

Japan Wellness Recruit Book



HPはこちら



公式アカウント情報



ジャパンウェルネス株式会社

所在地	東京都豊島区高橋1-4-11
設立	2001年4月10日
事業内容	コンサルティングサービス提供の経営運営 コンビニエンスストア、ペンディングアシメントのオペレーションなど
資本金	3000万円

食と、
自分の未来を
デザインする。

Food and designing your future.

Japan Wellness Recruit Book

Food and designing your future.

食と、 自分の未来を デザインする。

毎日の「食」をもっと楽しく、もっと特別に。
そんな思いをカタチにできるのが、私たちの仕事です。
メニューの工夫や、地域の食材を活かした提案。
ちょっとしたアイデアが、誰かの「美味しい!」につながる。
ただ作るだけじゃなく、運営や企画にも挑戦できるから、
「食」と「自分の未来」、どちらも自由にデザインできる。
あなたらしい発想で、新しい「食」の「未来」をつくりましょ。

自由な発想 × 挑戦できる環境 × 多様なキャリア

・ Message | 代表挨拶

目標に向かって、みんなの誇りで創る会社

事業を推進する上で、成功は関係ありません。労働、経験値や、一定のキャリアは必要ですが、それだけではありません。つまり声の大きい者、年齢の高い者、社歴の高い者が評価されるのではなく、目標に向かって思いの大きさが評価される会社です。

■ みんなが誇りに思える会社

当社のスローガンとして掲げているテーマは「魅力ある会社創り」です。ジャンルやスキルを越えたいと思っていたらできるような会社。また、仕事を依頼したい会社と想っていたらできるような社員づくりに取り組んでいます。

■ 皆さんの力の結集

成果を得るためにリーダーのもとで役割分担を決め効率的に作業を行う。同じ目標に向かって、定められた方針のもとにベクトルを合わせ、チームとして知識を出し合い、協力し助け合い、成果を得る。そして人間的に学び、分別を持ち、必要とされる人材へと成長しています。それぞれの職務上/業務上の立場、役割を認識し、私たちと一緒に日々チャレンジしていきます。



代表取締役 清水 正敏

先輩達はこんなキャリアをデザインしています。Future



Future 1
栄養士



Future 2
店長



Future 3
マネージャー



Future 4
課長

“食のトータルプロデュースで社会と、人を笑顔にする”それがジャパンウェルネスの事業

食堂運営

食のプロデュース

健康・栄養サポート

01 事業所・社員食堂



「新鮮で飽きのこない
バラエティー豊かな
メニューが食べたい」

単なる食の提供ではなく、ご依頼を受けた事業所に
おける男女比率や業種などそれぞれに合わせたメニュー
をデザイン。



生活習慣病予防や健康増進を
目的とした栄養バランスのとれた
メニューを考え、提供する

事業所での食事を「栄養バランス」と「おいしさ」の
両面からプロデュースし、社員の健康を支える仕組
みを提案。



食生活改善を意識した
健康イベントや
栄養指導を実施

職員の健康のために力が欲しい企業の高に、目
に見える形で協力ができる。あなたの知識を直接“人”
の為に。

02 病院・福祉施設



「利用者様に食事を通して
喜びを感じてほしい」

病院・施設で生活される方の楽しみの一つに
なってもらえるような食事を提供。季節感や彩
りなどを考えたメニューをデザイン。



利用者様の嗜好や状態を
考慮したメニューの提供。
調理や見た目も工夫

夏た目の楽しみ、食べる楽しさを大切にしたメ
ニューを提案。「食べる喜び」と「健康維持」を両立
するお食事を考へ提供する。



施設の中でできるイベントを
施設のスタッフの方と
協力しながら実施

食の楽しみを通じて、心と体の健康をサポートする
イベントを「利用者様」の為に。

03 大学・学食



「勉強から運動まで、
学生の成長を支える食と
空間を作ってほしい」

ボリューム満点のメニューから、ヘルシー志向、ア
レルギーや食事制限に対応したメニューまで、多様な
ニーズに応じたメニューをデザイン。



勉強意欲を生み出し、かつ、
くつろぎやコミュニケーションの場
として利用できる空間を創る

「食べるこころ」が「学び」と「交流」につながる、多
様なニーズに対してメニューに合わせた食事は、選民社
を提供。学生の心と体を支える食の環境をつくる。



育ち盛りの学生を
栄養から支え
身体と心をデザインする

学習やスポーツ、日々の生活を支える食、エネルギー、集中力、免疫力など成長に必要な栄養を考えた食事を提供。



毎年、鎌倉由比ヶ浜でビーチクリーン活動を行い、環境美化のお手伝いに
協力しています。



16種の穀物を、こだわりのオリジナルブレンドで配合した「もち麦十六穀ミックス」
を開発、毎日の食事を豊かにします。



ジャパンワンヘルスプライベートブランドのバターチキンカレー。
濃厚バターとスパイスが絡りやす、開胃な味わいに仕上げました。

「社会貢献」「商品開発」にも積極的に。 食のトータルプロデュースで未来の食を支えます。

私たちは、食を起点に社会と企業をプロデュースする統合的な価値創造を実現する社です。
食と共に歩む企業として、社会貢献や自社ブランドの商品開発にも力を入れています。
食を通じて人と人をつなぐ契機となると、それが私たちの使命です。

ジャパンウェルネスで活躍する先輩社員をご紹介します！

Make Career x Make vision



近藤 恵さん

入社年 2017年入社
職種 専門職
役職 アシスタントマネージャー

Interview

01

笑顔と共に成長、

食を通じて人を支える

一年目の研修で担当した現場は食数が多く、非常に大変でしたが、毎日笑いが絶えない職場の雰囲気に変えられ、チーム一丸となって乗り越えることができました。この温かく動きやすい雰囲気こそが、今の私の仕事へのやりがいを生み出す源となっています。食を通じて人々の生活に貢献し、仲間と共に成長できる環境に魅力を感じています。

Q.これまでのキャリアは？

新入社員としてキャリアをスタートし、調理の技術を磨きながら、事務業務も経験。現在は株式会社店舗の売上管理やソフト作成、調理まで幅広く担当しています。自分が卒業したメニューが完成した時の達成感は格別で、お客様に喜ばれる食の提供に大きなやりがいを感じています。

Q.これからのキャリアは？

現場での仕事を8年間経験し、今後はお客様を別の角度から支える仕事に挑戦したいと考えています。この会社の強みである、お客様との密なコミュニケーションを通じて、ニーズに合わせた食事サービスや健康イベントの企画・運営に関わり、より多くの人の健康を支える役割を担いたいと思っています。



関口 健斗さん

入社年 2021年入社
職種 総合職
役職 課長代理

Interview

02

食を通じて、

人に喜びを届ける

大学で食品関係の分野を学び、関連する仕事を探している中で「コントラクトフードサービス」という分野に出会いました。単なる食事提供にとどまらず、栄養管理やメニュー開発、衛生管理などを通じて、人々の健康と快適な生活を支える重要な役割です。食を通じて多くの人を支え、喜びを届けるのは仕事に魅力を感じました。

Q.これまでのキャリアは？

入社後、病院での患者食提供を経験し、その後、本社で約1年間仕入れ業務を担当しました。現在は新規開発事業本部で、社員食堂や学生食堂、ヘルスケア関連の食事提供拠点を増やす仕事活動を行っています。健康を通して新しい食への発見ができる事が魅力です。

Q.これからのキャリアは？

まずは新規開発事業本部の業務を完璧にこなし、一人前のプロフェッショナルになることが目標です。ヘルスケア関連の知識を深め、お客様への的確な提案を通じて売上に貢献できる力を磨きます。将来的には、食を通じてより多くの人の健康を支え、事業拡大の最前線で活躍する存在を目指します。



ジャパンウェルネスならではのキャリア形成



フェーズに分けた研修で 自らの未来をデザインする。

人生に合わせた福利厚生で 生活を更に豊かに

社内教育機関

「フリーダムアカデミー」で学び、
成長する環境が整っています。

さまざまなフェーズを通じて、実際に即した知識やスキルを習得できるだけでなく、自分自身の強みや目標を見つめ、得意な分野やキャリアプランを深く力を蓄えます。自分のペースで学びながら、未来に向けた準備を整え、さらに広がる可能性を感じてください。多彩な選取職が提供されるこのプログラムを通じて、あなたの理想のキャリアを実現する實力を身につけましょう。



新入社員・若手

内定者

- ・入社予定者研修
- ・内定式
- ・入社前講座
- ・入社前研修

入社1年目

- ・入社式
- ・新入社員研修

入社2年目

- ・フォローアップ研修
- ・店舗運営研修
- ・調理講習
- ・調理作品展示会

店長・管理職

店長

管理職

ビジネスの基本・会社の方針
ハラスメント研修
店舗管理

グループ事務所

バックオフィス研修



調理講習



調理作品展示会

基本から応用・イベントメニューまでしっかりと学びます。お客様へより良い食事をお届けできるよう、スキルを身につけます。

テーマに合わせたメニューの作成、調理、盛り付けを行います。一年間で学んだ様々な技術を駆使し、作品を仕上げます。

Life stage

Work life balance

ライフステージ

ワークライフバランス

各種

ライフステージに合わせた制度



ワークライフ バランスを整える制度

年次有給休暇

その他のサポート制度

- ・通勤手当
- ・管理栄養士手当
- ・時間外手当
- ・役職手当
- ・深夜手当
- ・休日勤務手当
- ・住宅補助(会社規定による)
- ・奨学金補助(会社規定による)

私たちは、社員一人ひとりが長く安心して働ける環境づくりを大切にしています。
ライフステージの変化に合わせたサポートを充実させ、仕事とプライベートの両立を支える福利厚生を整えています。



1分でわかる！ ジャパンウェルネス

🍽️ 1日の提供食数

約**14,400**食/日
(2025年現在)

📍 営業拠点数

168カ所
(2025年現在)

👥 従業員数

985人
(2025年現在)

🕒 月間平均残業時間

月**6.5**時間
(2025年現在・正社員のみ)

👩‍🎓 育休取得者

2000年以降**24**人
(内男性2人)(2025年現在)

📅 有給取得率

70%
(2025年現在)

👩‍🍳 栄養士・管理栄養士

134人
(2025年現在)

👩‍🎓 調理師

166人
(2025年現在)

📈 売上推移

2023年度 **38.5**億
2024年度 **41.9**億
2025年度 **47.3**億 (見込)



食と、 自分の未来を デザインする。

私たちの想いに共感してくださったあなたと、
未来をともにデザインしていることを、
心から楽しみにしています。



Food and designing your future.