



人事担当のイチオシ！！ポイント

登録商標「うどんちり」で知られる、にし家は創業約70年。心斎橋に本店を構え、食に好奇心旺盛な大阪で浪花の食文化を伝えてきた会社です。

社員の働く環境づくり・育成にも注力しており、労働条件の見直しや、月2回程の個人面談もおこなっていますので、仕事の悩みや自分には本当は何が向いているのか、やりたいことはなんなのか相談できる環境を用意しています。

お客様の中には親子三代で来店される古くからのリピーターさんがいらっしゃいます。そんなお客様一人ひとりに喜んでもらえる接客や自慢の料理を提供しながら、これからのにし家の歴史と一緒に作っていきませんか？活気あふれる楽しい職場で、皆さんをお待ちしています♪



常務取締役 営業本部長
高面 正樹

株式会社にし家

〒542-0083 大阪市中央区東心斎橋1-18-18

事業所一覧

うどんちり本家 **にし家**

【本店】大阪府大阪市中央区東心斎橋1-18-18 TEL 06-6241-9221

心斎橋 **にし家**

【グランフロント大阪店】大阪府大阪市北区大深町4番20号（グランフロント大阪南館7階） TEL 06-6359-1248

蕎麦しゃぶ 総本家 **浪花そば**

【心斎橋本店】大阪市中央区心斎橋筋1-4-32 TEL 06-6241-9201

【なんばダイニングメゾン店】大阪市中央区難波5-1-18（高島屋大阪7F） TEL 06-6633-3248

【北浜店】大阪市中央区北浜2丁目4番14号 TEL 06-4707-0248

心斎橋し **浪花そば**

【ツイン21店】大阪市中央区城見2-1-61 ツイン21 3F TEL 06-6949-2730

出汁家浪庵

【梅田スカイビル店】大阪市北区大淀中1丁目1番90 梅田スカイビルB1 TEL 06-4798-0248

会社概要

設 立 1966年（昭和41年）6月

代 表 者 代表取締役社長 萬浪 豊司

資 本 金 3,000万円

従 業 員 数 145名

事 業 内 容 飲食業、鍋料理、日本料理、麺（うどん、そば）の経営

【オフィシャル HP】

<https://www.nishiya.co.jp>



ハリケンナビの
ページはこちら



にし家

にし家

にし家

にし家

うどんちり本家

会社案内

素材、味、お客様の満足に**こだわり**

社員が満足して働ける

環境づくりにも**こだわる。**

株式会社にし家

職場見学
旅費支給
会社負担します

RECRUITING GUIDE BOOK



こだわりの食材と伝統の技術、洗練された「おもてなし」でサービスと品質を追求。

COMPANY

昭和32年創業！
「うどんちり」「そばしゃぶ」の味とともに、
人を育て続けている老舗です！

「料理」には作り手の気持ち加わるからこそ
“働きやすさ”を追求しています。

「料理」には作り手の気持ち加わるからこそにし家は“働きやすさ”を追求しています。登録商標「うどんちり」で知られる、にし家は創業約70年。心斎橋に本店を構え、食に好奇心旺盛な大阪で浪花の食文化を伝えてきました。現在は心斎橋2店舗をはじめ、難波高島屋、グランフロント大阪、梅田スカイビルなどで計7店舗を展開しています。

「お客様に美味しいを提供する」こと
第一に考えて素材からこだわるにし家

職人が心を込めて打つ自家製麺のうどん・そば、節の風味と旨みが活きる「出汁」にこだわる当社は、単品メニューから鍋料理、懐石料理まで幅広くご提供していることが強み。その一方で、各店にふさわしい、時代に合った味を求めて商品開発に取り組んでいます。



WORK

手づくりこだわった
学びの多い職場



老舗のうどん・そば、鍋料理、懐石料理で基本調理を身につける[調理師]

約1週間の新人研修で会社の理念やビジネスマナーを学んだあと、本人の希望を聞いたうえで配属を決定します。配属先では先輩の指導の下、任されたポジションの仕事をひとつずつ身につけてください。食材を切ったり、一から出汁を取ったりと調理の基本がしっかり身につく、成長とともに調理の楽しさを味わうことができますよ。

老舗の接客とマネジメントを学ぶ[ホールスタッフ]

ホールスタッフは、まず女将さんから基本的な接客や心構えを教わります。新人の研修では、「もしお客様の立場だったらどう思う?」や、お客様に積極的に声をかけコミュニケーションを取るなどを学びます。



STAFF

社員が語る
「にし家」の魅力



岩崎 琉星
入社年月:2019年4月入社
出身校:大阪府立平野高等学校

仕事とやりがい

今はホールスタッフとしてオーダー伺い、配膳、下膳、お会計、レジ業務などを担当しています。お客様との会話が楽しくて、お客様から感謝の言葉や笑顔をいただけた時にやりがいを感じます。ちょっとした「ありがとう」の言葉1つでとても嬉しくなります。

会社のここが自慢

長く勤めているスタッフが多いのも「にし家」の特徴で、居心地の良い職場が自慢です。人間関係で悩む様なことは皆無です。20代の若手はもちろん、幅広い世代が活躍し、和気あいあいとした雰囲気があります。また「にし家」では独立などの夢へと続く道も明確に示してくれますので将来独立したいという方にもぜひ来てほしいです。



仕事とやりがい

今は調理スタッフとしてうどん、そば等の調理全般を行っています。天ぷらを揚げたり、釜でうどんを茹でたり、出汁を仕込んだりといろんな料理ができるようになりました。この仕事をしている中で特にやりがいに感じるのは、やっぱりお客様から感謝の言葉や笑顔をいただけた時ですね。直接言われることは少ないですが「ありがとう。美味しかったよ」の言葉1つでとても嬉しくなります。

会社のここが自慢

会社の魅力は伝統と歴史があって、有名人も訪れる有名店だということ。飲食なのに土日が休めるし、休みも取りやすいので働きやすいです。長く勤めているメンバーが多く、居心地の良い職場が自慢です。20代の若手はもちろん、幅広い世代が活躍し、和気あいあいとした雰囲気で働いています。



上崎 拓海
入社年月:2023年4月入社
出身校:大阪府立汎愛高等学校

仕事とやりがい

今はホールスタッフのリーダー的なポジションで、お客様にオーダーを聞いたり、料理だしや宴会担当、アルバイトの教育係などを行っています。接客の時に顔を覚えてもらってまた来て頂いたり、「元井さんいるからまた来たよ」と声をかけてもらえるようになってきて、やりがいを感じています。

会社のここが自慢

アルバイトから社員までみんな仲がよく、仕事以外でもみんなで遊びに行ったりしています。年齢層は幅広いですが和気あいあいとした社風です♪当店お人気メニューの肉つけ麺がインスタグラムでバズっていて、若いお客様が多くきていただいています。有名人の方も来られます。また美味しいうどんの脂が毎日食べられるのも魅力の一つです。飲食業界が初めてという方も、皆でフォローするので安心して飛び込んできてください！



元井 羽海
入社年月:2016年4月
出身校:大阪府立枚岡樟風高等学校

FIELD

働きやすい
環境

素材、味、接客とお客様に満足していただけるよう、こだわり続けてきましたが、同様に力を入れているのが、社員が満足して働ける環境づくりです。



各種手当も用意！

安定収入が得られるよう、待遇も整えています。

独身寮あり

寮費は月額25,000円です。

深夜営業はありません！

営業時間は23時までで、電車で帰宅できます。

大阪市外への転勤なし！

展開する店舗は、すべて大阪市内なので、遠方への転居などは発生しません。

家賃補助年間12万円

家賃補助 10,000円を1年間、合計120,000円(毎月の家賃より減額します)

入社祝い金 50,000円支給！

新入社員全員に支給します。

年間休日105日

週休2日制(シフト制)

高い正社員比率！

店舗のメンバーの6割は正社員なので、「アルバイトの足りない分を、自分が埋めなきゃ…」ということはありません。

ジョブローテーション

個別目標管理システムによるジョブローテーションを実施(毎月面談)

職場見学
旅費支給
会社負担します