



お好み焼き



Izumi Food Service



PASTA to PIZZA



人が集い、笑顔があふれる店舗づくり、
夢を語れる職場づくりを
新しい視点で、将来を見据えます

「食」を提供する当社では、『元気一番』をスローガンに掲げ、おいしさと食事の時間を楽しんでいただく事業を展開しています。創業時から受け継がれてきた「基本原則」を大切に、安心・安全な食のための Q(クオリティ)・S(サービス)・C(クレンリネス)を徹底、向上させていくことを日々積み重ねてきました。さらに、H(ホスピタリティ)を付加することにより、お客様に「心地よい時間」を過ごしていただけるような接客・接遇も向上させたいと思っています。

現在、株式会社イズミのグループ企業として、ゆめタウン内への出店となっていますが、将来は管理体(イズミ)以外への出店も視野に入れ、5年後の外部出店、10年後の営業収益倍増という目標を見据えた経営計画を考えています。

それには、基本・マニュアルを大切にしながらも、その場の状況に対応できる応用力や気付き力を持った現場スタッフがカギとなってきます。仕事に対して、明るく前向きにチャレンジ精神を持って取り組める「人財」の採用、育成、定着と、そのための体制づくりに力を入れていきたいと思っています。

同時に、夢の持てる職場づくりも会社の責務と考え、社員が将来の夢を語れるような会社運営を目指します。社長に就任し、会社の運営はもちろん、従業員1,400人の幸せを守ることの重責に身の引き締まる思いです。



代表取締役社長 大谷和昭

企業理念



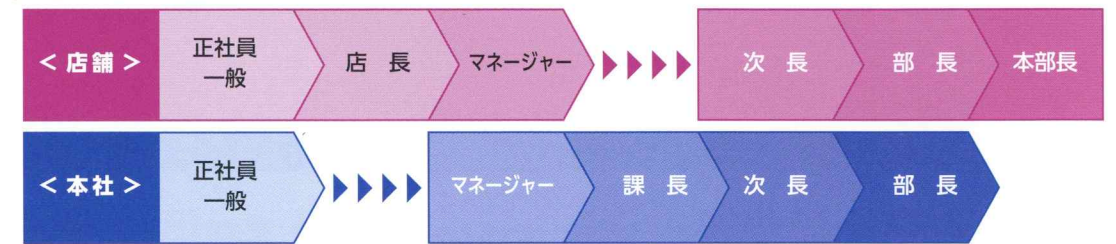
キャリアプラン



5年後、10年後を見据えて

正社員は幹部候補として将来経営者を目指せる人と考えています。一般社員から店長になり、マネージャー、次長、部長へと昇進していきます。一方、統括店長や地区長として複数の事業部店舗の管理運営していく幹部もいます。また、新規事業を始める際は、抜擢人事で若い力に期待しています。キャリアプランにしたがって対象者の候補研修、筆記試験などで昇格していきます。

キャリアのスタートは、まず店長から！夢の実現に向けて上昇志向に応えるキャリアアッププラン



エリアマネージャー

仕事紹介



栗栖大周 サーチワンアイスクリーム事業部
入社年：2014年 出身地：広島県

担当エリアにおいて、店舗のマネジメントを行います。売上・商品管理、サービス向上のためのスタッフ教育など、各店舗の店長と情報共有し、サポートしながら店舗の円滑な運営を心がけます。

部長

仕事紹介



福久倫之 本社 商品部
入社年：1999年 出身地：広島県

仕入れや取引先の開拓、新商品開発や既存品の改良など、商品から店舗運営を支える仕事です。そのための情報収集は、店舗スタッフの声、為替の動き、経済・トレンドなど世の中の動向と多岐にわたります。

成長を支援する 研修

新入社員導入研修からスタートし、入社後はフォローアップ研修にて今抱えている課題など解決できるように、また自己育成のきっかけ作りとして年間2～3回実施しています。事業部別では各事業におけるスキルアップの研修を行っております。



(一例) テーマパーク研修

社員を称える 表彰

社長賞受賞

広島店サーティワンアイスクリーム 角店長

B-Rサーティワンアイスクリーム本部主催で行われた「31-PRIDE2018」角店長は中国・四国地区の「Semi-FINAL」を勝ち抜き、2019年2月8日実施の「FINAL Round」に、当社として初出場を果たしました。全国上位12名のファイナリストの一人として健闘した角店長をたたえ、社長賞が授与されました。





お好み一番地 ゆめタウン廿日市



いしがまやハンバーグ ゆめタウン夢彩都

輝ける場所



女性スタッフも活躍できる場所

石崎真帆

焼き物事業部
お好み一番地 店長

入社年：2016年 出身地：広島県

事業部紹介

焼き物事業部の店舗では、熱々の広島焼き・関西焼き・たこ焼きの製造・提供がメインの業務です。その他にソフトクリーム、かき氷等のスイーツも店内で作り販売しています。食品を製造・提供する店舗として、調理・衛生面での品質管理や接客は基本ですが、さらにおいしさへのこだわり、販売・接客など、各店舗に応じた工夫を加えています。

オペレーションを完璧に！ もっとおいしい商品をもっと！

おいしさへのこだわりは、基本のオペレーションを完璧にし、もっとおいしくするための工夫。人気の広島焼きの製造では、味打ちにはばらつきがないか、キャベツはしっかり蒸れているか、熱々の商品を提供できているかの3点に特にこだわりを持って仕事をしています。焼き方の技術だけでなく、鉄板の温度管理にも注意を払い、おいしい温度の商品を提供したいと思っています。



スタッフのレベルアップで お客様においしさを提供

円滑な店舗運営のためには、スタッフのスキルも大きな要素であり、人財育成も店長としての大切な仕事です。調理や衛生管理だけでなく、接客やレジ業務などすべて含めてお客様においしさを提供できる体制を整えるために、新入社員や新人アルバイトの育成にも力を入れています。店舗全体のスキルアップを図るとともに、明るく楽しく仕事ができる職場としての環境づくりも心がけています。

みんなが輝ける場所、女性も 活躍できる場所を増やしたい

本社で新商品が開発されると、その商品を守るための販売促進活動は、店舗に任せられます。調理や衛生管理の技術に加え、さらに自身のスキルアップを目指すためには、お客様の求めるものは何かをキャッチし、売上げアップのための販売促進などにもかわかり、積極的に学んでいきたいと考えています。私がかんばることで、女性の活躍の場を増やしたいという思いもあります。



楽しい時間を



おいしさとおいしさを提供

齊藤 海

レストラン事業部
いしがまやハンバーグ 店長

入社年：2015年 出身地：広島県

事業部紹介

いしがまやハンバーグは、レストラン事業部が展開する店舗の一つで400度の石窯で焼き上げたハンバーグやステーキを提供しています。「ちょっと贅沢」「ちょっとご褒美」「ちょっとご馳走」をコンセプトに、お客様に高級感や贅沢感を楽しんでいただけるように、食材や調理法だけでなく、接客も工夫を凝らし、おいしくて楽しい時間を提供しています。

こだわりの調理法と プレゼンテーション

店名「いしがまや」とおり、石窯で焼き上げる調理法が当店のこだわり。高温でふくらみジューシーに焼いたハンバーグを、お客様の目の前でカットして鉄板で仕上げる「プレゼンテーションカット」で、ジューシー焼けるライブ感を楽しんでいただけます。さらに、お客様のアニバーサリーをデザートサービスや写真撮影でお祝いの「ハビアニ」も、楽しい時間を提供するための工夫です。



お客様とスタッフをつなぐ 大切なのは、

コミュニケーション

当店で実施している「ハビアニ」は、お客様との会話の中からスタッフが聞き出した情報で記念日をお祝いするサービス。そのお客様を担当したスタッフの裁量で行うことができます。また、職場での人間関係、信頼関係を築くのもコミュニケーションが重要だと考えています。お互いを知る、思いを伝えるためのコミュニケーションは業務を遂行する上で大切なスキルの一つです。

お客様もスタッフも 楽しく笑顔いっぱい、 明るい雰囲気の店に

当店が心がけているのは、一つ一つの料理にこだわりを持っておいしく調理し、ご来店いただいたお客様に「来てよかった」「また来たい」と思ってもらえること。おいしい料理と楽しい時間を提供し、お客様に喜んでいただけるよう努力しています。笑顔あふれる元気いっぱい明るい雰囲気の店舗にするために、社員、アルバイトスタッフがコミュニケーションを図りその熱意を共有しています。



PASTAとPIZZA



パスタピザ ゆめタウン夢彩都

手づくりの味

「おいしい」のための工夫とアイデア



年齢層の幅も広く、主婦や学生などいろいろな立場のスタッフが、協力し合って働く明るい雰囲気の職場です。

事業部紹介
パスタとピザをメインとしたイタリアンカフェレストラン「パスタピザ」は、レストラン事業部の店舗です。当店のおすすめは、粉から手作りの生地を使ったピザと、店内で作るパスタソースを使ったスパゲッティーです。店舗で提案したオリジナルメニューも提供しています。

浦辺美希子

レストラン事業部
パスタピザ
入社年：2015年
出身地：長崎県



料理が好きで、地元が好き。自分で考案したメニューが本部で了承されれば、店舗で提供できることも仕事の喜びです。

餃子・中華食堂 大阪王将

OSAKA OHSHO



大阪王将 ゆめタウン廿日市

味で勝負

常に意識 調理技術の向上を



「神焼き」と呼ばれる餃子の焼き方は当店のこだわり。焼き上がりは厳しいチェックで品質を管理し、レシピと技術を受け継いでいます。

事業部紹介
大阪王将は、元祖餃子を看板商品として、熱々でおいしい中華料理をお腹一杯食べていただける大衆中華食堂です。餃子専門店として始まった当店は、特に餃子の焼き方にはこだわり、技術の向上とそれを受け継ぐことに努めていて、手頃な価格で本格中華を味わっていただけます。

永利将彦

大阪王将事業部
大阪王将
店長
入社年：2016年
出身地：福岡県



廿日市店はフードコート内での営業店舗なので、週替わりのグランドメニューや、学生向けのセットメニューなどを提案しています。

baskin BR robbins サティワンアイスクリーム



サーティワンアイスクリーム ゆめタウン廿日市

笑顔も一緒に

スイートテイストを笑顔で提供



販売促進の企画やキャンペーンなど、フランチャイズ運営ならではの施策もあり、それに合わせた販売方法を工夫します。

事業部紹介
当店は、世界で店舗展開するアイスクリームチェーンのフランチャイズ運営をしています。アイスクリームを通じてお客様に楽しさや幸せを感じていただけるようなアイスクリームのスペシャリストを目指し、マニュアルを順守した食の安全確保、サービス提供に努めています。

角奈々恵

サーティワンアイスクリーム
店長
入社年：2015年
出身地：山口県



季節、気候が売上げに影響しやすい商品なので、季節ごとの売上げの山や人員配置のコントロールも店長の仕事です。

Mister Donut



ミスタードーナツ ゆめタウン柳井

感謝を言葉に

心を込めた接客でお客様を笑顔に



ベテランのパートさんなどからノウハウを学んでいます。スタッフ、お客様とのコミュニケーションの重要性を感じています。

事業部紹介
商品は、クオリティを保てるように正確なマニュアルに沿って製造。日々の気温・湿度変化に対応し調整する品質管理も行っています。販売は、ミスタードーナツの企業理念である「客の心を心とせよ」をモットーに、お客様が笑顔で買っていただける接客を心がけています。

三浦光紀

ミスタードーナツ
店長
入社年：2017年
出身地：広島県



店長としてシフト表や予算管理を行っていますが、まだ日が浅いので、まわりのスタッフに助けられて業務をこなしています。



大阪王将
AKA OHS



baskin BR robbins
サテッアイスクリーム



イズミ・フード・サービス株式会社

〒733-0833 広島市西区商工センター 2-3-1
TEL 082-270-3600

<https://www.izumi.co.jp/food>



mister Donut

11:00-15:00
ミスドランチ 10%



募集要項

初任給	基本給 (大卒) 200,000 円
諸手当	役職、家族、住宅、時間外、単身赴任、通勤手当など
昇給	年 1 回 (4 月)
賞与	年 2 回 (7 月・12 月) + 決算賞与あり
休日休暇	交替制 (年間休日 107 日)、有給休暇、慶弔休暇など
福利厚生	各種社会保険、男女独身寮 (ワンルーム)、社員買物割引、産休・育児・介護休暇
勤務地	広島、福岡、長崎、大分、佐賀、熊本、岡山、山口、島根、香川、徳島、兵庫県下の各店舗及び本社
勤務時間	実働 8 時間 シフト制 店舗勤務時間常例 / 8:00 ~ 17:00、9:45 ~ 18:45、11:15 ~ 20:15 など
教育制度	入社時研修、社員表彰、各種階層別研修、海外研修、テーマパーク研修 ◎実力主義の人事制度のもと、年齢に関係なく一人ひとりの能力をいろいろな仕事、職務に反映できます。
キャリアプラン	正社員は幹部候補社員として入社。入社後しばらくは決められた事業部の店舗勤務を経験して店長となり、マネージャー、次長、部長へと昇進していきますが、統括店長、地区長として複数の事業部店舗を管理運営していく道もあります。
採用実績校	広島大学、山口大学、愛媛大学、長崎大学、長崎県立大学、熊本県立大学、北九州市立大学、広島工業大学、広島国際学院大学、広島経済大学、広島修道大学、比治山大学、安田女子大学、福岡大学、九州産業大学、東海大学、久留米大学ほか
採用実績	12 名 (2019 年 4 月実績)
募集職種	店長・幹部候補生
募集人数	20 名
募集学科	全学部全学科
提出書類	履歴書、成績証明書、卒業見込書、健康診断書
選考方法	筆記試験及び面接試験 ※面接重視の選考を行います。

福利厚生

◎休日・休暇制度

休日	週休 2 日制 (月 8 ~ 9 日休み)、年間休日 107 日
年次有給休暇	労働基準法に基づき、勤続が 1 年増すごとに増加。最高 20 日間
産休・育児休業	出産のための産前 6 週間・産後 8 週間の産休と、満 3 歳の誕生日までの育児休業
看護・介護休業	家族の看護・介護休業が必要になった場合、1 年間の休業が可能
特別休暇制度	結婚・転勤・忌引などのための特別休暇制度
福利厚生倶楽部	福利厚生のアウトソーシングサービスを利用

◎住宅関連

独身寮	各地に独身寮 (ワンルーム) を準備
住宅手当	世帯主 (有扶養) には、一定額の住宅手当を支給 世帯主 (有扶養) が転勤する場合は、新しい住宅は法人契約

◎その他の制度

健康保険制度	イズミグループ健康保険組合が、社員や家族が病気やケガをした場合、治療費や入院費の大部分を負担する制度
社員買物割引	社員またはその家族が買物をするときの、「ゆめカード」による割引特典

会社概要

会社名	イズミ・フード・サービス株式会社
所在地	〒733-0833 広島市西区商工センター 2-3-1 TEL 082-270-3600
営業内容	お好み一番地、たこ一番、ハンバーグレストラン(いしがまや)、ミスタードーナツ、サーティワンアイスクリーム、大阪王将、イタリアン、和食、麺や一番などの運営
設立日	1996年9月11日
資本金	1億円
代表者	代表取締役 大谷 和昭
年商	58億円(平成31年2月実績)
従業員数	1,394名(正社員192名、パートナー社員35名)他

店舗数 [ネットワーク]

お好み一番地	26
たこ一番	23
麺や一番	11
ミスタードーナツ	20
サーティワンアイスクリーム	34
ハンバーグレストラン(いしがまや)	3
イタリアン(パスタピザ)	2
大阪王将	15
寿司・和食(花まつり)	2
計	136



グループ会社

小売業

株式会社イズミ
株式会社デイリーマート
株式会社ゆめマート北九州
株式会社ユアーズ
株式会社ゆめマート熊本
株式会社ウオッチ・ビジネス・カンパニー

クレジットカード事業

株式会社ゆめカード

衣料品卸売業

株式会社ヤマニシ

施設管理・工事・警備・清掃業

株式会社イズミテクノ

食品製造業

株式会社ゆめデリカ