



サントリーグループ

安定基盤のまい泉で楽しく働きませんか？

売上高
143億円

従業員数
1172名

店舗数
全国に
83店舗

海外店舗
15店舗
タイ・フィリピン・
マレーシア・インドネシア等

※2024年実績

海外にも進出！

レストラン事業を国内外で展開し、事業を拡大し続けています。特に、海外でも人気な日本料理TONKATSUの認知をさらに広げるために、海外事業にも力を入れています。



タイ店

フィリピン店

1日3万食売れる
ヒレかつサンド



詳細は →
HPをチェック



一緒にまい泉を100年超企業に。

～サントリーグループの安定基盤な環境で楽しく働きませんか～



会社概要

所在地 本社：〒150-0001 東京都渋谷区神宮前4-8-5
大阪事務所：〒553-0004
大阪府大阪市福島区玉川2-8-4大阪福島サウスビル604
設立 昭和40年（1965年）11月30日
代表取締役 國弘 克英
事業内容 レストラン事業、百貨店・商業施設等での直営販売事業、
デリバリー事業、卸販売、通販事業、海外事業
取引銀行 三井住友銀行 本店営業部
三菱UFJ銀行 渋谷中央支店

採用情報

職種 総合職
給与 216,200円
賞与・昇給 賞与年2回・昇給年1回
諸手当 通勤手当全額支給、時間外勤務（1分単位で支給します）、
役職、出張、他
休日 月8回（シフト制）年間休日110日
休暇 年次有給休暇、夏季・冬季休暇、特別休暇、慶弔休暇、
産前産後休暇、育児休暇、介護休暇、生理休暇、看護休暇
勤務時間 シフト制（1日あたり7～9時間程度）
福利厚生 社会保険完備、社宅あり、自己啓発支援、社内資格、
退職金制度、確定拠出年金、社員割引制度、
健康診断（年1～2回）

こころアゲる気配りが
たくさんあるのがまい泉です。



🌀 まい泉は接客にこだわっています!

一人ひとりが創業以来の「お客様第一の心」をもって、「考動」し、一丸となって実践していく活気ある職場です。
 とんかつ まい泉のこだわりは、商品だけではなく、お客様の美味しい笑顔のために、スタッフ一人ひとりが“おもてなしの心”を持った接客・販売を心がけています。
 その誇りと技術をより一層研鑽するために、年に一度開催されているのがまい泉独自のイベント「接客コンテスト」です。店舗での販売部門とレストランでの接客部門にわかれて、各々日頃の成果をステージ上で披露します。
 “こころアゲる気配り”をコンセプトに、まい泉スタッフは日々ホスピタリティの向上に励んでいます。

まい泉 of the year



特筆すべき業績への功労や社会貢献活動など、模範となる実績を上げた従業員を表彰しています。表彰された社員は国内外の研修に行くことができます。これによって会社業績の向上と士気の高揚を図るとともに、企業理念の実現を目的とした「まい泉 of the year」制度を導入しています。

接客コンテスト



お客様に接する機会が多い店舗従業員の接客品質を高めるため、毎年「まい泉ホスピタリティNO.1」をコンセプトとした接客コンテストを開催しています。いずれも、店頭での模範となる笑顔や接客ぶりを表彰するもので、表彰者のモチベーションアップはもちろん、他の従業員への波及効果も表れています。

従業員の成長を支える環境づくり



お客様に笑顔になっていただくためには、商品やサービスを提供する従業員一人ひとりの自覚と成長が欠かせません。こうした考えのもとに、まい泉では、職種別・階層別の研修体制を整備するとともに、外部研修も活用し、従業員の成長意欲に応えています。

🌀 働く環境がしっかり整っています!

 家賃補助75% ※25歳まで	 年間休日110日	 退職金制度
 自己啓発支援	 社会保険完備	 社員割引制度
 お祝い金 (結婚・出産)	 社内資格手当	 若い社員が多い

🌀 接客業・販売業・調理業・製造業など様々な職種から選べます!



レストラン接客・調理

店舗でお客様の誘導や配膳、接客などのホールスタッフをお任せします。まい泉のファンを増やし、また食べに来たいと思っていただけるように努めるお仕事です。調理は厨房で各種調理の担当をしていただきます。まい泉自慢のとんかつを提供し、お客様の「美味しい」瞬間を演出するお仕事です。



百貨店販売

百貨店に入っている販売店でヒレかつサンドやローズかつ弁当といった商品の販売をお任せします。接客に慣れてきたら、店舗運営や店舗づくり、商品づくり、調理なども担っていただきます。自分たちでアイデアを出すことで、店舗運営のやりがいを味わうことができます。

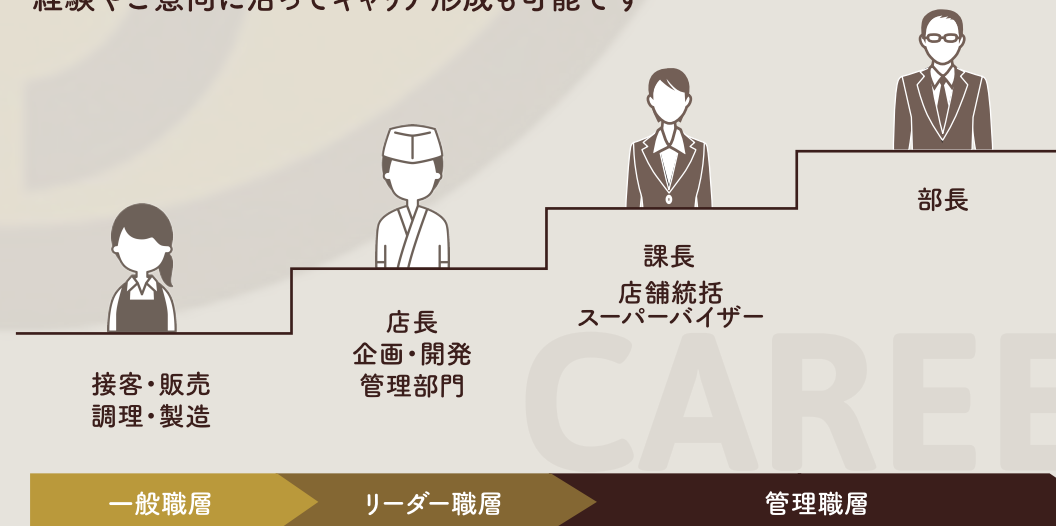


製造

看板商品のヒレかつサンドや揚げ物、お弁当などの製造をするお仕事です。とんかつのパン粉づけやお肉の加工を行っている工場もあります。1日2~3万個ものヒレかつサンドを出荷時間に間に合うように製造ラインのスケジュールを組み立てます。

🌀 キャリアアップで色々な選択肢があります!

経験やご意向に沿ってキャリア形成も可能です



CAREERS