

職場では
こんな人も
働いています

- デザイナー ●電話対応スタッフ ●仕入管理担当
- 経理

この仕事のキーワード

- 食
- レストラン
- お弁当
- 商品開発

こんな人に向いています

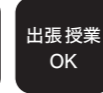
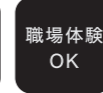
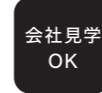
- 明るく元気な人
- 人と接することが好き
- 料理に興味がある
- 食べることが好き

マルズグループ (株)マルズ・ジョイフード、(株)食菜工房

郡山市並木1丁目12番地13 TEL/024-935-0365

創業/1952年4月 従業員数/300名

店舗/マルズ・ジョイフード9店舗、食菜工房2店舗

レストランのメニューや
フェア企画を考案

レストラン「まるやま」「かつ丸」などで提供するメニューを開発しています。魅力あるフェア企画を打ち出せるよう日々のアイデア探しは欠かせません。また、食材の良し悪しがおいしさを左右するので、食材選びも大事なポイント。開発したメニューをおいしく召し上がるお客様の姿をみられることやそれが業績にもつながることがやりがいになっています。「食」はお客様の命にも関わること。衛生管理にも徹底して気を付けています。

入社25年目
押山さん

私がこの仕事に就いたきっかけ

子供のころから調理に興味があったからです。その中でも特に洋食に興味がありました。高校卒業後、ホテルやレストランの現場に就き、一から洋食の調理スキルを学びました。いくつかのお店を経て、現在の仕事に出会いました。

メニュー開発者の仕事内容

情報収集

飲食店に出かけたり、インターネットで最新情報を調べたりして、「食」について情報を集めます。常に勉強してアイデア作りに生かしています。



新商品の企画会議

商品や接客、Web担当などの各代表者が集まり、企画会議をします。世代や性別を問わず意見を取り入れるようにしています。企画から決定までには約2ヶ月かかります。



試作・試食

企画で固まったアイデアをもとに試作や試食をして、みんなで味を確認します。最終的には社長も試食し、OKが出たら新メニューとして採用されます。



メニューのデザイン・撮影

メニューのラフ案を手描きで作成します。デザイン制作部ではこのラフ案をもとにメニューを作成したり、商品撮影をしたりします。



必要な資格・スキル

- 特にありません。必要な資格を取得する際は会社でサポートしているので、キャリアアップにもつながっています。

マルズグループではこんな仕事をしています

調理

「手づくり」にとことんこだわっています。食材を最高の状態で提供できるよう、調理スキルを磨いています。「おいしかった」の言葉をいただけることが一番の喜びです。



接客

食を通じて楽しい時間を過ごしてもらうことが目標。「おもてなし」の心でお客様との対話を大切にしています。接客サービスの追求は信頼や安心につながると考えています。



仕出し・ケータリング

中食事業として、「食菜工房」・「お鮨のまる山」では仕出しやお弁当、「KE i TA」ではケータリングを提供しています。ケータリングはセッティングや撤収などもすべて行います。



通販事業

オリジナルブランド豚「まるやま^{とん}豚」を使ったギフトセットなどを通信販売。こだわりの味を自宅でも楽しめるように、常にお客様のニーズをリサーチし、商品に生かしています。



「食」の提供で地域とつながる店づくりを目指す

地域農家と連携し、キャベツ収穫体験や「とんかつ教室」など食育活動を行っています。地域のイベントにも積極的に出店。脂身(白身)の甘みがおいしい「まるやま^{とん}豚」も群馬県の契約農家の協力があってこそ生まれた自慢のブランドです。これからも用途に応じた「食」の提供で地域に必要とされる店づくりを目指していきます。

