



4 岩沼に構える本社工場から仕込みを終えた牛たんが全国の店舗へ運ばれる。
 5 牛たんのスライス風景。工場での作業はほぼ人の手で行われる。
 6 牛たんの大きさを見ながら最適な厚さになるように包丁で丁寧に切り分ける。両面に切れ目を入れ、厚みがあっても噛み切りやすい牛たん仕上げる。
 7 「HACCP 導入形管理運営基準と同等以上の衛生管理」及び「自主的衛生管理項目」に沿って徹底した衛生管理を実施する。



丁寧に下処理された牛たんを絶妙な火加減で焼き上げる。肉厚ながらも歯切れよく、ジューシーな旨みが人気の秘訣だ。

file 01 りきゅうグループ
株式会社利久グループ
飲食業

伝統受け継ぐ牛たん焼きを誇りに
チャレンジ精神で未来を切り拓く

会社情報
 ■設立 1990年9月
 ■代表 亀井利二
 ■資本金 3,000万円
 ■従業員数 820人(男480人/女340人)
 〒989-2436
 岩沼市吹上2-2-36-1号
 TEL/0223-29-3440
 FAX/0223-29-3441
<https://www.rikyu-gyutan.co.jp/>

求人情報
 ■初任給 高卒160,400円～(例:残業30時間の場合195,371円)
 短大・専門卒171,600円(例:残業30時間の場合209,013円)
 大学・大学院卒181,800円(例:残業30時間の場合221,437円)
 ※1ヵ月平均30時間の残業があります。
 ■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(月9休)
 ■職種 外販販売総合職、生産職、店舗運営職
 ■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(飲食店のみ)
 ■採用担当者連絡先/TEL0223-29-3440

CORPORATE RESEARCH 採用ページはコチラから
 会社案内請求
 自社説明会
 会社見学
採用までの流れ
 ① エントリー
 ② 会社説明会
 ③ 一次面接
 ④ 二次面接・試験
 ⑤ 内定通知



1 『しゃぶしゃぶ但馬屋』は注文後にスライスするブランド肉のしゃぶしゃぶとすき焼きを食べ放題で楽しめる。
 2 『味噌乃屋 田所商店』は全国から厳選した味噌を使用するラーメンを提供。現在、仙台駅前店、富沢店を展開中。
 3 創業31年を迎えた『牛たん炭焼 利久』。昔ながらの製法と味にこだわり、仙台の食文化を全国へ発信する。



5 「未経験から店長・エリアマネージャーへのステップアップも可能です」と東北営業本部次長・鈴木伸太郎さん。 6 スタッフ間のコミュニケーションを大切に、お客様に喜んでもらえる店づくりを行う。風通しの良さも自慢だ。



2 全国各地で開催される物産展やイベントの出店を外商本部が担当。利久こだわりの味を多くの人に発信する。



1 家庭で味わえる牛たん商品は、味付き牛たんをはじめ、カレー、シチュー、ハム、ソーセージなど約50種類が揃う。

北海道から熊本まで 全国80店舗以上を展開

仙台の食文化である牛たん焼きを全国へ発信する『牛たん炭焼 利久』。現在、宮城県内39店舗を軸に、北は北海道、南は鹿児島まで全国80店舗以上を展開するまでに成長し、その躍進は止まる所を知らない。

創業は1988（昭和63）年。仙台市泉区で「牛たん定食」だけを提供する小さな店だった。「ある日常連客の1人から、家族で来たけれど家内は牛たんが苦手とねと言われました。居酒屋も経営していたので刺身などの一品料理を出すようになり、海鮮料理

やお酒も楽しめると評判になりました」と亀井代表は振り返る。その後、昼は牛たん定食をメインに、夜は宮城・東北の地酒を楽しみつつ、牛たん旬の料理が味わえる居酒屋風という現在の利久スタイルが定着したのである。

多店舗展開をするようになった今も、根底にあるのは「世代を問わずすべての人においしくてヘルシー、かつ安心・安全な牛たんを食べてほしい」という想い。だからこそ、創業当時の製法と味を頑なにままでに貫き通している。全国に工場を分散させると味が変わってしまうため、牛たんの加工は岩沼市にある本社工場のみで行い、味と品

質を均一に保ち続けている。徹底した衛生管理と手作業へのこだわり
利久グループの事業部門は、主に生産本部、営業本部、外商本部の3つに分けられる。生産本部では、本社工場にて牛たんの解凍、皮むき、カット、味付けを行うほか、牛たんを使ったハムやソーセージなどの加工を担当。牛たんは1本ずつ包丁でカットし、手振り塩による味付けを行う。牛たんの大きさや厚さ、季節や気温、店舗までの輸送時間も考慮して塩加減を調整し、熟成させた後に各店舗へ運ばれる。

「みやぎHACCAP プレミアム」認証を受けている点も注目したい。プレミアム認証は、4段階評価の中の最高評価。施設内で製造・加工・調理する全食品を対象に、微生物的有害、化学的有害、物理的有害などが加えられていないかを徹底して分析し、衛生管理に取り組んでいる。これも「安心・安全な牛たんを食べてほしい」という想いを体現するためだ。

徹底した衛生管理と手作業へのこだわり

「お客様を喜ばせたい」「変わらぬ想いが原動力」
飲食店舗の運営を担当するのが営業本部だ。店舗スタッフは調理係とホール係に分かれ、さらに調理係は、「焼き手」と呼ばれる料理人と牛たん以外のメニューを調理する料理人に分かれる。「牛たん炭焼 利久」の店舗展開の特徴の一つは、フランチャイズ展開ではなくすべて直営店であること。実は各店のメニューには店舗限定のものもあり、店舗運営は店長や調理長の裁量に任されている。これは「お客様を喜ばせたい」という気持ちを第一に、マニュアルだけに頼らないフレキシブルなサービスを提供す



4 「全国のお客様と直接顔を合わせることができるのは外商本部ならではの」と話す外商本部部長・佐藤誠一さん。

全国100店舗を目指し、新業態も積極的に展開中



7 2019年7月にオープンした『牛たん炭焼 利久一番町店』は個人客から団体の宴会まで対応する。

「前回食べておいしかったからまた買いに来た」など、お客様と直接顔を合わせることができ、幅広い客層に利久を知ってもらうきっかけづくりの最前線に立つ部署といえるだろう。ほかにも駅や空港、SA売店で販売する商品の企画提案、全国大手百貨店へのギフト商品の企画提案、関東・関西のデリバリーセンターで製造するビジネス弁当の企画提案、生産本部との連携によるオリジナルメニューの開発も行っている。業務内容が多岐にわたるため、幅広い知識と経験を重ねることができ

も外商本部の特徴だ。牛たん文化の継承と新たな挑戦で未来へ

全国100店を目指し、宮城から牛たん文化を発信する利久グループ。その人気、店舗数、牛たん消費量は業界トップクラスだが、新たな挑戦もスタートしている。環境の変化や多様化する消費者ニーズにこたえるべく、『仙臺ホルモンガッツ』『味噌乃屋 田所商店』『ピストロ布袋屋』『しゃぶしゃぶ但馬屋』といった他業態の出店も積極的に展開。また、生産本部では和菓子製造部門が

スタートしている。どの部署もソフト制による月9日の休みを徹底し、働きやすい環境を整えているのもポイントだ。「仙台が世界に誇る牛たんの味を継承し、全国、全世界へ広めるとともに、新たな仙台の食文化を創造していきたいと考えています。常に仙台の飲食業界をリードする存在でありたいですね」と未来を見据える亀井代表。

人に喜んでもらうことにやりがいを感じ、責任のある仕事に意欲を持って取り組める人なら、チャレンジを続ける利久グループで大きく成長していけるだろう。