



ソムリエになりたい、独立志望、当店で修行したい!!

そんな方こそ大歓迎!!

フレンチやイタリアン、中華で活躍していた方で、和食に興味があるという方も、一緒にアイデアを合わせた料理を作っていきたいと願っていますし、逆に専門分野について教えてほしいと思っています。

コの字カウンターが印象的な、温か味のある和食料理屋

寿司屋・老舗料亭などで修行を重ねた腕を振るい、創り出すこだわりの和食料理と、旨味をさらに引き立てるお酒の数々。「お客様もスタッフも、幸せな気持ちでいられる店をつくりたい」という願いを込めた店は、おかげさまでオープン後から着々と常連客が増えております。今回採用する方には、県内外、海外のお客様にご来店いただける店をめざし、共にお店の世界観を広げていってほしいと考えています。和食の職人として、当店で腕を磨きませんか。

George 開店までのストーリー

オーナーは、青森にある寿司屋の長男として生まれ、寿司職人の父を見て育つ。高校卒業後、神奈川県内の老舗料亭で寿司・和食の修行をスタート。その後、宮城県内の寿司店・レストランなどでの調理、新店の立ち上げに携わるなど貴重な経験を重ねつつ、独立を見据えて利き酒師やソムリエなど多数の資格を取得。満を持してオープンしたのが、お客様に食事もお酒も存分に楽しんでいただける店、George です。

会社や社員の成長、そしてお客様の幸せを願って

はじめまして。オーナーの大宮です。当店は2019年10月1日の法人化に伴い、会社として人材の強化を図るべく、新たに社員を増員します。ただ、料理人の仕事は勤務時間も長く、そう簡単なものではありません。ですが、オープンから2年目という新しさと、小規模という風通しの良さで、共に働く一人ひとりを大事にした環境を作っていくことができます。私自身、食材の生産者のもとを訪れ、様々な出会いと学びがありました。当店の料理人にはそれ以上の経験をしてもらい、一緒に成長したいと思っています。

共に働く毎日を、意味ある時間にするために

接客の技術を高めたい。その想いに資格がプラスされると一気に箔がつきます。夢や高い目標に向かって自分を磨きたいと考えている方と働けることは、私にもうれしいことです。

- 利き酒師やソムリエなどの資格取得支援
- 外食代毎月1回支給（月上限1万円まで）
- 食材・お酒の生産工場や畑の見学
- 帰省費用半額負担

このような福利厚生や待遇を用意しているのも、成長したい、いいお店を創っていききたいという意欲を持った方と熱いお店にしていきたいと願っているからです。真摯な気持ちを持って仕事に取り組む方であれば、お酒の勉強会や酒蔵見学なども含め、後押ししていきます。

オーナーからエール

基本からしっかりと教えますし、料理とお酒の組み合わせなども伝授します。一緒にアイデアを出し合いながら、真剣に料理に向き合いたいと考えています。熱意があれば大丈夫。

先輩からエール

飲食店ならではのですが、勤務時間は長いです。でもその中で、自分の調理技術の向上や様々なお酒、食材の知恵も学ぶことができて、料理人として自信をつけることができる時間です。

雇用形態

- 正社員

待遇・福利厚生

- 給与：
 - ①経験者：280,000 円～ 360,000(応相談)
 - ②未経験：250,000 円～
- 資格取得支援（利き酒師やソムリエなど。合格の場合 試験料 半額負担）
- 帰省費用半額負担
- 外食代毎月1回支給（月上限1万円まで）
- 食材・お酒の生産工場や畑の見学
- 雇用・労災保険あり

休日休暇

- 水曜定休 / 他シフト制
- お盆・正月に休暇あり。
- 月休み5～8日など、働き方はご相談ください。

勤務地

- GEORGE
〒983-0852 宮城県仙台市宮城野区榴岡4丁目 4 -1-102

最寄駅

- 地下鉄東西線 宮城野通駅より徒歩1分。仙台駅より徒歩6分。

アルバイト・パート 募集中

学生さん大活躍中♪学校終わりのアルバイトにも最適◎

- ホールまたはキッチン
- 時給 1,100 円～
- 試用3ヶ月 / 時給 900 円
- 勤務時間 17:00 ～ 24:00 シフト制 / 週2日～、1日4h ～ OK!