



# GIFT

一緒に見つけよう

レッドロブスターには  
サプライズパーティーや記念日のお祝い事など  
特別な日に来店されるお客様も多くその日の体験は、  
お客様への「GIFT」と考えています。

マニュアルに縛られることなく、  
一人ひとりの個性を  
最大限に発揮しながら働けるのが  
レッドロブスターの強みです。  
おもてなしの方法やまごころの伝え方など  
あなたにしか贈れない「GIFT」がきっとあります。



お客様に喜んでもらえる。  
あなたの、お店のファンが増える。  
新しい出会いが生まれる。  
その循環が、たくさんの笑顔を生み  
気付けばあなたが受け取る側に。  
嬉しい。楽しい。素敵。ありがとう。  
その気持ちのきっかけをまずはあなたからお客様へ。  
それはきっとここでしか得られない一生もの。  
あふれるほどの「GIFT」をレッドロブスターで。



## ABOUT OUR BUSINESS

私たちの事業について

1968年にアメリカで誕生したレストランチェーン「レッドロブスター」。  
日本には1982年に上陸し約40年。現在は全国に20店舗展開しており、  
世界各地から厳選されたロブスターや牡蠣などのシーフードはもちろん、  
ステーキやパスタ・ピザなどの幅広いメニューをご用意しております。  
お誕生日などのお祝いから、何気ない普段のお食事まで幅広いシーンを最高のロケーションで彩ります。  
『すべてはお客様の笑顔のために』 今日も多く笑顔がレッドロブスターで生まれています。



## COMPANY PROFILE

レッドロブスタージャパン株式会社

【本社所在地】  
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷4-1-5 RLビル

【資本金】  
5,000,000円(平成29年11月現在)

【設立】  
2010年(平成22年)12月27日

【従業員数】  
1,200名



## SHOP LIST

店舗一覧



問い合わせ先  
採用担当

03-6451-1726

jinji@redlobster.jp

お仕事動画は  
こちら



公式サイトは  
こちら



TikTokは  
こちら





# PHILOSOPHY OF RED LOBSTER

## G.E.I

私たちの考え方、行動の3つの優先順位

レッドロブスターには、「いかにして“お客様に満足していただくか”ということがサービスの基本」という考えがあります。すべてはお客様に喜んでいただくための行為であり、お客様に「レッドロブスターを選んで良かった」と感じて頂くためには、常にお客様の視点でサービスを行うことです。“お客様に満足していただける”“料理”と“サービス”の両方の提供”のために、3つの考え方をご紹介します。

### GUEST IS FIRST

私たちはお客様を最優先に、お客様の立場にたって考え、行動します。

### SECOND IS EMPLOYEE

私たちは従業員を大切にし、教育を与え、能力を高めます。

### THIRD IS INVESTOR

私たちは 仕事の質を向上させ、利益を出し続けます。

## RED SEASIDE

レッドロブスターコンセプト

まるで海辺のリゾートに来たかのような雰囲気の中で品質の高いレッドロブスターシーフードとホスピタリティサービスを提供することで、お客様に心休まるひと時や新しいシーフード体験を積んでいただく。貴重な「時間体験」を提供することが我々のコンセプト「RED SEASIDE」です。

### REFRESHING

心が満たされる時間

### EXPERIENCE

記憶に残るような体験

### DINING

安心な食事

### SEASIDE

海辺のリゾートのような非日常

## kitchen

キッチン業務



レッドロブスターのキッチンで調理を担当していただきます。盛り付けや仕込みなどの調理補助からスタートします。料理や商品知識を学んでいただき、将来はキッチンの中核を担っていただきます。

お客様のお出迎えから料理の提供、お見送りまでお客様を最優先に考えたサービスを行っていただきます。食事をしていただくだけではなく、その時間をお客様に楽しんでいただき、思い出に残るような接客をしていただきます。

## front

フロント業務



# ABOUT RED LOBSTER

レッドロブスターの働き方や制度、データについてご紹介します。

### 年間休暇日数



107~117days

### 有給休暇取得率



有給休暇の取り方は人それぞれで季節休暇が年間で12日間もあるので、20日~30日程度まとめて取る方もいます。

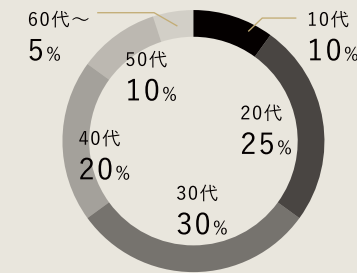
### 平均勤続年数

正社員 7年 アルバイト 4年

7年 4年

店舗の営業経験後、本部への昇格もあり現在本部で勤務している人はほぼ店舗での勤務経験があります。店舗での経験を活かし幅広い分野でのバックサポートもしているメンバーがたくさんいます。

### 年齢層



幅広い年代が活躍しており、長い人は数十年勤続の方もいます。キャリアアップ制度もあり飲食店を通じて商品・広報・人事・営業等、色々な専門性が学べます。

### 家賃補助制度



入社から1年間は家賃補助があります。家賃の半額又は上限3万円まで補助。敷金礼金も会社負担。※入社時のみ引越しの費用は自己負担となります。入社後は会社負担。※全国勤務雇用の方対象

### 社員に訊いた！

#### 好きなまかないTOP3

- 01 ワタリガニの Pasta
- 02 パエリア
- 03 クリスピーパイピザ



#### 好きなところTOP3

- 01 年間行事の沖縄への社員旅行
- 02 半年に一度のボーリング大会などのレクリエーション会
- 03 飲食を通じて人との繋がりがコミュニケーションが学べる

#### 働きやすいところTOP3

- 01 シフト制なのでお休み等調整がしやすい
- 02 働く年代も様々だからとてもユニークで親しみやすい
- 03 店舗の裁量で運営していくので意見が通りやすい

### 福利厚生について

- 社会保険完備(雇用・労災・健康・厚生年金)
- 賞与年2回(6月、12月)業績による※昨年実績は1ヶ月分)
- 交通費支給(上限 月3万2000円)
- 車・バイク通勤可(舞浜イクスピアリ店,須磨海浜公園店,ユニバーサル・シティウォーク大阪店を除く)
- 賄い代全額補助
- 家賃補助制度(高卒採用の方対象)
- 引越しサポート(人事異動の際、提携不動産会社の物件を敷金礼金なしで借りられます)
- 社内外研修制度
- 資格取得制度(食品衛生、防火管理など)
- 各種表彰制度(4年連続 沖縄で開催)

- 各種お祝い制度(出産・結婚ほか)
- 誕生日ギフト
- 社員割引制度(20%オフ)



# STAFF VOICE

お仕事のやりがいや普段の業務などを先輩社員に聞きました。



**出勤 11:00**  
メールチェック・予約&食材在庫チェック

**ホール業務 12:00**

**休憩 15:00**

**仕込み全般 16:00**  
ホール業務ならディナー予約席など

**キッチン業務 18:00**  
フライやオープンでオーダーを作ったり、お皿を洗ったり

**閉め作業 21:00**  
清掃、メールチェック

**帰宅 22:00**

2023年入社/手嶋さん  
新本牧店  
出身:長崎県立国見高等学校

*Message*  
優しい先輩や、上司がいるのでなにか不安なことや悩みがあっても神士に接してくれると思うのでそこら辺は安心していいと思います。頑張ろう!



**12:00 出勤**  
体調&メールチェック・朝礼

**13:00 キッチン業務**  
サラダなどの冷製オーダーを作ったり、仕込みをしたり

**16:00 休憩&賄いタイム**

**17:00 ホール業務**

**21:00 閉め作業**  
清掃 発注

**22:00 帰宅**

2023年入社/本田さん  
武蔵野関前店  
出身:神奈川県立相原高等学校

*Message*  
お客様に喜んでいただけるお仕事と一緒に出来る日を楽しみにしています!

- Q1 就職先をRLに決めた理由は?**  
1番の理由は僕は元々料理に興味があって飲食業の求人を探している時にアメリカンシーフードレストランと聞いて、ばかっかっいいやん!と思って決めました。
- Q2 仕事のやりがい、楽しいところは?**  
やりがいはお客様の笑顔ですね。僕自身人を笑かすのとか大好きなので自分の作った料理、自分の接客でお客様が笑顔になるのが楽しいし、やりがいです。
- Q3 賄い全額補助は良いか?好きな賄いは?**  
とても嬉しいです。  
好きな賄いはワタリガニのトマトパスタかベベロンチーノですね!
- Q4 年間休日はちゃんと取れているか?休みやすい環境か?**  
休みをしっかりとれ、長期帰省もできるのはとても助かります!頑張れる環境が揃っていると思ってます!
- Q5 仕事の大変なところ**  
繁忙期は大変ですね笑  
お客様に最高のサービスをするには繁忙期はいつもの500倍精神を使います笑
- Q6 一人暮らしの家賃補助は満足しているか。いい点は?**  
家賃補助はいいと思います。ぜひ一人暮らしチャレンジしてみてください!どんな点がいいかはやっぱり2万円はでかいですよ笑 独り身の人からするとありがたい制度です。

- Q1 就職先をRLに決めた理由は?**  
高校時代にアルバイトや授業で接客をする機会があって就職先を探していたら、レッドロブスターを見つけました!幼い頃に行ったことがあるお店で、雰囲気が好みでお客様を喜ばせる接客が出来そうと思ったので決めました!
- Q2 仕事のやりがい、楽しいところは?**  
お客様が帰る時に「美味しかったです!」や「また来ます!」と言ってくれた時です!
- Q3 賄い全額補助は良いか?好きな賄いは?**  
嬉しいですよ!  
好きな賄いはベベロンチーノです!
- Q4 年間休日はちゃんと取れているか?休みやすい環境か?**  
出来てると思います!  
希望休もちゃんと通ってます!
- Q5 仕事の大変なところ**  
大型連休やクリスマス、お正月などの忙しい時期が大変。だけど、その分お店が賑やかで楽しいです!