



じゅ らく  
株式会社 聚楽



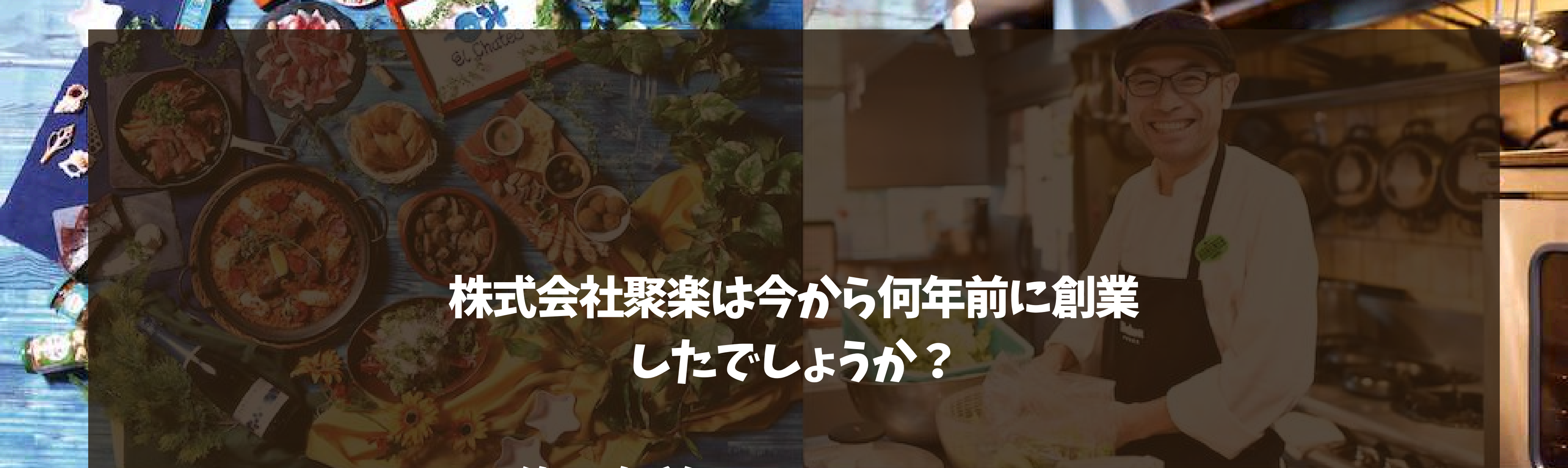
## じゅらくのポイント

- ✓ 100年続く“日本の洋食”で幅広い世代のお客様を笑顔に
- ✓ こだわりの素材や本場の味を追求するお店
- ✓ お店の立地
- ✓ じゅらくで働く人 & 研修なども充実しています！

# じゅらくについて

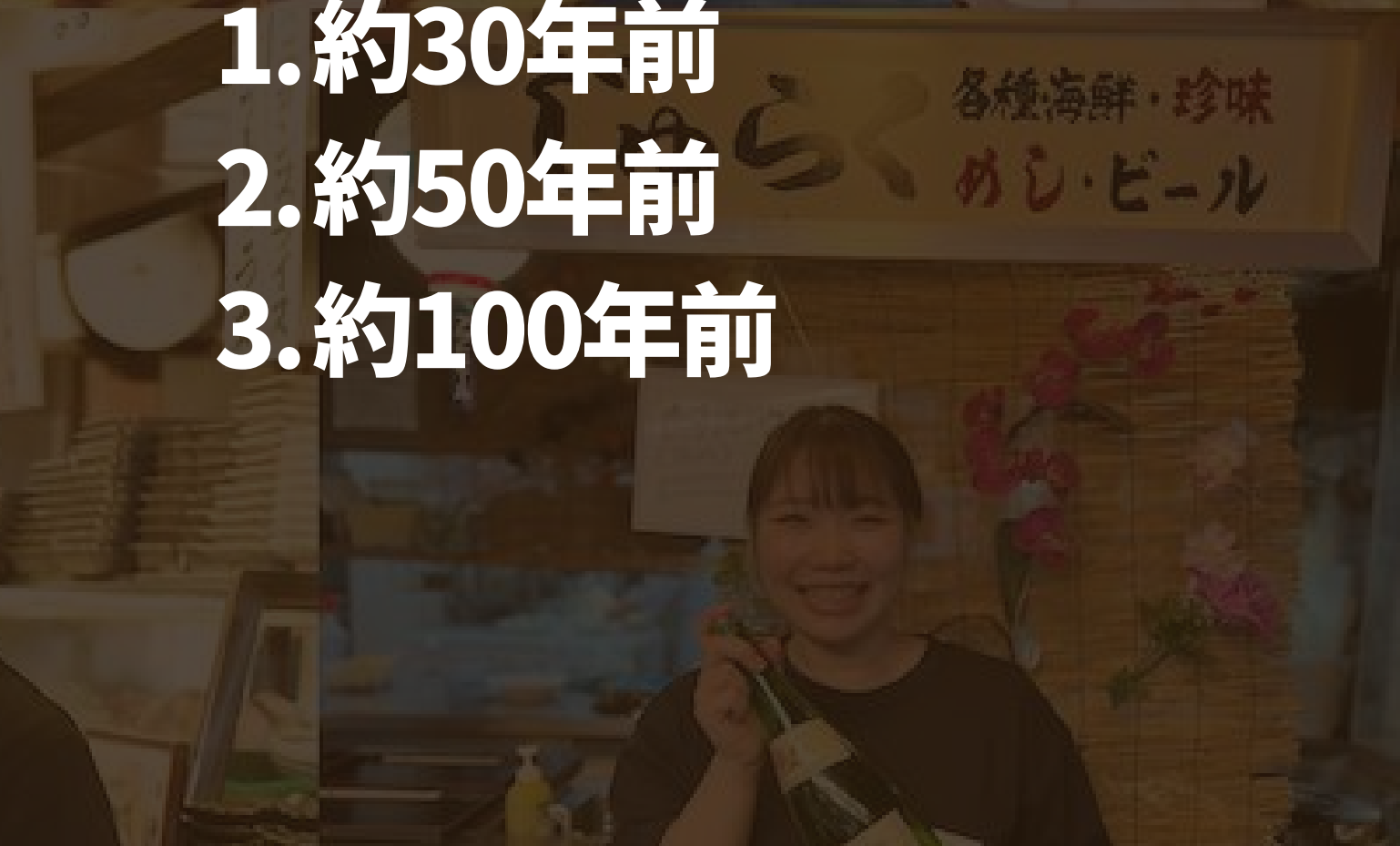
各種海鮮・珍味  
めし・ビール





**株式会社聚楽は今から何年前に創業  
したでしょうか？**

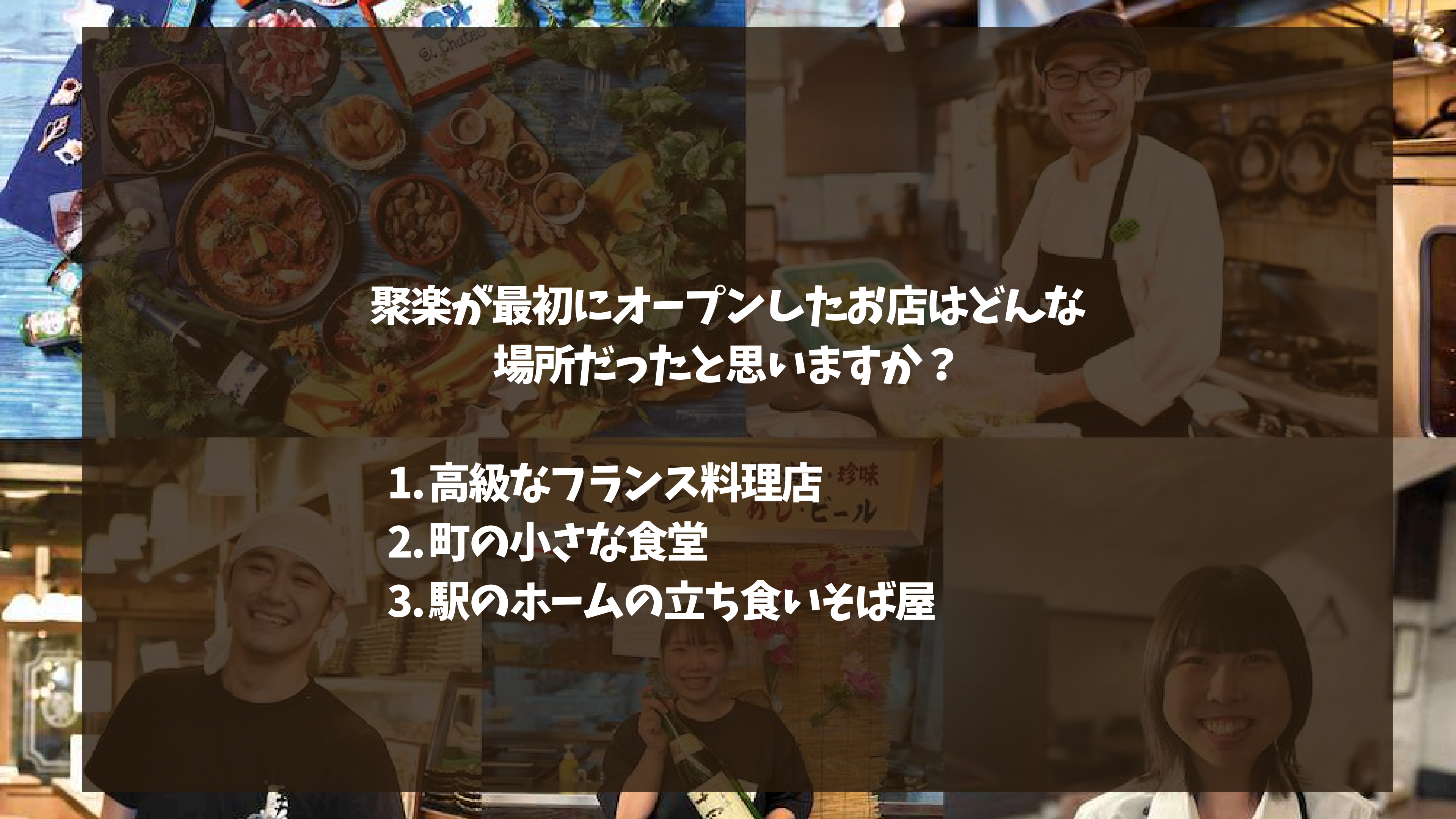
- 1. 約30年前**
- 2. 約50年前**
- 3. 約100年前**



各種海鮮・珍味  
めし・ビール



2024年3月10日  
株式会社聚楽は  
創業100周年を迎えました。



**聚楽が最初にオープンしたお店はどんな  
場所だったと思いますか？**

- 1. 高級なフランス料理店・珍味**
- 2. 町の小さな食堂**
- 3. 駅のホームの立ち食いそば屋**



**町の小さな食堂からはじまりました。新幹線の車内販売  
や、警視庁の社食や給食事業なども手掛けていました**

**聚楽が大切にしていること**

## ”楽しい”を集めよう

私たちの仕事は、お客様を心からおもてなしすること。

「どうすれば喜んでもらえるか」を大切にしながら、日々の業務に取り組んでいます。

また、多くのお客様との出会いやふれ合いを通して、私たち自身も成長し、人としての豊かさを育んでいける——  
そんなレストランでありたいと考えています。

# 運営会社について

社名  
代表  
本社所在地

株式会社 聚楽

取締役社長 加藤 治

〒101-0062

東京都千代田区神田駿河台3丁目4番地 龍名館本店ビル9階

創業年月日

1924年 3月10日

資本金

1億円

従業員

正社員500人/パート・アルバイト850人

業務

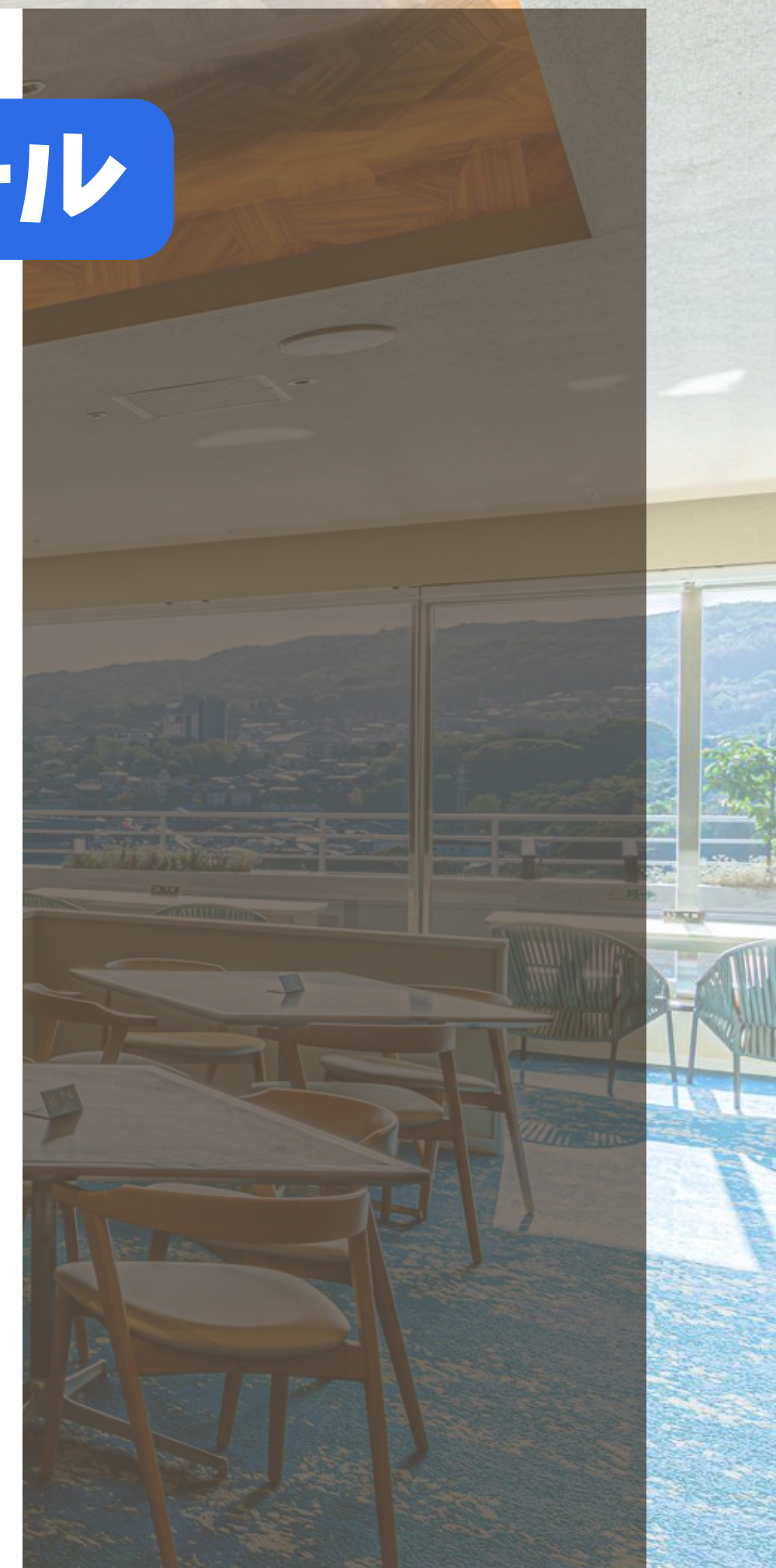
ビジネスホテル・リゾートホテル・各種レストランの経営

店舗数

レストラン：直営店(27)、フランチャイズ店(9)

ホテル：ビジネスホテル(3)、リゾートホテル(4)

# 全国7ヶ所に展開する聚楽のホテル







29 空席

# じゅらくのレストランについて



RESTAURANT

じゅらく

東京名物 総本店直営

TOWA

和食と日本酒の饗宴

和食と日本酒の饗宴

和食会館

レストラン  
じゅらく



須田町食堂



CREMIA

2F↑

RESTAURANT  
ぴゅらく



看板メニューは懐かしの味 「大人のお子様ランチ」



RESTAURANT  
ビュラック

メトロで、ちょい冒険!

Find my Tokyo.

チャレンジャーズ



[100年前の洋食を食べよう!](#)

100年前から続く「洋食料理」が  
東京メトロのCMやTVで話題になっています



## 100年前のグルメ本

100年前の東京グルメ本「食行脚」掲載の人気店、現在は? 「老舗の100年」を追跡

明神さび  
きやり

明神さび

2018

明神さび  
きやり





**神田明神の目の前・おすすめは自家製手打ち蕎麦**



**地域のお祭り（神田祭）にも参加！**

酒

網元・海鮮居酒屋  
御酒印船

酒亭じゅらく

串揚げじゅらく

聚楽  
1984

ワインバル  
Viña Vin Vino



OPEN



Amelia

M. C. ...

...

...



淡路

AWAJIZAKA COFFEE

淡路坂珈琲

2019年6月3日

NEW OPEN

淡路 淡路坂珈琲



Wi-Fi & 充電設備 完備  
食事もご利用してます!

6/3 淡路坂珈琲  
6/3 7:30~  
OPEN!!

LUNCH SET

11:00-15:00



NEW OPEN



Wi-Fi & 充電設備 完備

ドリンクテイクアウト  
できます!!



スペイン料理  
**びいどろ**

  
スペイン居酒屋  
**El Chateo del Puente**

# 国際部門優勝

2018-2019二連覇達成!



**パエリアの国際大会で何度も優勝しています**

# COMPROMISO

びいどろのこだわり食材

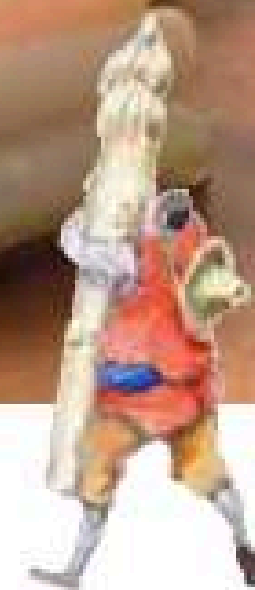


## 契約農家の大きな 朝穫れマッシュルーム

看板メニューのアヒージョには、契約農家から仕入れた新鮮なマッシュルームを使用しています。通常よりとても大きく旨味成分豊富。調理することで風味が豊かになり、やわらかでジューシーな食感がお楽しみいただけます。

## スペインナバーラ地方の ホワイトアスパラガス

ナバーラ地方はホワイトアスパラガスの名産地。中でもこのサイズのもの、スペインでも限られたホテルやレストランでしか使われない貴重なものです。本場で愛されてきた食材を直輸入し、サラダでご提供いたします。





**地中海をイメージしたターコイズブルー・スペインの洞窟のような店内**



**スペイン政府が公式に認定する「RESTAURANTS FROM SPAIN」の称号を2025年に取得。本場の味を忠実に再現する数少ないレストランとして世界的にも高い評価を受けています。**



**新潟県に出展したたびいどろが開業1周年を迎えました！**

**五つ星お米マイスターがパエリアに合うよう新潟県産をブレンドしています**



# じゅらくのレストランのポイント

## じゅらくのポイント

- ✓ 100年続く“日本の洋食”で幅広い世代のお客様を笑顔に
- ✓ こだわりの素材や本場の味を追求するお店
- ✓ お店の立地
- ✓ じゅらくで働く人 & 研修なども充実しています

# じゅらくではたらく人



# 1日の流れ

10:00	出勤・オープン準備
11:30	ランチ開店
14:00	ラストオーダー
15:00	ランチ閉店・休憩（まかない）
17:00	ディナー開店
22:00	ラストオーダー
23:00	退勤

※シフトによって時間帯や内容は異なります

## Tさん（高卒3年目）

働いてみてどうですか？

いい意味で思ってたのと違って店内が和気  
あいあいとしていて、自由に働けていま  
す。アルバイトの方とも仲がいいですよ

会社選びをしている方へ一言！

迷いや不安もあるかもしれませんが、どう  
にかなる！（笑）ふぁいていん！



## その他のスタッフ



パエリア作りのプロ。見た目の通りめちゃくちゃ優しい成瀬店長



高卒で今は上野で店長をされている加賀さん。いつも笑顔で迎えてくれます！



# 2分で教えて 聚楽の先輩

2020年4月入社

小川さん



# 2分で教えて 聚楽の先輩

2024年4月入社

糖田さん (調理職)

# Q&A

## 最初はどんな仕事を任される？

料理の提供やドリンク作り。お客様とお話しすること(大事！)  
キッチンとホールを両方挑戦することもできます！

## 先輩や社員と上手くやれるか心配

みんなから話しかけてくれるので大丈夫！(笑)

## 初めての接客でちゃんとできるか不安

私も一緒にアルバイト経験なし！どんどんできるようになりました

## お休みは希望通りに取れますか？

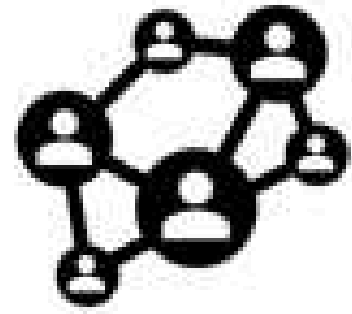
実際にとれています。今は自分で立候補してシフトを作ってます



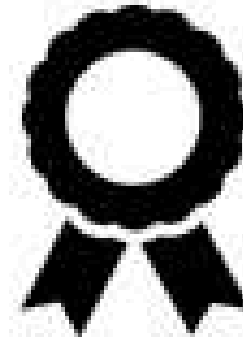
## その他



福利厚生が充実



ジョブローテーションで様々な職種を体験できる



資格取得支援制度あり



産休・育児休暇取得実績あり



社宅・家賃補助制度あり



対面の研修あり



平均残業時間が月20時間以内  
時短勤務制度あり

# 入社1年目の研修について

## ✓ 新入社員全体研修 約2週間

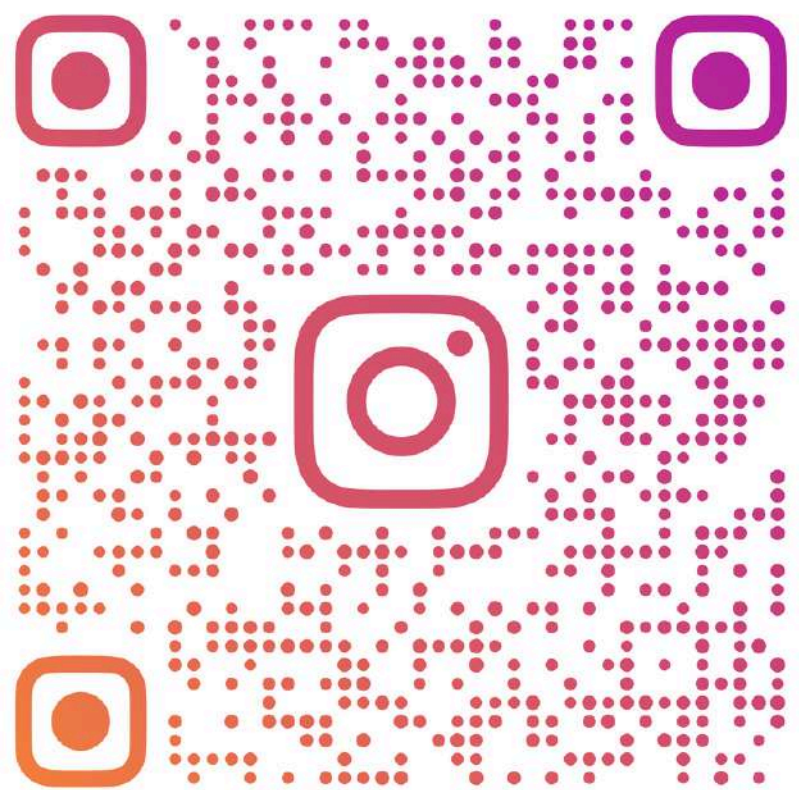
- ・ ビジネスマナーやお店の働き方を現場社員から学びます

## ✓ レストランで現場研修 6か月(3か月×2店舗)

- ・ サポート面談を毎月実施します
- ・ 本人の希望や適性を考えて研修店舗を決定します

## ✓ 本配属

- ・ 本人の希望や適性を考えて配属店舗を決定します



JURAKU\_JP

じゅらくのInstagramはこちら！

じゅらくのレストランの様子を見てみてください！