでとうございます!

STEP  
07

## 内定者イベント

他にどんな仲間がいるのかドキドキワクワク! 交流を深めます。

STEP  
08

## 入社

いよいよ新社会人! あなたも絶好調の仲間入りです!



### 採用担当からのメッセージ

#### “何をするかより誰とするか”

絶好調では、人間関係が希薄な時代だからこそ  
【何をするかより誰とするか】という考え方を大切にしています。  
就職活動も同じ。会社に出逢うのではなく  
一緒に働きたい『人』に出逢う場。  
『また会いたい』と思える先輩や仲間と出逢えたらとても素敵な  
ことですよ。この機会が素敵なご縁に繋がると幸いです。