

有限会社 川豊

事業所番号

1210-613705-0

所在地：千葉県成田市仲町386

HP：<http://www.unagi-kawatoyo.com/>

最寄駅：JR成田駅/京成成田駅 徒歩13分

① 会社の特徴・社風等	「お客さん、働く皆さん、社会の皆さま、全ての皆さまの笑顔に向けて、常に感謝の心を持ち、積極的に行動しよう」という企業理念で営業を行っております。				
② 事業内容	うなぎ・日本料理の提供				
③ 社内教育・キャリアアップ制度等	初めて包丁を使うという方も多いかと思います。そこで、若手社員をメンターとして専任し、色々なことを気軽に相談できる体制を整えております。また、技術の習得に応じて給料が上がる仕組みを整えております。				
④ 求める人材・選考基準	川豊の伝統のうなぎの味を継承する職人には、やる気、明るさ、素直さといったキャラクターを重視して選考を行っています。先輩に技術を教わる上で、人間性が一番大切だと考えております。				
⑤ 先輩社員からのメッセージ	やりがいについて	気をつけていること			
	入社当初は分からない事、出来ない事も多かったのですが、お客様から頑張っってねと声を掛けられることが非常に多く、温かく見守られていると実感します。 お客様が私の技術にお〜っと感嘆される時に非常に誇らしい気持ちになります。注目される仕事なので、もっと技を磨きたいです。	日々、非常にお客様も多く忙しく働いている中で、自分の仕事先輩から教えて頂いたように、雑にならず丁寧に行うことを心掛けております。 自分に技術をつけることによって早く一人前になって長く働いていけたら良いなと思っています。			
⑥ 担当する業務	入社1年目	入社3～5年目			
	まずは、洗い物からスタートし、串うちや白焼きなど調理の基本を丁寧に教えます	【入社3年目】基本をベースに蒲焼、蒸しなどのステップアップを図ります。 【入社5年目】うなぎ割きを習得し始め、職人として一人前に近づいて頂きます。			
⑦ 採用実績及び定着状況	新卒者 (「大卒等」求人は既卒3年以内含む)	採用人数	26年3月卒	25年3月卒	24年3月卒
		うち在籍	1	0	0
	新卒者以外の正規雇用労働者 (35歳未満)	採用人数	26年度	25年度	24年度
		うち在籍	0	0	0
⑧ 福利厚生制度	健保・厚生年金・労災・雇用保険。社員割引・社員旅行	⑨ 所定外労働時間 (月平均)	30時間/月		
⑩ 有給休暇取得実績 (取得総日数/正社員数)	10日/年・7名	⑪ 育児休業取得実績 (育児休業取得者/配偶者が) 出産した者)	男性：－ 女性：1名 ※出産した者がいない場合は(－)		

⑫ 写真情報 (会社外観・仕事風景・取扱商品等⇒応募者が「働く自分」をイメージできるような画像)

学生のみなさん

私たちと一緒に働きませんか?

創業明治43年の日本料理・うなぎの専門店です。未経験の方でも基礎からしっかり、うなぎの蒲焼等、和食調理を学んで頂けます。



店舗紹介

川豊本店

成田山表参道に位置する築90年を超える純日本家屋の建物。うなぎ、鯉を扱う川魚料理専門店



川豊別館

四季折々に美しい表情を見せる庭園と数寄屋造りの店舗。川豊伝統のうなぎと日本料理を提供

