



人形町今半

受付
20.2.26
赤十字社/9-

すき焼き

和牛を使った人気のごちそう

写真●小原孝博 協力●人形町今半 上野広小路店



「肉も鮮度が大切。肉の準備はお客様にご提供する直前に」と青木勝利調理長

和食のごちそうの中でも一、二の人気を争う料理「すき焼き」。豚肉や鶏肉、魚を食材にしたものもあるが、ごく薄く切った牛肉のロース肉やモモ肉を使用することが多く、和牛をぜいたくに食べられるのが人気の理由だ。

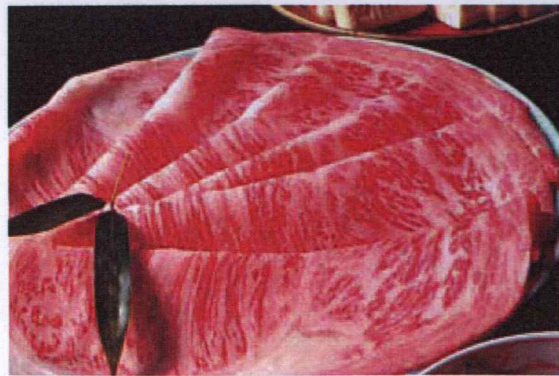
食卓で熱源にのせた鉄鍋を前に、調理しながら食べる一種の鍋料理。しかし、調理法には「割下」と呼ばれる調味液をあらかじめ用意しておく関東風と、焼いた牛肉に砂糖と醤油を直接からませる関西風の二つの食べ方がある。いずれも、香りづけの長ねぎは例外として、主役の牛肉を最初に調理することが肝心だ。好みの焼き加減に牛肉に火が通ったら、すぐにあらかじめ溶いておいた生卵につけて食べる。その後、鍋に入れる野菜や豆腐といったザク（具材）は、牛肉から溶け出た脂と旨みを含

み、絶妙な味わいになっていく。東西の流儀の差は、源流の違いという説もある。関西風は農具の鉄製「鋤」に野鳥や獣肉をのせて野外で焼いて食べた「鋤焼き」という料理から発展したのに対し、関東風は江戸時代末期（19世紀半ば）の開港後に、横浜で誕生した煮込み料理「牛鍋」がそもそもの起源だという。いずれも牛肉を食べる食文化が庶民の間でも一般化するのには明治時代（19世紀後半）以降で、現在の「すき焼き」が確立したのは大正時代末頃（20世紀初め）といわれている。

150年近くの歴史を経て、今も和食のごちそうに君臨するのは、日本の畜産農家のたゆまぬ努力によって、美味しい和牛が提供されているから。すき焼きは、濃厚な旨みをもつ和牛を、さらに美味しく食べるために洗練されてきた料理なのである。

作り方

- 1 鉄鍋に割下（醤油、砂糖、だし汁などを合わせた調味液）を入れ、ふつふつと沸いたら牛肉を入れる
- 2 好みの焼き加減で牛肉を取り出し、長ねぎ、しいたけ、しらたき、豆腐などの具材を入れる
- 3 追加で肉を入れながら煮込み、調理しながら食べていく

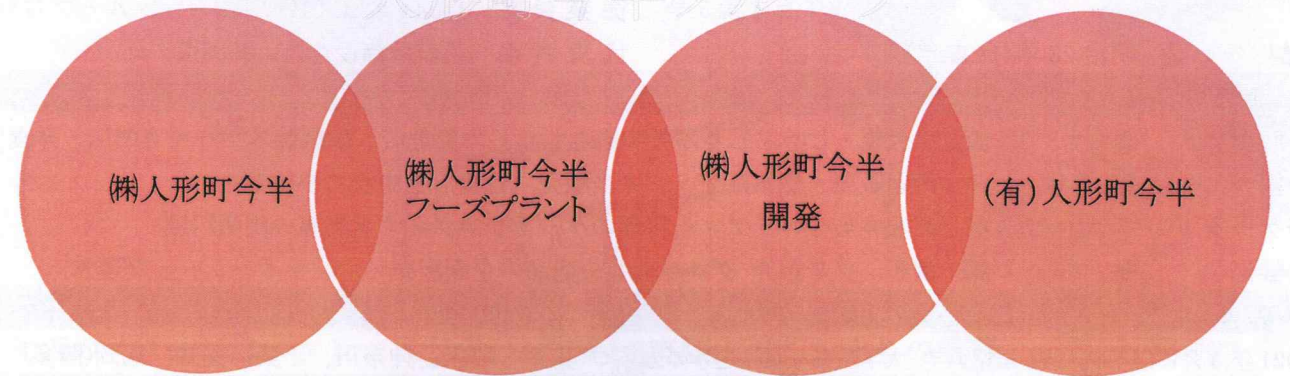


上/追加の肉は、ザクを片側に寄せてできたスペースに。肉を入れる時は必ず割下を足す
左/専門店では和牛肉の品質で人気が決まる。専任の目利きが仕入れる特上ロース肉（2人前）

次頁/肉は火が通りすぎない程度に鍋から取り出す。溶いた生卵をつける人が多いがお好みで

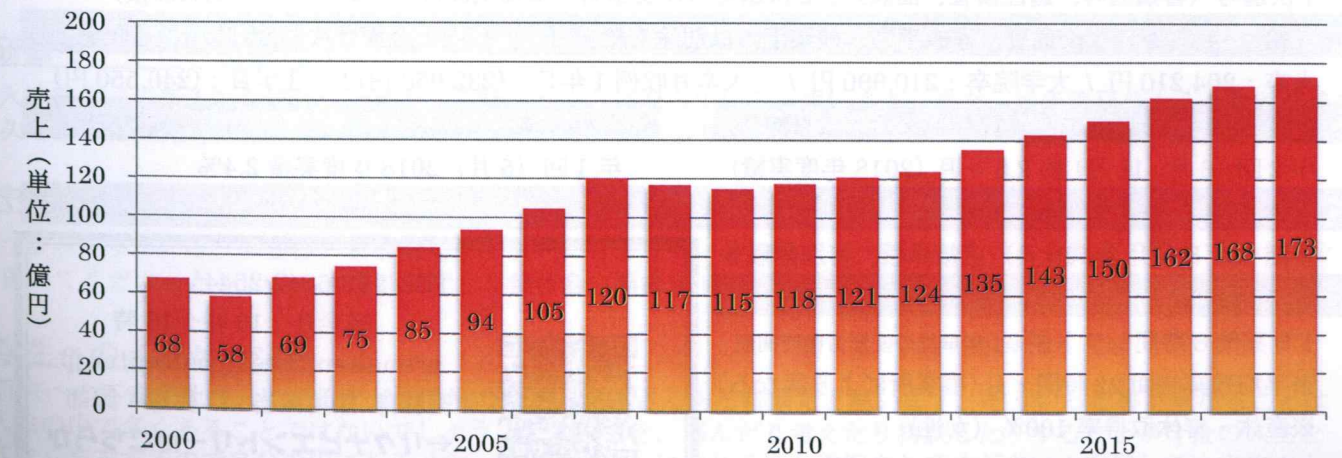
外務省発刊「にっぽにか」22号掲載『召し上がれ、日本』より「にっぽにか」は、現代日本と日本の伝統文化を広く世界に発信する季刊雑誌です。総部数約20万部が、外務省より在外の大使館・領事館・各種広報センターなどを通じ、世界中に配布されます。

【グループ概要】



会社名	株式会社人形町今半(人形町今半グループ)
本部所在地	〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1丁目4番5号
創業	明治28年(1895年)
設立	昭和31年3月(1956年)
資本金	4,300万円(株式会社人形町今半グループ合計)
年間売上	173億円(2018年実績・グループ合計)
従業員数	1,544名(2019年12月現在・グループ合計)
代表者名	代表取締役社長 高岡慎一郎
事業内容	◇飲食部：すき焼・しゃぶしゃぶを中心とした日本料理専門店・鉄板焼ステーキ専門店・洋食店 ◇精肉惣菜部：精肉販売・惣菜販売・お弁当販売（百貨店を中心に小売業） ◇ケータリングサービス部：高級弁当製造販売・おせち料理製造販売・すき焼等の出張料理 ◇営業部：グロッサリー商品・企画販売・オンラインショップ運営

【グループ全体売上高推移】





【飲食部 店舗責任者候補】
入社5年目(27歳女性:サービス職)

どうせ働くなら、自分が美味しいと思えるお店で。
そんな気持ちで入社を決めました。
必要ないと感じていたサービス職の調理場研修も実際にはサービス全体の流れを知るのにとっても大切な事でした。
働いてみて実際に分かることがたくさんあります。
日々、勉強の毎日です。

自分が「美味しい」と感じた。
それが入社を決めたきっかけです。

◇入社の際の経緯は？

合同企業説明会で人形町今半のブースに足を運んだのがきっかけで、そこから会社単体の説明会や店舗にも実際に食べに行き、美味しいと感じたので入社を決意しました。

◇業務内容は？

主にサービスです。予約受付やお客様のお出迎え、すき焼調理・お会計・お見送りまで。現在、様々な業務に携わっています。

◇入社後のギャップは？

入社前は高級店ということで少し固いイメージを持っていました。しかし、実際に働いてみると皆和気あいあいとしていて、忙しい時は助け合い、協力して楽しく働いています。

◇研修やフォロー体制は？

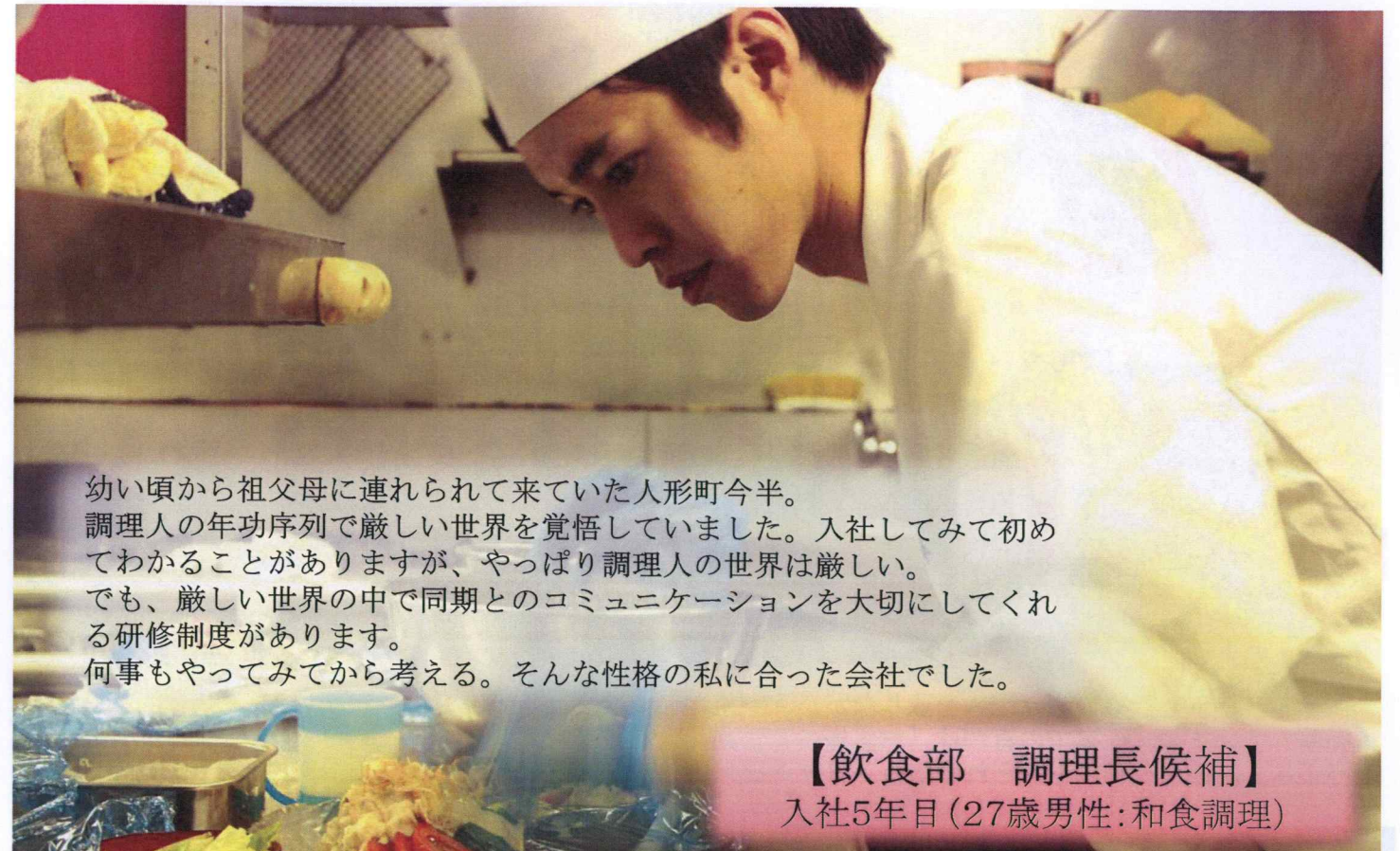
研修等で同期と会って色々な話をする機会があることはありがたかったです。また、サービス員は一度、調理場研修があり、そこではどのような流れで料理が出てくるのか全体の流れが分かり、とても勉強になりました。

◇やりがいや夢は？

やりがいはやはり自分ですき焼を作って「美味しい」と言って頂けたり、帰り際に「ありがとう」と言って頂けたり、お客様からの言葉一つ一つです。夢は優しいおばあちゃんになることです。

◇学生へのメッセージを

学生のみなさん、どうせ働くなら本当に自分が美味しいと思えるお店で働くのが良いと思います。一緒に美味しいすき焼を作りましょう！



【飲食部 調理長候補】
入社5年目(27歳男性:和食調理)

幼い頃から祖父母に連れられて来ていた人形町今半。
調理人の年功序列で厳しい世界を覚悟していました。入社してみて初めてわかることがあります、やっぱり調理人の世界は厳しい。
でも、厳しい世界の中で同期とのコミュニケーションを大切にしてくれる研修制度があります。
何事もやってみてから考える。そんな性格の私に合った会社でした。

自分がやりたいこと、目標を振り返ることが出来る。

◇入社の際の経緯は？

祖父母が人形町今半の大ファンでしたので、小さい頃に何度かつれてきてもらった記憶があります。家族が知っている会社というのも入社決め手でした。

◇業務内容は？

普段は板場(刺身や切り込みを行う場所)を任せられています。コースの中の刺身や先付・甘味も担当しています。

◇入社後のギャップは？

入社前：年功序列の世界 → 入社後：年功序列の厳しい世界 (笑)

◇研修やフォロー体制は？

入社3年目まで、1年ごとに研修があり、同期と一緒に1年を振り返ることが出来ます。普段、別の店舗で勤務している同期との会話は刺激になり、さらに自分の今後の目標ややりたいことの方針を固めることが出来ました。

◇やりがいや夢は？

部門で行われる料理コンテストに出場したり、社内の桂剥き選手権にも出場しています。夢は海外で働くことです！

◇学生へのメッセージを

・何事も…やってから考えよう！



【精肉惣菜部 店舗責任者候補】
入社2年目(24歳女性:精肉販売)



プライベートと仕事のバランスを取りながら、家族のような会社・店舗で勤務しています。仕事での喜びは「お客様のお言葉」と「先輩社員のアドバイス」。働く仲間にも頼られるよう、日々頑張っています！！

働く“人”に魅力を感じてこの会社に決めました。

◇就職活動中どの業界に興味を持っていましたか？ 人形町今半に入社を決めたきっかけは？

学生時代に食糧関係を学んでいたもので、食に関わる仕事やお客様に接する仕事を探していました。先輩社員の働く姿に魅力や憧れを感じ、一緒に仕事をしたいと思いました。また、経営理念に共感でき、それを実現していると思えたからです。

◇業務内容は？

主に接客販売を行っております。お客様によってはご贈答用でお買い求め頂くので、商品の配送手配や梱包をメインで行っています。近い将来、商品作りにも携わりたいです！

◇入社後のギャップは？

古い概念を持った人が多いと思っていましたが、現在はとても温かい家族のような会社だなと感じています。

◇やりがいや夢は？

毎日、同じ仕事ではないこと。
お客様にお褒めの言葉を頂いたり、先輩から認めてもらった時は嬉しいです！
夢はお客様はもちろん、働く仲間にも頼られる存在になる事です。

◇2、3年後にどんなキャリアアップが出来たら嬉しいですか？

先輩の育成に関わる立場になり、お店をまわせる人になりたいと考えています。まずは主任、次は店舗責任者を目指します！

◇学生へのメッセージを

視野を広くして、たくさんの人と話をし就職活動を進めると、より良い出会いがあるはずです！

【ケータリングサービス部 営業幹部候補】
入社3年目(25歳女性:営業職)



もともと知っていた会社でしたが、働く人たちが価値のある商品に魅かれ入社を決意。現在のキャリアアップの目標は、自分に与えられた仕事を確実に、当たり前前に遂行する事です。そして後輩の育成にも力を入れて、共に成長して行きたいと思っています。

先輩達作り上げたブランド力。次は私が。

◇就職活動中どの業界に興味を持っていましたか？ 人形町今半に入社を決めたきっかけは？

業界は特に決めてはいませんでしたが、営業職で探していました。入社を決めたきっかけは働いている従業員の方にあたたかさを感じたからです。また自分自身が本当に価値のあると思えるものを提供できているところも魅力でした。

◇業務内容は？

午前中はお弁当の配送。午後は訪問営業や書類作成、ケータリング・出張料理等の仕事をしています。個人的に絵を描くことが好きなので、キャンペーン弁当に付ける絵献立を作成しております。

◇入社後のギャップは？

飛び込みの訪問営業について不安を感じていましたが、人形町今半のネームバリューのお陰で、門前払いをされることもなく、営業活動がしやすいです。

◇仕事とプライベートのバランスはいかがですか？

仕事に関しては個性豊かな先輩や後輩たちと毎日楽しく仕事をしています。公休も100%消化でき、有給休暇で連休も取れるのでプライベートに支障はありません。

◇やりがいや夢は？

お客様に喜んで頂く、感謝して頂けたときに仕事のやりがいを感じます。お客様に自分の名前を呼んで頂けたときは、特に嬉しく思います。

◇学生へのメッセージを

少しでも興味があるものがあれば、既成概念や臆病な気持ちに負けずにその世界を少し覗いてみて下さい。新たな発見や自分を見つける事が出来るかもしれません。

《 事業所一覧 》

■飲食店

人形町本店	〒103-0013	東京都中央区日本橋人形町2-9-12	03-3666-7006
上野広小路店	〒110-0005	東京都台東区上野1-20-11 鈴乃屋本店ビル6階	03-5688-0754
銀座座店	〒104-0061	東京都中央区銀座6-8-7 交詢ビル503	03-3571-5333
有楽町店	〒100-0006	東京都千代田区有楽町1-12-1 新有楽町ビル地下1階	03-3216-4701
東京ガーデンテラス紀尾井町店	〒102-0094	東京都千代田区紀尾井町1-3 東京ガーデンテラス紀尾井町紀尾井テラス3階	03-3237-5800
新宿小田急第一生命ビル店	〒163-0701	東京都新宿区西新宿2-7-1 小田急第一生命ビル1階	03-3345-1470
新宿高島屋店	〒151-8580	東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2 タイムズスクエアビル14階	03-5361-1871
池袋東武店	〒171-0021	東京都豊島区西池袋1-1-25 池袋東武15階	03-5957-3565
ガーデンレストラン池上本門寺店	〒146-0082	東京都大田区池上1-2-1 池上本門寺 朗峰会館1階	03-6410-3681
横浜高島屋店	〒220-8601	神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 横浜高島屋8階 ローズダイニング	045-317-4340
舞浜イクスピアリ店	〒279-8529	千葉県浦安市舞浜1-4 イクスピアリ406号	047-305-5710
名古屋ミッドランドスクエア店	〒450-6241	愛知県名古屋市中村区名駅4-7-1 ミッドランドスクエア41階	052-527-8887
J R 博多シティ店	〒812-0012	福岡県福岡市博多区博多駅中央街1-1 JR博多シティ9階	092-409-6600
日本橋高島屋 S.C. 店	〒103-6106	東京都中央区日本橋2-5-1 日本橋高島屋 S.C. 新館6階	03-5542-1192

今半万葉 新宿サザンタワー店	〒151-8583	東京都渋谷区代々木2-2-1 小田急サザンタワー4階	03-3375-1919
-------------------	-----------	----------------------------	--------------

喜人形町本店	〒103-0013	東京都中央区日本橋人形町2-9-12	03-3666-7006
扇東京ミッドタウン店	〒107-0052	東京都港区赤坂9-7-4 東京ミッドタウンガーデンテラス3階	03-5413-7988
亭名古屋ミッドランドスクエア店	〒450-6241	愛知県名古屋市中村区名駅4-7-1 ミッドランドスクエア41階	052-561-3336

たか 羽田国際線ターミナル店	〒144-0041	東京都大田区羽田空港2-6-5 4階	03-5708-7529
名古屋JRセントラルタワーズ店	〒450-6013	愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4 JRセントラルタワーズ13階	052-589-2757

芳味亭 人形町本店	〒103-0013	東京都中央区日本橋人形町2-3-4	03-3666-5687
大手町ホトリア店	〒100-0004	東京都千代田区大手町1丁目1-2 大手門タワー地下1階	03-5208-1500

■精肉惣菜部

人形町精肉本店	〒103-0013	東京都中央区日本橋人形町2-9-12	03-3669-0298
日本橋高島屋店	〒103-8265	東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋B1階	03-3272-7954
池袋東武店	〒171-0021	東京都豊島区西池袋1-1-25 池袋東武B2階	03-3988-4948
船橋東武店	〒273-0005	千葉県船橋市本町7-1-1 船橋東武B1階	047-425-0726
玉川高島屋店	〒158-0094	東京都世田谷区玉川3-17-1 玉川高島屋B1階	03-3709-6951
横浜高島屋店	〒220-8601	神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 横浜高島屋B2階	045-323-5574
新宿高島屋店	〒151-8580	東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2 タイムズスクエアビルB1階	03-5361-1352
川口そごう店	〒332-0017	埼玉県川口市栄町3-5-1 そごう川口店B1階	048-258-2127
新横浜高島屋店	〒222-0033	神奈川県横浜市港北区新横浜2-100-45 タカシマヤフドメノン新横浜4階	045-489-3005
柏高島屋店	〒277-8666	千葉県柏市末広町3-16 柏高島屋 本館B1階	04-7170-0039
アトレ川崎店	〒210-0007	神奈川県川崎市川崎区駅前本町26-1 アトレ川崎B1階	044-246-7277

人形町本店	〒103-0013	東京都中央区日本橋人形町2-10-3	03-3666-1240
惣菜店 水天宮駅前店	〒103-0013	東京都中央区日本橋人形町1-14-5	03-5652-5045
千葉そごう店	〒260-8557	千葉県千葉市中央区新町1000 そごう千葉店B1階	043-245-7662
池袋西武店	〒171-8569	東京都豊島区南池袋1-28-1 西武池袋 本館B1階南ゾーン	03-5396-7553

■ケータリングサービス部

白河第一センター	〒135-0021	東京都江東区白河4-7-17	03-3641-0231
お弁当受注センター	〒135-0021	東京都江東区白河4-7-17	0120-33-0231
名古屋センター	〒472-0003	愛知県知立市牛田1-95	0566-95-0231

■本部	〒103-0014	東京都中央区日本橋蛸殻町1-4-5 今半ビル	03-3666-2350
-----	-----------	------------------------	--------------

■第二ビル	〒103-0014	東京都中央区日本橋蛸殻町1-4-2 (ミートセンター)	03-3808-0636
-------	-----------	-----------------------------	--------------

■営業部	〒103-0014	東京都中央区日本橋蛸殻町1-4-2 (営業一課)	03-5652-5480
		(営業二課)	03-5652-5738



リクナビ 2021 まずはエントリー！



本部所在地
 〒103-0014
 東京都中央区日本橋蛸殻町 1-4-5
 TEL 03-3666-2350
<http://www.imahan.com>