

先輩を知ろう!

現場で掴んだ「確かな自信」 憧れの一人暮らしと、お気に入りの車。 自分の稼ぎで夢がすべて現実になった

Q. 数ある選択肢から、なぜここを？

高校時代にコンビニのバイトで接客を経験し、ダイレクトに感謝される喜びを知りました。進路を考える際、そのスキルをさらに高められる場所を求めて、個性を尊重してくれるこの会社にたどり着きました。面接のとき、私の話を真剣に面白がってくれたことが決め手になりました。

Q. 入社して驚いたことや、成長を実感した瞬間は？

最初は店舗の活気に圧倒されることもありましたが、先輩が「なぜこの作業が必要か」を丁寧に教えてくれました。またお客様から「18歳で頑張っているなんて、えらいね」と声をかけていただいたこともあり、とても励みになりました。

しっかりした準備が 自信につながる。

焦らず一歩ずつ、飲食のプロへ。
「笑顔がいいね」その一言が、
僕の原動力

小澤 煌英さん
2025年3月31日入社

Q. 数ある選択肢から、なぜここを？

「とにかく飲食の現場で働きたい」という強い思いがありました。進路を考える中で、一人ひとりの個性を大切に、未経験からしっかり育ててくれるオーイズミフーズの姿勢にひかれ、迷わず入社を決めました。

Q. 入社して驚いたことや、成長を実感した瞬間は？

やはり、金曜や土曜のピークタイムの忙しさには圧倒されました。最初は焦ることもありましたが、「まずは正確に覚えること」

を目標にしました。平日のうちに何度もレシピを読み込み、頭に叩き込むことで週末の忙しさに備えました。その地道な準備のおかげで、たまにしか注文が入らないメニューをレシピを見ずに素早く提供できたときは、「自分、成長したな!」と大きな手応えを感じました。

Q. 仕事で大切にしていること、Happy な瞬間は？

先輩に教えるなら、まずは「焦らず丁寧に」ということを伝えたいです。マニュアルを大切に

午後から始まる自分らしく「稼ぐ」ためのルーティン

【1日のスケジュール】

- 出勤 12:00 午前中に自分時間を満喫して出勤。開店へ向け仕込みや客席の準備を
- 開店 15:00 早い店舗は15時から営業スタート。仲間と笑顔でお客様をお出迎え
- 接客 17:00 自分らしいおもてなしで。3ヶ月の研修期間があるから、焦らず一歩ずつ経験を
- ピーク 19:00 店内が最も賑わう時間。厨房とホール、スタッフ全員で最高のチームワークを発揮
- 終業 21:30 ラストオーダー後は片付けと翌日の準備を並行して
- 閉店 22:45 23 時前後には退社できる規則正しいリズム。しっかり体を休め明日への活力をチャージ

Q. 私生活はどう変わりましたか？

上場グループならではの厚待遇のおかげで、経済的に自立できました。両親も安心しています。月4万円〜で住める社宅制度など、福利厚生面の厚さは大きな魅力です。貯金もできますし、欲しかった車も購入できました。

着実に、丁寧に。夜のピークを笑顔で迎えるための準備。

【1日のスケジュール】

- 仕込み 14:00 食材の準備、宴会予約の下準備
- 休憩 16:00 営業が始まる前に皆で賄いを食べながら談笑
- 開店 17:00 早い時間帯は入客が少なくない、仕込み作業を続ける
- ピーク 19:00 オーダーラッシュをこなしていく達成感
- 発注 22:00 食材の日付管理、在庫状況を確認して発注
- 閉店 25:00 ラストオーダー 23:30 後は片付けを開始。

にしながらも、お客様から「笑顔がいいね」と褒めていただけた瞬間が、この仕事をしていて一番嬉しい「Happy」なひとときです。

Q. 給与や生活面、これからの目標は？

しっかりとした収入をもらえるので、欲しかった車や携帯電話などを購入できています。今はまだ業務を完璧に覚えることに必死ですが、店長という尊敬できる目標がすぐ近くにいます。焦らず一つひとつの業務を確実に自分のものにし、一歩ずつ飲食のプロへと成長していきたいです。

採用情報

Recruit

応募

☆7月1日以降
※応募完了後、3営業日以内を目安に
人事担当よりご連絡いたします。

職場見学

配属希望業態にて一人ずつ対応いたします。

面接

1回（オンライン or 対面式）

内定

※面接後、1週間を目安に選考結果をご連絡いたします。

職場見学について

- ◎希望の業態店舗・エリアを考慮の上、職場見学を行います。
- ◎会社紹介、仕事説明、店舗見学、試食を予定しています（1時間半程度）。
- ◎食物アレルギー対応が必要な場合は、あらかじめお知らせください。
- ◎職場見学の交通費（特急区間に限る）は当社で負担いたします。
- ◎保護者同伴の職場見学を希望の方はお気軽にご相談ください。
- ◎職場見学の日程、面接日時はご相談に応じます。

私たちの空気を感じてください

オーイズミフーズの職場見学会は、形式ばったものではありません。実際の店舗で、営業前の準備風景を見たり、みんなでまかないを食べているリラックスした姿に触れたり。人気メニューを召し上がっていただき、仕事の本音を聞くこともできます。

「まずは雰囲気だけでも見てみたい」「自分に合うか確認したい」という軽い気持ちで構いません。

みなさまがお住まいの街の最寄り店舗まで、私たちが伺います。

ネットの情報だけではわからない、現場の「温度感」や「活気」を、ぜひあなた自身の肌で感じてみてください。

株式会社オーイズミフーズ

[本社] 〒243-0018 神奈川県厚木市中町 2-6-5
厚木オーイズミフーズビル
URL <https://www.oizumifoods.co.jp>
問い合わせ先 046-297-2515

代表者 代表取締役社長 大泉 賢治
店舗数 全国 320 店舗 ※2026 年 3 月現在
設立 1982 年
資本金 3,047 万円
売上高 232 億 5,400 万円（2025 年 3 月決算）
グループ会社 株式会社オーイズミ（東証スタンダード上場）その他

ハリケンナビはこちら



RECRUITING SITE



福利厚生

EASE OF WORK

働きやすさを 知ろう!

自立した大人への 階段を、共に歩む

「ただ働く」のではない。豊かな
人生を送るための徹底サポート

オーイズミフーズは、社員が仕事以外の時間も充実させてこそ、良いおもてなしができると考えています。
飲食業界の常識をくつがえす、独自の支援制度を紹介します。

マネープランを学ぶ 暮らしに必要な知恵を授ける 「お金のレクチャー」

給料を稼いで終わりではありません。新卒研修では専門のプロ
グラムを用意し、賢い貯蓄法や生活設計のノウハウを伝授しま
す。若いうちから「貯金や資産形成のコツ」を学ぶことで、20代
で確かな自立を実現している先輩が数多くいます。

オンオフを鮮やかに 徹底した休日管理で、 心身をリフレッシュ

公休取得率96%という数字は、本気で休ませる風土の表れで
す。正社員比率を高めることで無理のないシフトを実現して
おり、予定があるときは店舗間で人員を調整し合うことで希望通
りの連休取得も可能。プライベートが充実しているからこそ、
仕事でも最高のパフォーマンスが発揮できます。

EDUCATION 一生モノの土台を築く12ヵ月

入社1年目は、自分をつくる「準備期間」

オーイズミフーズでは、入社後の1年間を「研修期間」として明確に位置づけています。これは単に仕事を覚える・できるようになるという
テクニカルな成長だけでなく、組織内で協同して働く為の心構えやコミュニケーションのあり方を学んでいただきます。

自分の歩幅で進む 焦らず一歩ずつ「ステップ アップ・カリキュラム」

「いきなり現場の主戦力に」と、あなたを急かすことはありません。まずは2週間ほどの慣らし勤務からスタートし、店舗の空気に
馴染むことから始めましょう。1年という長いスパンの中で、ホー
ルでの接客マナーから、食材を1g単位で正確に扱う調理の基本
まで、一つひとつ丁寧に習得していける環境を整えています。

失敗も成長につなげる 挑戦を支える 「安心のフォロー体制」

この1年間は、たくさん失敗してもいい期間です。配属先のベテラン店長(平均
年齢37.5歳)は、いわば現場の「親」のような存在。あなたの歩幅に合わせた指
導を行い、つまずいたときにはいつでも手を差し伸べます。また、全国の同期が
集まる「全社顕彰会」などのイベントも、いい刺激と励みになるはずです。

オーイズミフーズについて
About Oizumi Foods

会社 を知ろう!

業界トップクラスの安定性 景気に左右されにくい「安心の証」

私たちの誇りは、飲食業界でトップクラスとされる86.5%の自己資本比
率(※1)です。この数字は、単なる経営の健全さを示すだけではありません。
景気に左右されにくく、大切な社員の雇用を確実に守り、新しい挑戦
や福利厚生への投資を惜しみなく続けられる「安心の証」でもあります。

※1 1会社が自分のお金でどれくらい運営できているかを表す割合

キャリアパス
Career Path

キャリアパス を知ろう!

安定した経営基盤と 私たちが目指す未来

「関わるすべての人にHappyを」
という不変のミッション

オーイズミフーズは、東証スタンダード上場のオーイズミグループとい
う強固な土台を持ち、創業以来「食」を通じた社会貢献を続けています。

評価が届く「全店直営」 一人ひとりの頑張りを正に評価

全国320店舗・50業態以上、そのすべてが直営店です。その
ため、一人ひとりの声が本部に届きやすく、頑張りを正に評
価する体制が整っています。私たちは、マニュアルをこなすだ
けの作業員ではありません。お客様を想い、自ら考えて行動で
きるプロフェッショナルな「人財」をしっかり育てます。

広がる将来の キャリア

大手飲食企業だからこそ、
多彩なキャリアパスの中から
自分に合った未来を描いていきます。



同じ業態で スキルアップ

料理人として腕を磨いて、
ゆくゆくは新メニューの
開発にも挑戦



他業態に 異動

幅広い調理スキルを身に
つけて、ステップアップを
目指せます



他ポジションに 転向

ホールスタッフや店舗運
営といった他職種への
異動も可能



業態の開発にも チャレンジ

新業態の開発や立ち上げ
を手がけるチャンスも
あります



海外店舗に 挑戦

自ら手を挙げれば、
海外展開の店舗で
腕を磨くことも可能



自分のお店を 開業

調理・店舗運営のノウ
ハウを習得して、独立する道も
ひらかれています

仕事内容&教育
Work & Training

仕事 を知ろう!

個性に寄り添う育成 「自分らしさ」をプロの技術に変える、 オーダーメイドの育成術

オーイズミフーズに決まりきった「教育の型」はありません。それは、人の個性は十人十色だと
考えているからです。調理に没頭したい人もいれば、接客でお客様を笑顔にしたい人もいま
す。店長があなたの志向を理解し、無理のない「専用の成長プラン」を作成します。たとえば、調
理に苦手意識があるなら、まずはホールでコミュニケーション能力を磨き、自信がついてから
包丁を握る。そんな、一人ひとりに寄り添うような指導が当たり前の文化です。

未来を切り拓くチャンス 着実な事業拡大が、 あなたに「チャンスの舞台」を用意する

私たちの成長は止まりません。年間平均で約1.5件のペースでM&A(企業の合併・買収)を成
功させ、新しいブランドや店舗が次々と誕生しています。組織が大きくなるほど、店長やエリ
アマネージャー、さらには子会社の経営に携わるような重要なポジションが生まれます。20
代・30代が主役となって活躍する若い組織だからこそ、数年後のあなたは、大きなやりがい
を手に入れていることでしょう。

研修制度 包丁を握ったことが無い方も毎年入社されています。
調理の経験は問いません。調理が上手になりたいという気持ち大切です。

導入研修 初期研修では包丁の握り方から、食材の扱い方などを学んでもらいます。
野菜カットを通して、包丁作業の反復練習から始めてもらいます。

半年後 開店作業・閉店作業を一通り覚えて、店長公休時の責任者代行として勤務してもらいます。
APスタッフへの業務指導にも携わって頂きます。

<ステップアップ例> ▶調理の基礎:包丁の使い方、食材管理、衛生管理、調理実習 など
▶接客の基礎:お客様のお迎え、オーダー受付、料理の運び方 など
▶社会人の基礎:ビジネスマナー、お金の使い方 など

職場紹介の
動画はこちら



1週間後〜3カ月後
店舗配属

何年も下積みすることなく、
実践を重ねて失敗しながら本
格的な調理スキルを身に付け
られる環境です。

半年後
OJT
原価計算や在庫管理にも携わ
ります

1年後
OJT



感性を磨き、 独自のキャリアを 切りひらく

