

求人情報

- 初任給 高卒166,586円～、短大・専門卒211,500円、大卒214,000円
- 福利厚生 各種社会保険完備、慶弔見舞金制度、健康診断、社内研修、社内親睦会、交通費支給
- 休日休暇 シフト制(4週9休)
- 職種 飲食店スタッフ(接客・焼き手・調理)、販売スタッフ、食品製造スタッフ、本社スタッフ
- インターンシップ受け入れ なし
- 大学生アルバイト受け入れ あり
- 採用担当者連絡先 TEL/0223-29-3440



▲自社採用ページはコチラ
マイナビあり

- 設立 1990年9月
- 代表 亀井利二
- 資本金 3,000万円
- 従業員数 828人 (男575人/女253人)

〒989-2436
 宮城県岩沼市吹上2-2-36-1号
 TEL/0223-29-3440
 FAX/0223-29-3441
<http://www.rikyugyutan.co.jp>



1 新たな業種の店舗を出店するたび自ら店頭立つ亀井利二代表取締役社長。2 従業員の平均年齢は38歳。従業員間のコミュニケーションを大切にしている。3 30周年を記念した限定特別定食。4 味噌に特化したラーメンが自慢の『味噌乃屋田所商店』。現在は北海道味噌と九州味噌の2種類を楽しめる。5 新鮮な豚ホルモンが好評の『仙臺ホルモンガッツ』。6 週末には1店舗で1,000食の注文を超えることもある一番人気の『牛たん定食』。7 こだわりの牛たんを、炭火で丹精込めて焼き上げる。8 各店舗や駅、百貨店などで買えるテイクアウト商品は『牛たん真空パック』をはじめ、約50種類が揃う。9 宮城県内の全店舗では『刺身盛り』といった旬の魚介も楽しめる(写真はイメージ)。

仙台の食文化、牛たん焼きを全国に伝える
 新たな業態へも積極的にチャレンジ



宮城をリードする注目企業を紹介する
 フリーマガジン版『みやぎで働く!』2018年度版は
 県内の大学・地下鉄駅・図書館等で配布中!!



S-style
みやぎで働く!
 vol.15

宮城の企業と就活者をつなぐ
 “地元でキャリアをはじめ、ための
 S-styleのお仕事紹介。

利久スタイルを確立
 全国76店舗を展開

宮城県内の31店舗を軸に全国76店舗を展開し、仙台の食文化、牛たん焼きを全国に発信している「利久」。素材や品質はもとより、牛たんの加工はすべて手作業で手間ひまをかけるという徹底したこだわりは創業30周年を迎えた今も息づいている。本社工場では牛たん素材のハムやソーセージなどを製造し、ネット販売なども展開。各種イベントに積極的に出店することでお弁当の販売数も増加中だ。「泉区の上谷列で利久の1号店を始めた。仕込みができるのは当時、居酒屋も2軒経営していた私だけでした。魚の仕入れと牛たんの仕込みに追われる毎日、寝る間もなかったです」と亀井社長は話す。「牛たん定食」だけを提供していた当初は、客足が伸びず苦戦していたという。しかし、「牛たんを食べない家族がいるという話を聞き、居酒屋経営の経験を生か

して刺身などの料理の提供を始めた。牛たんだけではなく、刺身やお酒などもゆっくりに楽しめると好評でした」と言葉通り、海鮮料理なども味わえる新・利久スタイルを確立している。

多様化するニーズに呼应
 100年目へ向けて邁進

’08年の本社工場の落成に伴い出店数を拡大。同年に県外初進出を果たした「アオンレイクタウン店」(埼玉県越谷市)で記録した月4500万円超の売上は現在もイオングループの最高記録だ。’10年には東京駅、震災があった’11年には博多へ進出している。3月12日が開店だったため震災当日は博多にいた亀井社長は翌日に帰仙。各店の被害状況を確認後、プロパンガスの店を開け、炊き出しとして牛たん定食を安価で提供した。「当時のことは忘れられませんが」と語る亀井社長の根底には「子どもから高齢者までおいしくてヘルシーな牛たんを食べたい」という思いがある。県内で唯一、食肉処理業者として「みやぎHACCP」プレミウム認証を受けているほか、亀井社長がサービスで始めた「厚切り牛たん」は同店の看板商品。「サービスマン」の環境変化や多様化するニーズに応え、新鮮なホルモンにこだわった焼肉店や仙台味噌をはじめ、全国の味噌を使用したラーメン店、地元の新鮮な野菜を使用したしゃぶしゃぶ店などの新業態にもチャレンジしたいです。仙台牛たんの誕生は戦後から70年、一角を成す弊社も30年続いてきました。100年目を迎える今後の30年は、仙台の食文化を継続する意味でもがんばってまいります。