



ZEKKOCHO.INC

何をするかより 誰とするか

COMPANY PROFILE





経営理念

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！

-philosophy-





今後の展望

外食産業の リーディングカンパニー

2年後30店舗/売上30億

-vision-

-message-

自分らしく働ける会社づくり

社長の想い



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、やる気がみなぎることで、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！

代表取締役

吉田 将紀

会社HP



会社概要 -COMPANY-

社名	株式会社絶好調	代表取締役	吉田 将紀
TEL	03-6304-0396	設立	2007年6月19日
従業員数	500名(アルバイト含む)	事業内容	飲食店経営・コンサルティング プロデュース
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		

会社特徴 -OUR STRENGTHS-

若手活躍



未経験でも絶好調の
人財育成を通じ成長
責任者は20代が多く
若手が育ちやすい

フラットな組織



主体性を大切にしており
立場や経験に
関係なく誰もが自由に
意見を言える風土

挑戦できる環境



プレゼン制度では
参加資格は全員にあり
キャリアステップや新業
態などやりたいことを
自由に提案できる



BRAND - ビストロ / バル / カフェ -



ROBATA幸(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(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



CALDO PARADISO(新宿)

バリ島の香りが漂う
陽だまりの楽園



Caldo(新宿)
Caldo Abbraccio(仙台)

ふわふわパンケーキとパスタの
温かなカフェ&バル



肉ビストロ灯(新宿)

塊肉とワイン倉庫を楽しむ
大人のビストロ



BRAND -炉端 / 焼鳥 / 和食 / 割烹 / 鮓-



爛アガリ(新宿・立川)
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



原始焼火鉢(新宿)

落ち着いた空間で味わう
魚の原始焼き料亭



爛アガリ別邸
(立川)

ねぎま鍋と地酒の
炉端割烹



郷土酒亭
元祖炉ばた
(仙台)

70年の歴史を
持つ炉ばた
発祥の店



陽ノ鳥(新宿)
鳥たか(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



鳥たか(仙台)
鳥たかハナレ
(仙台)

備長炭で
焼き上げる焼鳥と
東北の日本酒



鮓吟(新宿)

若き板前が握る
活気とあたたかみのある鮓屋

絶好調の魅力 CHARM

「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
メンバー同士がそんな仲間の集まりです。

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。

ZGRANDPRIX



内定式・入社式



店舗コミュニケーション



プレゼン大会



社内イベント



社員旅行



家族レセプション



卒業式



研修スケジュール

4月 理念研修



5月 スキル研修



6月 田植え



7月 ビール工場見学



8月 酒蔵見学



9月 ワイナリー見学



10月 成長プレゼン



11月 新卒営業



12月 接客コンテスト



1月 ドリンク研修



2月 原価研修



3月 S1決勝





数字でみるZEKKOCHO



平均年齢

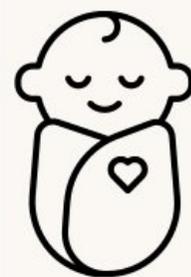
若手が活躍中

27歳

最終学歴



専門:6割
大学:3割
高校:1割



育休産休
取得率

100%



勤続年数

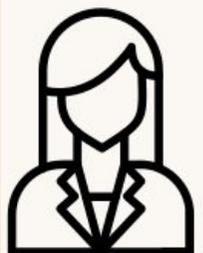
平均

5年



年間休日

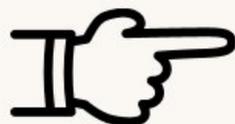
108日
以上



店長・料理長
平均年齢

女性管理職活躍中

25歳



19歳で
店長代理就任

プライベートも充実

キャリアアッププラン CAREER DEVELOPMENT

マネジメント



社員

店長

理念浸透・チーム作り
顧客対応・シフト管理
店舗MTG

統括店長

複数店舗のマネジメント
業績分析
育成支援

部長(幹部)

経営計画策定
予算管理
ブランド戦略
コンサル

料理



社員

料理長

原価管理・品質管理
オペレーション管理
店舗MTG

統括料理長

複数店舗原価管理
衛生指導・商品開発
品質管理

総料理長(幹部)

業態開発・商品開発
仕入れ開拓
クオリティ管理
コンサル

サービス



社員

サービス
トレーナー

初期研修
覆面調査の改善
店舗MTG

サービス長

スタッフ教育
サービス品質管理

サービス部門長

サービス戦略立案
スタッフ育成計画
全店舗の顧客満足度向上

Q & A

先輩スタッフインタビュー

2020年入社

後藤美香子

ランチマネージャー

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。



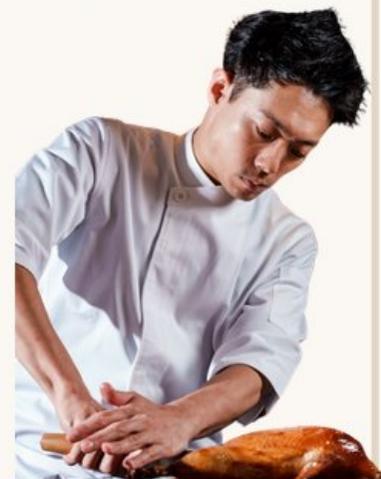
2017年入社

遠田拓海

総料理長

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関係なく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。



2019年入社

本田拓臣

酒匠

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。とても元気なブースで、話を聞いてみたところ社員の皆さんの雰囲気が高く、魅力に引き込まれて入社を決意しました。

研修制度も充実しており現場での経験を通して、今では店長として繁盛店を築くことができました。

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や共に働く仲間に伝えています。



2018年入社

竹村真奈

webチーフマーケター

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、現在は昼は「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仕事を任せていただいています。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して感動提供をしています。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！



求める人物像

THE IDEAL CANDIDATE



「何をするかより誰とするか」



自分史上最高の青春をしませんか？

- ① 仲間と共に成長したい
 - ② 楽しくやりがいを持って仕事したい
 - ③ 前向きにチャレンジすることが好き
 - ④ 人間関係の良い環境で働きたい
 - ⑤ 将来独立したい
 - ⑥ おもてなしを本気で学びたい
 - ⑦ 自分の強みを活かして働きたい
- ※1つでも当てはまっていたらOK

RECRUITMENT INFORMATION

採用情報

募集職種

総合職
調理スタッフ 10名
ホールスタッフ 10名

勤務時間

13:00~24:00
実働9時間(休憩あり)
※ランチの店舗は時間が異なります

休日・休暇

月9日(シフト制)/有給休暇(入社半年後~)
産休・育児休暇/慶弔休暇

給与

新卒29万円~/中途経験者32万円~
※固定残業代30時間分含む
※別途諸手当有り

昇給

半年に1回
評価制度に基づき査定

EMPLOYEE BENEFITS

福利厚生



資格手当

(ex)ソムリエ・調酒師など



繁盛店
視察手当



リファラル
紹介手当



従業員割引50%
(家族・恋人30%)



独立支援
制度



引っ越し支援金
(規定あり)

- ◆昇給
- ◇交通費規定支給※最大2万円まで
- ◆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
- ◇福利厚生賃貸制度(規定あり)

選考の流れ・求人
RECRUIT

新卒

説明会・食事会

一次選考
適性診断

体験入店

最終選考

内定

内定者イベント



祝

入社

中途

エントリー

カジュアル面談
※希望者のみ

一次選考

適性診断

最終選考

内定



祝

入社

RECRUIT

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／

