



三善



事業所PRシート

No.B107

株式会社 ミヨシ 三善

就業場所：高松市片原町 1-17

事業内容：京都で修行した店主が経営する割烹料理店



どんな会社？

「香川ならではの海の幸、讃岐の食材をお客様に
お楽しみいただきたい」という思いから2017年に
創業の、瀬戸内の旬を取り入れた四季折々の懐石
料理を提供する人気割烹料理店です。
スタッフは80%が20～30代と若く、**経験を積み
ながらも楽しく！**を理念に、スタッフ間のコミュ
ニケーションを大切にしています。

一日の仕事の流れ

15時～17時	コースの前菜盛付、焼き物あしらい
17時～21時	ダイコン、薬味等、野菜のカット
21時～22時	配膳、調理場の片付、まかない食
22時	終了 お疲れさまでした。

会社からのメッセージ

《店主からのメッセージ》

これから料理人になりたい料理初心者を迎え
ます。女性スタッフも活躍中です。
最初は盛付から。包丁の握り方や食材の切り方
を店主が丁寧に指導します。
当店で伝統的な和食の技法を一から身につけま
せんか？

《スタッフからのメッセージ》

何と言っても「まかない」が豪華です。
おいしく味わいながら、お店の味を覚えてます。
高松にしながら本格的な日本料理を教わること
ができます。

会社のHPと求人情報はこちらから確認できます



HP



募集中の求人情報