

事業所名 株式会社 菅乃屋ミート

〒 862 — 0903
所在地 熊本県熊本市東区若葉1-35-1

企業HP <https://www.senkofarm-recruit.com>

自社の強み（こんな会社です）

熊本の名産品である「鮮馬刺し」をレストランにて最高の料理で提供しております。他では味わえない馬刺し・馬肉料理を楽しんでいただけます。また県内のショッピングモールや直営店にて馬刺し、馬肉商品の販売を行っております。地元のお客様はもとより県外のお客様に喜んでいただいております。グループ全体では、馬の肥育から、製造、加工、販売、飲食と6次産業を行っています。



レストラン厨房の様子

先輩からのメッセージ（この会社を選んだきっかけ、入社後の印象など）

販売店で働いています。地元の食品メーカーで働きたくてこの会社を希望しました。熊本の特産品の馬刺しを、販売という形で全国のお客様にお届け出来ることも理由の一つです。お客様が当社のレストランで馬刺しを食べて、「とてもおいしかったからお土産に。」と話されて購入された時は、とてもやりがいを感じています。



販売店の様子

働きやすい職場づくりへの取組

- ◎希望休を元にシフトを作成します。連休も取りやすいです。
- ◎育児休暇の取得率100%！
- ◎入社後にはビジネスマナー研修など、様々な研修制度があるので、経験がなくても安心して仕事がスタートできます！
- ◎飲食店ではシェフが作る美味しいまかない有り♪

未来図（標準的なキャリアパス ～企業での業務経験や異動等について～）

入社直後



まずは、入社後1週間でビジネスマナーや会社知識などの研修を受けていただきます。そしていよいよ配属。
『販売』では接客の基本から、商品や馬刺しの知識、部位の特徴なども学んでいただきます。各調理工程の補助からスタート。
『飲食店』では先輩社員の指導による、包丁に慣れるための簡単な調理や馬肉のカット・スライス技術を少しずつ習得。馬肉の部位及び、野菜などのいろいろな食材の名称や取り扱いなどを学んでいただきます。

(5)年後



後輩や新入社員が入社し、教育ができるレベルに。店舗内の業務が一通りできるようになり、作業時の改善や提案などができるようになる。

(10)年後

責任者・リーダーとして店舗全体の管理を行えるようになる。

