


山形座 瀧波 & オーベルジュ OSTERIA SINCERITÀ 株式会社いきかえりの宿瀧波			山形座 瀧波 YAMAGATA THE TAKINAMI 
代表者名	創業	所在地	
南 浩史	1915年	南陽市赤湯	
従業員数	平均年齢（正社員）	平均勤続年数（正社員）	
47名	46.2歳	9.0年	
事業内容 400年前の大庄屋多層民家を移築、復元した民芸の宿を、2017年10月に全室に源泉かけ流しの露天風呂を備え、カウンターキッチンでの地元食材を使用したコース料理を提供するくつろぎの宿にリニューアル（全19室）。昨年オーベルジュ OSTERIA SINCERITÀもオープン（全3室）。イノベーターイタリアンにてガストロノミーを発信。			

ホームページ

<http://www.takinami.co.jp>

■みんなに知ってほしい！当社の強み

ゴ・エ・ミ・ヨ

山形県単一位。

(2023年、2024年二年連続)

宿泊予約サイトRelux

スモールラグジュアリーホテル日本一位。

(2022年、2023年二年連続)

婦人画報 2024/1月号

温泉宿アワード「泉質自慢の宿部門」

グランプリ

他メディア掲載多数

■中途社員紹介…採用したのはこんな理由です

【調理スタッフ（シェフ）20代 女性】

大学卒業後、調理師の資格を取り、調理の世界、特にガストロノミー貢献への熱い想いがあったため、入社が決まりました。持ち前のやる気、向上心に溢れ、ミシュランシェフチームでメキメキ実力をつけています。

【サービススタッフ30代 男性 未経験者】

弊社で勤めていたスタッフからの紹介で入社。面接の時に感じた人当たりの良い性格からすぐに採用しました。

現在では、サービスの中心人物として活躍してくれています。経営陣と現場スタッフの間に立つ重要な役割を担って頑張っています。

【サービススタッフ50代 女性 未経験者】

ご近所の方からお声がけいただき、面接に至りました。お住まいがすぐ近くだったこと、朝の早い時間のお勤めが可能だったこと、ご本人の明るい性格が印象的で採用しました。朝早い時間帯、朝食の接客はいつも朗らかで、ムードメーカーとして周りのスタッフとも仲良くお仕事を続けてくれています。

■知らなきゃ損！当社で働くところないことあります♪

社会保険完備（健康保険、厚生年金、雇用保険、労災保険）

別途、交通費・手当支給、借上賃貸アパート提供有り

インフルエンザ予防接種費用全額補助

屋食弁当有り（無料）

資格取得支援有り ソムリエ資格、サケディプロマ資格、蕎麦打ち資格 等

資格手当有り ソムリエ資格者 2万円/月、サケディプロマ資格者 1万円/月 等

研修制度有り ミシュランレストランへの研修等