

学
ぶ



暮らす

自分
らしく働く
未来へ!

Be
Your
Self



広がる



働く



高校生のみなさんへ

ミツ和は、入社後から座学と実践の両方で学べるしっかりとした研修制度があります。「小諸道場」では、そばや天ぷらなどの専門的な技術を学ぶことができ、同期と一緒に成長できることが魅力です。店舗では、店長や先輩の技術を間近で学んで吸収し、自分の成長に繋げることができます。常連のお客様からの「美味しかったよ」「頑張ってるね」というお声が励みにもなります。目標に向かって一歩ずつ成長できる、あたたかい学びの環境が整っています！

Be Your Self

学ぶ

仲間とともに
知識や技術を高められる
環境があります！



小諸そば 芝浦店
大倉 琉希さん(3年目)

- サポート一覧**
- 入社後研修
 - 小諸道場(技術研修)
 - 店舗研修
 - 店長候補研修 など



研修で習ったことを店長や同期と共有し、店舗でも即実践！より高い技術を身につけられるように心がけています。



店長候補研修も自分の仕事の考え方を成長させてくれました。お客様だけでなく、一緒に働く方のご声かけも店舗売り上げのことを考え日々の仕事をしています。

人気の葛西エリアで
仲間と快適に暮らそう！

10年間の東京生活をサポートする寮制度があり、上京費用も会社が一部負担で初めての東京生活も◎。お部屋は個室なのでプライベートもバッチリ！駅近なので周辺環境が充実しており、帰宅時も明るく通勤の負担が少ないのが嬉しいポイントです。新しい仲間と楽しい毎日をご一緒に！

Be Your Self

暮らす



管理者が常時
在駐しているので
安心です！

仲間と一緒に心強い！

Wi-Fi完備で
ネット環境も
快適！

社員同士の
交流が多くて
嬉しい！

各部屋にバス・トイレ・キッチン完備

自分らしく働く未来へ！

あなたは将来、どんな自分になっていたいですか？
ミツ和には、充実した毎日をご過ごす先輩たちが沢山動いています！
様々なサポートを通して経験を重ねながら仲間とともに成長できるミツ和で「自分らしく」を見つけてきましょう！

Be Your Self

広がる

ライフワーク
バランスも
バッチリ！

自分の時間も
大切に
しています！



研修や
レクリエーションで
沢山の仲間たちと
繋がれます！



自分らしく充実した
毎日を送っています！



ONもOFFも
自分らしく過ごせる！

Be Your Self

一人ひとりを手厚くサポートするミツ和には、レクリエーションやイベントが多く、仲間たちとの交流が多いのが特徴！休日もしっかりあるので、趣味や旅行なども自分らしく楽しむ事ができます。先輩たちはみんなメリハリのある充実した毎日をご過ごしています。

現在
鎌倉橋店の
店長として
活躍中！

小諸そば 鎌倉橋店 店長
鈴木 朗さん

2年目
初店長！
神田須田町店
勤務

1年目
配属
東五反田店
勤務



小諸そば 八丁堀駅前店
脇田 星奈さん(2年目)



仕込み作業では、ネギや玉ねぎなどの野菜のカット、天ぷらの下準備をします。

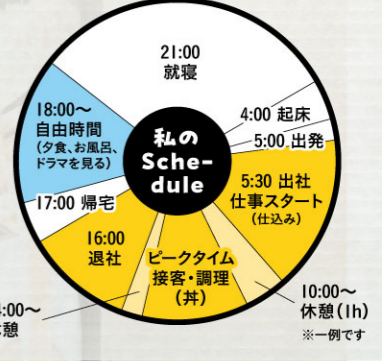


井の調理は特に、お客様に喜んでもらえるよう、丁寧な仕事を心がけています。



頼れる上司先輩に囲まれて仕事ができる環境です。いつか私も頼ってもらえる先輩になれるよう、少しずつ前に進んでいきます。

中学生の頃から「食」に興味がありミツ和に入社しました。工場研修もあり、店舗業務では知らなかった仕事も体験し、様々な経験を重ね、日々の業務に活かしています。毎日井ぶりを作るたびに「また食べたい」と思ってもらえるよう、一つひとつ丁寧に仕事をしています。最初はうまくいかないこともありますが、無理せず自分のペースで成長でき、働きやすいです。



やりがいを持って
ステップを踏める！

入社時 店長として

活躍する先輩を紹介！

店長として最近
特に大切にしているのは
周りへの思いやりと感謝です！

今後の目標は尊敬する上司のように売り上げトップクラスの店舗の店長になることです。プライベートでは結婚して家庭を持ったので休日は家族と過ごす時間がとてもリフレッシュできて、働く活力になっています。

Be Your Self



なんと
ダイヤモンド
4個付き！



技術認定制度で
職位5段を獲得証のバッジを
身に付けています。

段位は6段階！



社内でもトップクラスの技術を持つ者に与えられる5段に昇格しました！嬉しい技術手当もいただきモチベーションが上がります！段位がさらに上がると手当てとともにダイヤモンドの数が増えるそうなので、これからも技術を磨くことが楽しみです！

食で社会に貢献

私たちは創業から70年以上、「食」に真っ直ぐ向き合ってきました。
幅広い「食」の事業を通し、多くのお客様に愛される商品づくりに磨きをかけ
これからも東京で躍進し続けます。

東京70店舗

「小諸そば」ブランドは首都圏を中心にビジネス立地から商業立地まで幅広く展開し、働く会社員の方たちの平日のランチを支える日本そばチェーンです。1日5万人のお客さまにご利用いただいています。

食への挑戦

最高品質の商品をお客様にお届けするため、仕入れ、製造・販売・物流まで一気通貫で展開する三ッ和。「嵯峨野カンパニー」のお弁当事業、専門店の「蕎麦きり みよた」や「三代目 蔵司」等新しい業態開発にもチャレンジしています。



成長をサポ

3つの安心で！

1 初めての「働く」を徹底的にサポート!



当社は、「パートナー第一主義」を掲げ、社員一人ひとりが活躍できる環境をつくり、仕事を通じて「やりがい」や喜びを感じながら成長する。そんな職場作りに取り組んでいます。同期同士の関わりを大切にした新入社員研修やアットホームな社風など育成環境にも力を入れています。

入社・研修の流れ



研修合宿は1泊2日!
同期の仲間と絆を深めます!

2 頑張った分はしっかり評価!

入社後は専門的なスキルが身に付く技術研修、段位認定試験があり、日頃の頑張りがきちんと評価される仕組みです。調理師免許も取得できるなど一生ものの技術が身に付けられ、自分の将来設計に役立ちます!



3 イベントでつながる! 仲間と成長できる場所

三ッ和では年間を通じ、様々な社内イベントを開催しています。同期や先輩、上司との交流する中で新しい気づきや学びがあり、人としても成長できる環境です。仕事だけでなく、イベントも全力で楽しむ。そんな「三ッ和の仲間」がいる安心感があります。

- ### Event Schedule
- 3月下旬 新入社員研修 (合宿・入社式)
 - 5月 研修・配属
 - 6月 ボウリング大会
 - 9月 バーベキュー大会
 - 11月 事業方針発表会
 - 翌2月 社内成人式
 - その他 海外研修(ロサンゼルス)



MITSUWA GROUP 会社概要

社名 株式会社 三ッ和
設立 1953年11月(昭和28年)
本社 〒104-0033 東京都中央区新川2丁目13-8
代表者 代表取締役社長 小川正太
パートナー 1,000名
事業内容 日本そばチェーン店「小諸そば」調理・販売事業
オフィスランチ「嵯峨野」製造・販売事業・製麺・炊飯・食品加工・物流事業

事業所
本社 東京都中央区 新川2-13-8
店舗 東京都内65店、埼玉4店
工場 東京都江東区(5工場)
物流センター 東京都江東区

<http://www.k-mitsuwa.co.jp>

