



EVENTOS

FROM FARM TO TABLE

新鮮でワクワクする「食の環境づくり」に
貢献し「誇りと豊かさ」を育みます



チャレンジ農園

街のお客さんに喜ばれる
野菜づくりに挑戦し、
安定生産できて売れ易い
商品価値の高い野菜を作り、広報。

地域にノウハウ提供を行ないます。

食育活動

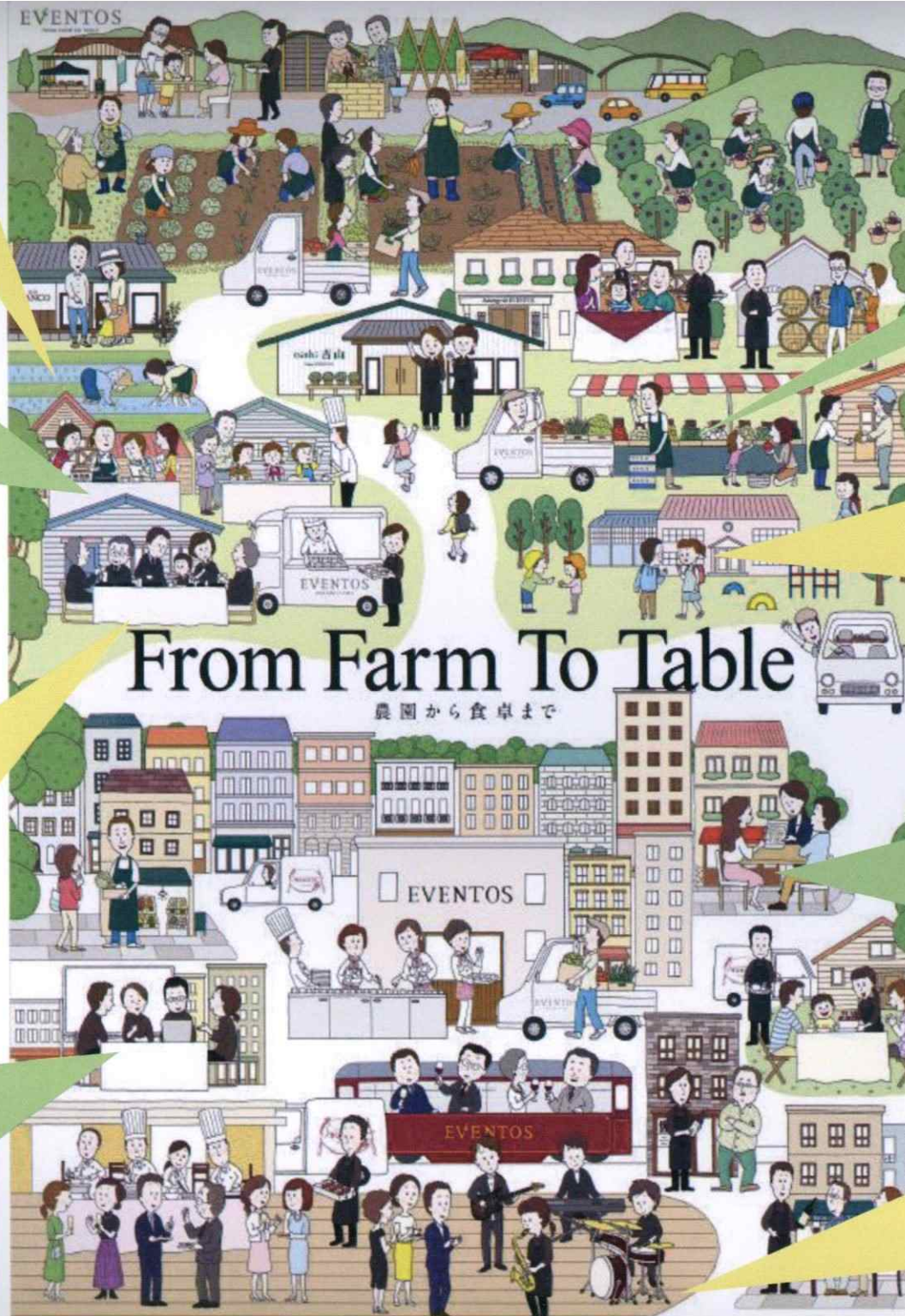
子供は勿論
お母さんへの食育も大事。
我社の企業理念である
「食は命の源」を伝えます。

キッチンバス

軒先までお邪魔します。
温かいお料理は温かいのが一番！
出来たてのお料理を提供します。
宅配なのに出来たて！
業界の非常識にチャレンジします。

社内のコミュニケーション

若手社員の勉強会や
商品開発プロジェクトなど
様々なミーティングに参画して
自身の得意を見出す。
誇りを持てる自分づくりを
していきます。



マルシェ

我社が関わる
地域の生産物を集め
「新鮮な美味しさ」を
産直のスタイルで販売します。

学校の存続は 地域の生命線

地域に産業を創り、雇用を生む。
生活できる環境づくりを進めること
で中山間地域の子供が減らない、
更には増えて行く可能性を見出す
地域づくりを行ないます。

パーティーの打ち合わせ

新しい職種である
「パーティーコーディネーター」が
お客様とタブレットで営業活動。
打ち合わせしながらその場で
メニューを確定していく働き方。
これまた業界の非常識！

ワンストップの パーティーづくり

集いのことならお任せ！
目的に合わせて
食べるモノではなく食べるコトを
提案、提供します。

はじめまして、EVENTOSの代表、川中英章です。

我社は1988年に創業し、早、40年ちかくを迎えようとしています。

我社は当初、社名にもありますようにイベント企画会社として創業しました。

その後、今の主力事業であるケータリング事業にシフト、やがて飲食事業にも進出しました。

そして2008年より食を通しての地域活性化を志し、「FROM FARM TO TABLE（農園から食卓まで）」を事業コンセプトに掲げ、地域の困りごとを解決するというやり甲斐を深めるため農村活性化事業へと膨らんできました。

現在では農作物の生産活動から収穫されたものを活かした加工品の製造、そしてお惣菜販売、飲食、パーティーの宅配事業まで、文字通り農園から食卓までの幅広い活動を行っています。

そうした中、私は農業や漁業など生産現場の衰退は大きな問題として認識するようになりました。

生産現場の収益性の低さ、それが引き起こす後継者の激減。

耕作放棄地の広がり、食の海外輸入依存、人口の都市圏への一極集中などなどです。

私達が長年培った食品原材料の調理加工技術を活かして、このような問題を解決する一助になることはできないか？

生産物を賞味期限の長い加工品として製造して販売価格を支える、付加価値の高い魅力的なパーティーを

新鮮を感じるメニューとして提供するなどして「お客様良し、生産現場良し、我々良し」の三方良しの仕組みが創れるのではないか。

大変革の時代の波に揉まれ、苦しんでいる地域の飲食事業者、農業事業者の方々に革新的な刺激を与え、サービス向上の一助になりたいと考えたのです。

勿論、そのような仕組みを創る為には周囲が認めてくれる成果を出すことが大事です。

強い信頼関係を築くこと、高い専門知識と技術を持つこと、事業規模を健全に拡大することなどが必要であり、課題はたくさんありますが、ここで働く私達が「地域に無くてはならない存在」と言われ、誇りを持てる環境を手に入れる為に何としても課題解決しようと決意しています。

そのような食にまつわる問題解決の取組みに共感して、共に奮闘くださる若い力をEVENTOSは求めます。

管理栄養士志向の皆さん、調理師志向の皆さん、パーティープランナー志向の皆さん、地域活性化プロデューサー志向のみなさん、

「食にまつわるプロ集団EVENTOS」の一員となって地域を元気にする仕事をしませんか？

社会の困り事を永続できる産業で解決することに情熱を燃やせる皆さん、是非、一緒に「より良い会社」を創りましょう。



EVENTOS

FROM FARM TO TABLE

EVENTOS創業の地。
根幹事業であるケータリングの工房です。
企画から運営までを担う「集い」の事業へと
進化しています。

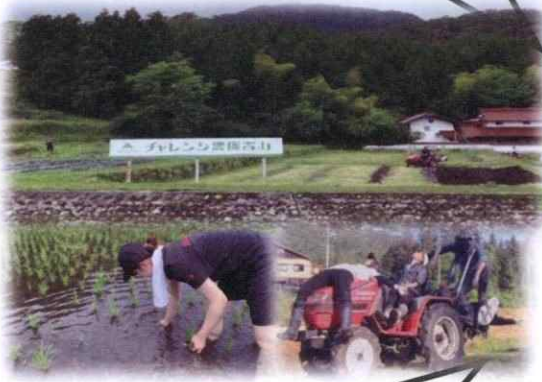


チャレンジ農園吉山

季節の野菜を社員自ら育てています。
育てた野菜はお客様へお料理として提供したり、
Oishi吉山の産直市へ出荷します。
「儲かる農業」として
農業初心者による成長記録を
YouTube配信しています。
親子で参加できる農業体験も行い、
食育にも取り組んでいます。



本格的、贅沢なお料理をご自宅で。
特別な日の食卓を彩るお惣菜屋さん。



スパゲチー処 吉山 BIANCO

広島市中心部から車で30分。
2011年にオープンした大人気行列店です。
地域の生産物に付加価値を添えて。
隣接する自社の畑「チャレンジ農園」の
採れたての食材を使ってパスタやサラダを
お客様へ提供しています。
季節ごとに移り変わる吉山の風景や、
食材そのものが「新鮮である事のおいしさ」を
味わって頂けます。



oishi 吉山

Domicile EVENTOS

「吉山地域の『おいしい』を街の消費者に伝えたい」
そんな思いで2016年にオープンしました。
農村活性化の拠点として
地域の農家さんと連携して産直市を運営し、
ビュッフェランチに産直市の食材をムダなく使用する事で、
食材のロスを防ぎ、【地産地活】更なる吉山の魅力発信
に努めています。
また、生産物を活かしたパエリアやドレッシング等の
自社商品の開発も行っています。



キッチンバス活動紹介

どこでも出来たてのお料理を！

ケータリングは冷めていても仕方がないという常識を覆し、
新たな「食べること」の形を生み出していきます。

地域を盛り上げるための一役として

「こんなところで、こんなものが食べられるの？」

というお客様の予想を超えた特別レストランを運営できます。

各地域の空気・音・食材に触れて頂きながら、地域に足を運ぶきっかけ作りや非日常でリフレッシュできる特別プランが可能です。

広島県観光連盟と協同

「ひろしま農場レストラン」

収穫体験を通して、食材の裏側にあるストーリーを体験してもらうイベント。

現地には、本格的な調理が可能なキッチンバスが出動。

テーブル席をセットすれば、農場が屋外レストランに大変身！

収穫体験で収穫した採れたて食材を使ったお料理を提供します。

一つの地域に留まらず

いろいろな地域にお伺いして、地域の特産物や魅力発信に取り組んでいます。

～これまでの農場レストラン～

- vol.1 【安芸津】 赤じゃが掘り体験
- Vol.2 【尾道向島】 いちじく狩り体験
- Vol.3 【府中市井永】 高原しょうが収穫体験
- Vol.4 【湯来町(砂谷牧場)】 朝もや牧場散策と極上ランチ

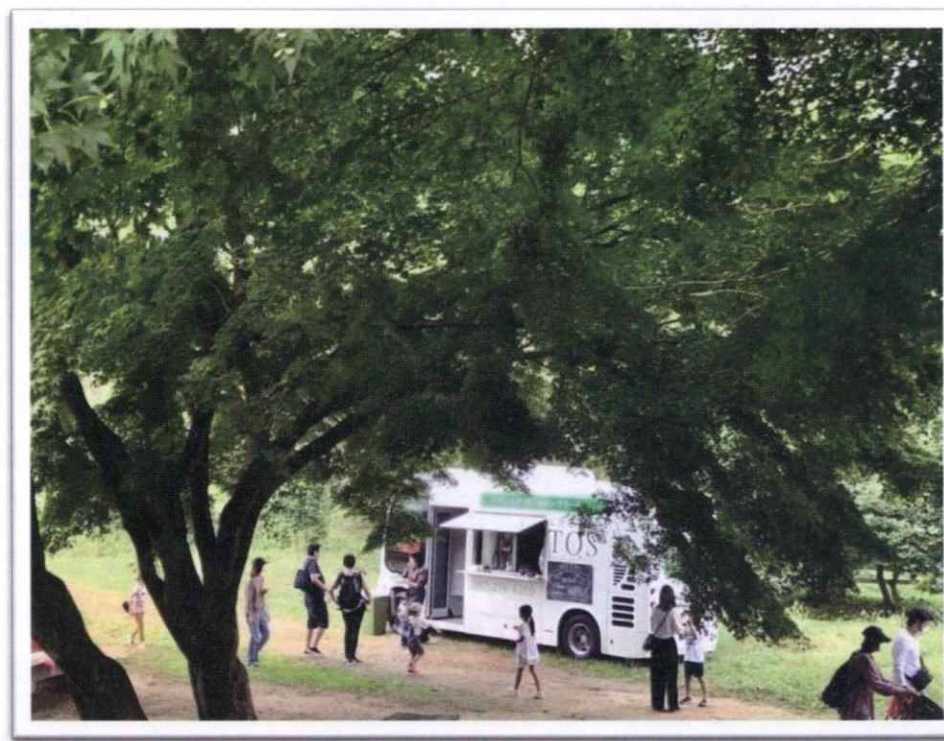
活動領域も拡大します

徳山・福山・出雲・浜田まで

広島市内から半径100kmを活動領域として出来立てのお料理を提供します。

キッチンバスの活躍はお客様というファンを作り、施設が無い地域でも交流人口を増やすことができます。

また、田舎の法事の新しい形を生み出し、
庭先での出来立て料理の提供は幅広い世代が笑顔で過ごせる空間を食を通して創っています。



食を通じた地域活性化業

島根県江津市「有福温泉街」の再構築

新型コロナウイルスの流行により、有福に訪れる人々が激減…。
廃業を余儀なくされる宿屋さん、商店が多数発生してしまいました。

そんな中、広島市安佐南区吉山地域での地域活性化業の成功例を基に
何とか再びお客様で溢れる有福温泉街にしたいという思いで、
江津市に「有福BIANCO」、浜田市に「港のBIANCO」をオープン。

有福BIANCOでは、レストラン運営だけでなく、街のフロント機能を担います。
有福BIANCOでチェックイン・チェックアウトし、連携している温泉街のお店
や宿を自由に行き来できる仕組みづくりです。

完全キャッシュレスで対応し、身軽に気軽に街を拠点に活動できるような
工夫を凝らし、泊食分離の長期滞在「街まるごとホテル事業」で再構築を進めています。



他社にはないわが社の強み

食の事業は多くの笑顔と人の賑わいを創り出すことができる尊い仕事です。

一人ひとりがその強みを活かせる専門人財になり、わが社が「食のプロ集団」になることで、
様々なニーズに応えることができる会社になれる、より多くのお客様のお役に立てると考えます。

様々な地域で賑わいを創り、困り事を解決することがビジネスの幅を広げると確信します。

「地元に戻ってお店を立ち上げたい、開業したい、でも資金が足りない…」という人には
ノウハウを伝え、古民家を店舗として提供、1ターンの創業を支援。

更には、地域の生活を疑似体験できる長期滞在プランづくりや生産者と繋がるプランづくりを
行ない、地域の事業者とも連携し、持続可能な町づくりを目指します。

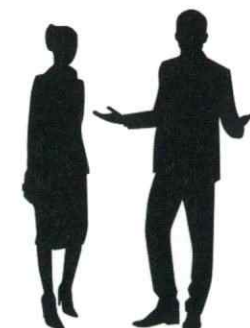
私たちの進める地域活性化事業では「やり甲斐があり未来に希望が持てるふるさと創り」を
運営方針として、わが社自身も経験豊富なプレイヤーとして力を発揮しながらも、
地域活性化の中核的役割を担う存在としてコンサルタント機能をも備えた会社になります。



プロ集団になるために

EVENTOSが求める人物像

常に現状に疑問を持ち、「より良い」を求め続ける人。チャレンジする人を求める人物像として掲げています。
わが社では「空振り三振」大歓迎です。チャレンジしないで成功する人よりもチャレンジして失敗した人がより成長します。
失敗して格好悪くても良い。格好悪さの中でしか人は成長しないのです。
「こうなりたい」向上意欲を持ち続けることが良い商品や良いサービスを創り出します。



身につけて欲しいスキル



支援制度

あなたの自己成長・自己実現をサポートする制度がたくさんあります。



キャリアプラン

個人の「なりたい自分」に合わせてキャリアプランも用意しています。
これらの資格を取得することで、資格手当を毎月の給与時に支給します。また、経費は会社で負担します。

社会人としての
基礎を学ぶ

理念習得基礎コース

店長を目指す社員

業績向上
スキル向上コース

専門技術を
身に付けたい

ソムリエ協会認定
ソムリエ資格取得コース

BBQインストラクター

食育栄養
インストラクター

調理技術向上コース

パエリア技能獲得コース

新商品を
世に出したい

販売知識
レベルアップコース

品質管理
レベルアップコース

食品衛生
レベルアップコース

支える福利厚生

食事補助、制服貸与、皆勤表彰制度、退職金制度
資格手当、資格取得補助金、産休・育休制度、介護休暇制度、子育て支援

【学びの時間制度】

「社員全員に学ぶ機会をもっと提供したい」という思いから、この制度が作られました。
各自の申請により、業務時間のうち年間80時間の「学びの時間」を利用することができます。
自身のスキルアップを目指した研修や講習会、資格取得に向けて学びの時間を確保できるキャリア支援制度です。



長瀬 一真 (2016年入社)

～わたしの仕事ぶり～

EVENTOSが進めている地域活性化事業の一つの吉山事業に興味を持ち、入社して約三年間吉山BIANCOでパスタを提供しました。

また、弊社独自の休暇制度「チャレンジ休暇」を使って「コーヒーマイスター」という資格を取得しました。

今は婚礼会場の責任者としてお客様の特別な日の為のお料理を提供しています。

今後もお客様の日常を特別な日にする料理を提供できるように努力していきます。



森浦 美沙希 (2021年入社)

～わたしの仕事ぶり～

入社してから半年でBOUQUETの店長を務める事になり、お店の立ち上げから携わってきました。

制服や包材決め、調理担当の先輩と料理について話し合ったり、分からない事が多かったですが、周りの方々にたくさん支えて頂きました。

BOUQUETでは洋風のお惣菜を取り扱っています。単品で並べても食卓が映えるような可愛い見た目こだわっています。

メニュー提案に関わる機会もあり、自分の案が採用され、お客様からお褒めの言葉を頂いた時はとても嬉しかったです。

毎日たくさんの発見や学びがあり、自分にできる事が増えていくのが楽しく感じます。

それをお店や惣菜部門をより良くしていく事に繋がっていきます。



山岡 英樹 (2009年入社)

2013年日本ソムリエ協会認定「ソムリエ」取得

～資格を活かした働き方～

資格は「お客様の喜びや学び」に繋がってこそ達成感や信頼感の向上に繋がります。

当社には、「キャリアプラン」や「学びの時間」など、皆さんの成長を後押しする制度があります。

「この資格で輝きたい！」と思ったらぜひ活用して下さい。

私の資格も、お客様の食卓の幸せや充実のために活かしていると実感しており、日々達成感やお客様からの信頼感を感じています。

皆さん、資格取得はゴールではなくスタート！の気持ち大切です。



縄稚 ここの (2019年入社)
～わたしの生き方～



何の為に働くのか。学生の頃はただ単純に、お金を稼ぎ、生活する為に働くものだと考えていました。

社会人となり三年目。では何の為にお金を稼ぎ、生活しているのか考えた時に、本当の働く意味が解ってきました。

採用担当として、毎年多くの学生の皆さんと関わる度に自身の幸せについて考えさせられますが、私は「幸せ」になりたいから働きます。

人にはそれぞれの幸せのかたちがありますが、お金を得て、安心できる生活を送れる。そんなことが充分幸せだったりします。

社会や地域に貢献したい、家族を幸せにしたいという思いも、まずは自分自身が幸せになることで叶えられると信じています。

そんな働く姿を見せていくことで、自分自身が見習ってもらえる先輩となり、後輩にいろんな働き方の選択肢を魅せてあげられる存在になる事を目指します。



浅津 里奈 (2014年入社)
～わたしの生き方～

入社した当時は産休・育休制度は無かったのですが、先輩が妊娠されたのをきっかけに制度がすぐできました。

まだまだ弊社は、大企業と比較すると産休・育休制度を利用している社員は少ないですが、小さいが故の意思決定の速さで、個々の生活や考え方に合わせ、休み方や復帰方法に対応しています。

弊社は今いろいろな制度があります。増えていたり、内容が充実していたりと改善は進んでいます。

私自身、働きながら育児をする中で改善提案をするのが役割です。周りの理解もあり、楽しく働いています。



鹿瀬 政勝 (代表取締役副社長)
～次代を担う思い～



EVENTOSに入社し25年が経ちました。

入社当時は飲食業のカラーが強く「ブラック企業」という言葉さえ存在していませんでした。

週に一回の公休、10時に出勤し24時まで働く事が飲食業界では当たり前。

業界の常識に浸かり、福利厚生など考えた事ありませんでした。

時代は流れEVENTOSでも2007年から新卒採用が始まりました。

それまでの採用は誰かの紹介で入社した社員が多く、経験者を歓迎し、即戦力が重宝されていました。そんな中での新卒採用に当時一般社員であった私はとても戸惑いました。

調理用語もまともに伝わらない状態でしたが、会社は福利厚生、給料体系の見直しを行ない、「飲食業界の当たり前」からの脱却が始まり、週に一回の公休、長い勤務時間が普通ではなくなりました。

その変化の中で多くの社員が離職していましたが、川中社長の理念に共感していた私は会社に残る道を選びました。

10年後のビジョンを掲げ、さまざまな研修を受け、異業種の方と関わり、社会性の大切さを学びました。掲げたビジョンは進行中で、達成してはいませんが、確実に進んでいる事は間違いありません。

今ある当たり前の福利厚生は先人達が頑張って築いてきたものです。

私達時代を引き継ぐ者は更に後続の人達に変化を恐れずチャレンジする勇気を伝えていく事でより良い会社になっていきます。

もちろん利益も大切ですが、我々は食が好きで集まった仲間です。

身に付けた技術、知識を基に食にまつわる地域活性化業に取り組み、社会に必要とされる価値ある仕事に進化して行きます。

世の中の変化に対応するためにも常に学び続け、一人一人が意思を持った組織を目指します。

店舗紹介



【パーティーケータリング事業】
本社セントラルキッチン
広島市中区



【パーティーケータリング事業】
EVENTOSキッチンバス
広島市内から半径100km圏内



【ワインショップ】
GRNDS・VINS 18e
(グランヴァン18区)
広島市中区



【農園レストラン&農園】
吉山BIANCO
(よしやまビアンコ)
広島市安佐南区



【マルシェ、ビュッフェレストラン】
Oishi 吉山
(オイシイよしやま)
広島市安佐南区



【大学内レストラン】
La・Bohème (ラ・ボエーム)
東広島市



【惣菜事業】
BOUQUET (ブーケ)
広島市西区



【地域再生事業レストラン】
有福BIANCO
(ありふくビアンコ)
島根県江津市



【お魚イタリアンレストラン】
港のBIANCO
(みなとのビアンコ)
島根県浜田市

会社概要

EVENTOS

FROM FARM TO TABLE
ホームページQRコード

株式会社EVENTOS (イベントス)



代表取締役 川中英章

・事業内容

各種ケータリングサービス、地域活性化業
催事の企画・立案・運営、飲食店(4店舗)
ワインショップ、産直市場、惣菜店舗(1店舗)

・従業員数 51名(女 37名・男 14名)

・設立 昭和63年10月1日 資本金 4千万円

売上高 3億8千万円

採用情報

初任給 大卒 18万2400円
(精勤手当5000円を含む)

短大・高専・専門学校卒 16万3400円
(精勤手当5000円を含む)

諸手当 交通費(15,000円まで)、家族手当、住宅手当

昇給 年1回(7月)3%程度

賞与 初年度 年1回(12月)1ヵ月分

2年目 年2回(6・12月)

勤務地 広島市中区 安佐南区 島根県江津市

勤務時間 部署により異なる

(例) 10:00~19:00/11:30~20:30

(実働7時間40分)

休日 基本公休日 月8日 年間107日

うちチャレンジ休日11日連休

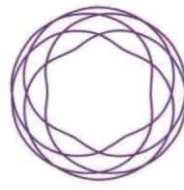
休暇 年次有給休暇(初年度10日)

福利厚生 各種保険完備

(健康・厚生年金・雇用・労災)

食事補助、皆勤表彰制度、退職金制度

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



地域未来牽引企業

EVENTOS
FROM FARM TO TABLE



2017年度 広島県商工会連済済会認定



仕事と家庭の両立支援
広島県登録マーク