

# 株式会社 大宮 (食堂・レストラン (専門料理店を除く))

## 会社紹介

沿岸最大級のファミリーレストラン「お食事処おおみ屋」を運営しています。地元の方や観光客の方々より高評価をいただいているお料理が自慢です。仕出し料理もおこなっており、冠婚葬祭などの大切な日のお料理や三陸鉄道など地元企業のお弁当製造、介護施設の給食など地元に着したお料理とサービスの提供をしています。

## 会社の良いところ (会社 PR)

沢山のお客様と接することで自分自身の成長チャンスが多くあります。ミスやピンチがあってもみんなで協力し助け合いながら、お客様により良い時間を過ごしてもらえるお店作りを行っています。

## 求める人材像

- ・元気にあいさつができ、前向きに物事に取り組むことができる人
- ・どんな仕事も最初は失敗がつきもの!未経験でも周りでフォローします。



◀ 企業の詳しい  
情報はこちら



## 会社概要

所在地 岩手県久慈市長内町 34-26-1

電話番号 0194-52-1155

代表者 代表取締役 大宮 清一

設立 平成2年(1990年)

事業所 関連会社: (有)北三陸天然市場、(株)中央介護センター

事業内容 ファミリーレストラン、仕出し

従業員数 12名(男性:4名、女性:8名)

勤務時間 ①10:00~18:00 ②11:00~19:00 ③12:00~20:30 (休憩時間 各60分)  
※ホールスタッフの場合ですが、職種や予約状況により変わります。

休日休暇 シフトにより月7~9日 (※1年間の変形労働時間制) 年間休日 105日

初任給 高卒:158,000円

昇給 年1回(業績による)

福利厚生 昼食補助 交通費支給 制服貸与

社内行事 BBQ等の慰労会(年1~2回)

採用実績 令和6年度1名、令和5年度1名、令和3年度1名

採用実績校 久慈東高等学校 大野高等学校

## 先輩社員の紹介

## プロフィール

出身地 久慈市

出身校 久慈東高校

入社 令和元年度(1989年)

配属 ホールスタッフ



▲ 笑顔でお客様をお出迎え

## 1日の流れ

9:00	起床
	朝食・準備
11:00	入社
	仕事
14:00	休憩
15:00	仕事
19:00	退社
23:00	就寝

## 入社のきっかけ

もともと人を笑顔にするような仕事に就きたいと考えており、食べることが好きだったので、食を通して人を笑顔にできるレストランでの接客に魅力を感じていました。企業説明会で話を聞いたり、職場見学を通して、この会社で働いてみたいと思いました。

## 仕事の内容

レストランでの接客業務がメインで、お料理の配膳やレジでの会計業務などを行います。また、デザートやドリンクも作ります。仕出し料理のご予約が入った際には備品の準備なども行います。

## 職場の雰囲気

社員で協力し合いながら、明るく活気のある職場です。自分より年上の方が多岐職場ですが、仕事のことやプライベートのことを相談してアドバイスをもらったりしています。

## 会社の良いところ

人間関係や社内の雰囲気が良いところや、お客様へのサービスが充実していること、仕事を通して社会貢献ができていくことです。

## やりがいを感じたこと、印象に残っている仕事

お客様に「美味しかったよ」「また来るね」という言葉をいただいたときはとてもやりがいを感じる瞬間です。また自分のことを覚えてくださって声をかけてくれるお客様がいるのも嬉しいです。

## スキルアップのために頑張っていること

お客様に気持ちよくお食事してもらえるように、正しい言葉遣いや礼儀などを身につけられるように日頃から意識しています。

## 休日の過ごし方

友人と食事に出かけたり、遊びに行ったりリフレッシュしています。

## 高校生へのメッセージ

就職活動では、なるべく多くの企業のお話を聞いたり、実際に職場を自分の目で見て、雰囲気を感じる事が大切だと思います。

また、自分の適性を知ることや、様々な方のお話を聞いて自分の知見を広げて、自分に合う企業を見極めていければよいと思います。



▲ 調理スタッフの仕込みの様子