



<p>企業名</p>	<p>株式会社伊豆栄</p>	<p>ハローワーク名 求人番号</p>	<p>ハローワーク上野 13030-49429、13030-50629 ※興味のある方は上記求人番号の求人票をご覧ください（連絡先記載有）</p>
<p>募集職種</p>	<p>店舗職員（接客）、（調理）</p>	<p>勤務地</p>	<p>東京都台東区上野2-12-22 他</p>
<p>事業内容</p>	<p>飲食店（鰻割烹及び日本料理の提供）</p>		
<p>江戸時代中期より創業300年続く老舗の鰻割烹の伝統の技術と味、サービスを学べます。</p>			
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="width: 25%;">  <p>代表取締役社長</p> <p>一つ一つ丁寧に指導しますので、安心して入社して下さい。 皆さんを先輩たちが待っています。</p>  <p>鰻割烹 伊豆栄</p> </div> <div style="width: 50%; text-align: center;"> <p>～ 創業300年以上の歴史を刻む鰻割烹 ～</p> <p>上野・池之端 株式会社伊豆栄</p> <p>伊豆栄は、江戸時代中期(徳川吉宗公の時代)から 鰻割烹として歩んできました。 接客のプロ、調理のプロを目指しませんか！</p> </div> <div style="width: 20%; text-align: center;">  <p>江戸時代の伊豆栄</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: center; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center; margin-right: 20px;">  <p>営業部（接客）</p> </div> <div style="text-align: center; margin-right: 20px;">  <p>調理部（和食部）</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>調理部（鰻部）</p> </div> </div> <div style="margin-top: 20px;"> <p><先輩たちの声></p> <ul style="list-style-type: none"> ・一から着物の着付けや作法を教わり、一人で着こなして、楽しく仕事をしています。 ・高校卒業後、入社して調理師試験に合格。勉強と実務を学べる環境にあります。 </div>			

企業PRシート

企業名

株式会社伊豆榮

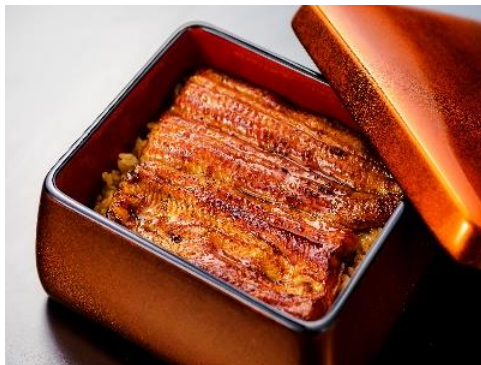


店舗は、上野不忍池を中心に本店・不忍亭・梅川亭があり、その他に吉祥寺東急店と新潟県佐渡ヶ島に天の川荘というホテルを運営しています。

「焼き」の技術は、三百年の伝統を代々名人芸と言える職人が受け継ぎ、今日まで暖簾を守っております。



企業PR



伝統の技と味



日本料理の数々

伝統の鰻料理を中心として、各店舗独自の割烹料理をお客様にご提供して皆様からご好評を頂いております。

★入社後、ビジネス研修・実務研修があるのでご安心下さい。★★

※※ ご興味のある方は、ぜひ職場見学へお越し下さい