

企業情報PRシート

事業所名 有限会社 展勝閣

〒 024 — 0031

所在地 岩手県北上市青柳町1丁目2-32

企業HP <https://www.tenshokaku.com>



自社の強み（事業内容・社風・働きやすい職場づくりへの取組など）

創業以来、宮城、岩手の市場まで自社トラックで直接買い付けに行き、また青森、北海道など遠方の市場とも取引をしております。納得いく商品を仕入れお客様に提供しております。店内には3tの水槽があり、鮮魚は勿論、生かす事が難しいとされる「活いか」の販売も実現、従業員一丸となり、チャレンジすることの大切さを一緒に学んでいければと思います。これからは、若手も先頭に立ち、先輩の知識を元に自分なりのアレンジで新しいことに「挑戦」できるような場を用意して待っております。

学生に求めていること

（学生時代にやってほしい・身につけてほしいことなど）

学校生活では、色々な事に興味をもち、納得するまで挑戦してもらいたいです。社会人になりその過程を活かしてもらえば仕事も楽しくなります。

入社1年目の1日のスケジュール

（調理業務の例）

14：00 出社
14：15 宴会等確認
14：30 仕込み
16：00 休憩
17：00 開店
22：30 ラストオーダー 閉店
23：00 退社

未来図（標準的なキャリアパス ～業務経験や異動等について～）

入社直後



（ 1 ）年後



（ 3 ）年後

調理補助の業務、野菜を刻んだり、盛り付け、魚の下処理等、開店までの仕込み準備
調理道具の管理の仕方、基本的な魚のおろし方
接客等のマナーの講習

焼き場か揚げ場担当、焼き場は炭火を使うので火の加減、焼き加減を学ぶ、また、焼き魚も捌いてもらいます。
揚げ場は、揚げるだけではなく、炒め、煮る、業務も学んでもらいます。

刺し場に入り、お客様の前で主に活魚を調理してもらいます。
カウンターなので、お客様とコミュニケーションをとりながら調理するのも重要となります。
人によって何年かかるか分かりませんが、主任、調理長と役職がついていき、店長にまでなる場合もあります。

先輩からのメッセージ

〈入社理由〉

接客、調理に興味があり、ダブルワークをしておりましたが、当社でアルバイトをしていた先輩より紹介され、社長、専務の人柄もあり、入社希望しました。

〈入社して良かった点〉

専門的な技術や知識を得る事ができ、調理師免許も取得出来ました。多くのお客様とコミュニケーションを取る事が出来、人脈も広げる事が出来ました。

〈仕事のやりがい〉

年間を通じて様々な旬の食材に触れる事ができ、調理方法やお客様への提供の仕方を学べる。接客時にも多くの知識を得られるので、常にスキルアップを感じられる。

〈地元就職のよさ〉

今までと同様、住み慣れた地域で生活ができること。
友人家族が近くにいる安心感があること。
自宅から通えば、家賃等の出費が少ない



ハローワーク北上

受理番号5-26