44

株式会社 大広（だいこう） カツ陣山陽店（じんさんようてん）

飲食業

◆事業内容／レストラン事業（8店舗）、中食事業（2店舗）、ホテル事業（湯郷温泉）

私たちは地元あかいわの…　地域の食文化を創造していく企業です

● 会社概要

【代表者】代表取締役　安東 大志
【住　所】赤磐市下市225
【設　立】1977年4月（創業1972年）
【資本金】4,400万円
【従業員数】40名（男性35名、女性5名）
【事業所】（本社）美作市林野262
（事業所）岡山市・津山市・赤磐市・美作市

● お問い合わせ

TEL. 0868-35-0200
FAX. 0868-35-0201
URL. http://www.daikoh-tsuyama.jp/

● 最近の採用情報

勤務時間	9:00～24:00（シフト制で実働9時間）
年間休日	72日（シフト制）
初任給	220,000円
昇　給	年1回
賞　与	年2回
諸手当	通勤手当・住宅手当・役付手当
福利厚生	雇用・労災・健康・厚生
勤務地	赤磐市
募集職種	店舗運営スタッフ
募集対象	新卒（高卒/大卒）・中途

● 近年の採用実績

2021年／中途5名
2022年／中途6名
2023年／中途3名

旅館業と飲食業で地域一番を目指す！

会社設立以来45余年の実績があり、赤磐で20年の信頼を築き上げてきました。主な事業は「リゾートイン湯郷」と「外食事業部8店舗」「中食事業部2店舗」の３本柱。
旅館業は美作市に、飲食業は津山市内をはじめ、赤磐市、岡山市、美作市にトンカツ専門店や焼肉店、和食、ラーメン、居酒屋を展開し、最近では唐揚げ店を出店するなど中食業にも力を入れているところです。
地域一番店を目指し、常に新しい食文化を提供いたします。

現在、店舗運営に携わっていますが、どうすればお客様により満足していただけるか、試行錯誤の毎日です。
食に関わり働けるという充実感を、職場のみんなで共有しながら笑顔で頑張っています。人として成長できる環境であり、人を食によって幸せにすることができる場所だと誇りに思っています。

先輩社員メッセージ

GOOD! 私たちの会社の3つのイイね！

1 食に携わる会社らしい和やかな社風がイイね！

役員との距離が近く、ルールやマニュアルはあっても堅苦しくない環境を大切にしています。仕事に対する姿勢は人それぞれですが、働くなら楽しい方が良いですよね。働き方改革をきっかけに、労働時間短縮、休日の増加、有給休暇の取得を積極的に進め、より良い職場環境の実現に努めています。

2 社内外・海外研修でヤル気を応援するってイイね！

大広という会社は、仲間たちと一緒に悩み、楽しさ、喜びを共有する中で、自分たちの人生も真剣に考えている会社です。社内外・海外研修と手厚くサポートします。人生と仕事を両立し、より充実して働きたいという方はぜひ！向上心のある方には店長、役席者への道が常に開かれています。

3 地域の方に外食産業を通じて貢献できるってイイね！

われわれ外食産業は、地域市民の方々にとって最も身近で、働く側から見ても消費者との距離が最も近い産業の一つと言えます。地域の皆様とのつながりを大切にしながら貢献できることを日々模索し続けています。

45

エイチ アイ ジー イー　いしがま　こうぼう むぎ

株式会社 H.I.G.E 石窯パン工房 麦のひげ

飲食業

◆事業内容／飲食店（パンの製造・販売）

私たちは地元あかいわの… 「おいしい」と「安心」を届けるおやつ箱です

● 会社概要

【代表者】代表取締役　仲原 正裕
【住　所】赤磐市河本1010
【設　立】2005年
【資本金】400万円
【従業員数】正社員13名（男性3名、女性10名）
他従業員35名（男性3名、女性32名）
【事業所】『石窯パン工房 麦のひげ』赤磐店・津高店

● お問い合わせ

TEL. 086-956-1641
FAX. 086-956-1641
E-mail. muginohige@gmail.com
URL. http://www.muginohige.com

● 最近の採用情報

勤務時間	4:00～19:00の間で8時間のシフト制
年間休日	88日+有給休暇
初任給	190,000円+交通費
昇　給	年1回
賞　与	年2回
諸手当	業務手当・通勤手当
福利厚生	社保完備・制服貸与・スタッフ割引など
勤務地	赤磐市もしくは岡山市
募集職種	製造スタッフ、販売・店舗管理スタッフ
募集対象	新卒・中途採用

● 近年の採用実績

2021年／専門卒1名　高卒1名
2022年／中途2名
2023年／新卒1名　中途1名

パンを通してお客様に笑顔を届けたい

私たちは、自家培養の自然酵母を使った生地でおいしいパンや焼き菓子を製造販売しているベーカリーです。約100種類と幅広いラインナップを用意しており、季節の食材や地元の食材をふんだんに生かしながら、新鮮で風味豊かなパンをお届けしています。また、新商品開発や店舗インテリアなど、スタッフの力でどんどん新しいものを考え取り入れており、お客様が快適にお買い物をしていただける店舗づくりを目指しています。

入社6年目　土井さん

この仕事の魅力は、おいしいパンを自分の手で作れること、そしていつでも食べられることです。自分たちの手で生み出したパンがお客様を笑顔にできたときは、やりがいを感じます。パン職人の朝は早いですが、その分午後には自分の時間が取れるので、働きやすいと感じます。

GOOD! 私たちの会社の3つのイイね！

1 焼き立てパンの香りに包まれて働けるのがイイね！

焼き立てパンの香りに包まれ、楽しくお仕事ができます。またパン屋さんでは珍しいAIによる画像処理を用いた最新のレジを導入しています。スムーズに会計ができるのでレジ業務の負担が少ないです。産休育休制度などの福利厚生も充実しており、働きやすい環境づくりを目指しています。

2 未経験から独立も。夢を応援してくれるのがイイね！

パンづくりの技術だけでなく店舗運営・管理などを1から学ぶことができます。麦のひげを卒業したスタッフの中には、独立という夢をかなえた方もいます。「いつかは自分の店を開いておいしいパンを届けたい」という方にも、自身の成長が期待できる環境ではないでしょうか。

3 地域のイベントにも積極的に参加していてイイね！

焼き立てパンともにおいしいひとときを楽しんでもらおうと、コーヒー1杯無料などのサービスを実施しています。また幼稚園やこども園のバザー、夏のイベントなどにも積極的に参加しています。地元赤磐で愛されるパン屋さんを目指し、たくさんの方に笑顔を届けられるよう日々頑張っています。