

会社概要

タスグループ
株式会社タス21 『九州じゃんがら』



株式会社タス21『九州じゃんがら』とは？

「塾から生まれたラーメン屋」

- 豚骨らあめんのお店
- 1984年 母体『ブルカン塾』の経営を支えるためにスタート
- 都内6店舗(系列店含む)で営業



店舗スタッフってどんなお仕事？

店舗スタッフ

お店でのお客様のお迎え、ラーメンの提供を担当
※担当業務は各自の「得意」を考慮して配置

ホール業務

注文・ご案内

レジ対応

配膳

清掃

片付け

など

厨房業務

ラーメン作り

キッチン補助

洗い場

スープ管理

食材
管理・発注

など

その他

店内空間
づくり

備品
管理・発注

など



基本的な働き方（九州じゃんがらの場合）

■ 週休2日を基本としたシフト制での勤務

✓ 週休二日制

1週間のうち**2日間の公休（休み）**がある

お休みしたい日は**希望を出し**、優先的に休めるよう柔軟に対応

✓ 有給休暇を活用した長期休暇

社員率の高い『九州じゃんがら』では社員間で調整して有給休暇を利用した長期休暇を実現

✓ ローテーションでの勤務※

シフト作成者(主に店長)が1日6～12時間を基本にシフト枠を設定し、シフト表を作成
バックオフィスにて**勤務時間や連勤日数が過剰にならないようにチェック・調整**

※ 1か月単位の変形労働時間制

<1週間のシフト例> ※入社直後 休憩1時間とした場合

月	火	水	木	金	土	日	合計
9:00- 18:00	公休	9:00- 18:00	14:00- 22:00	公休	9:00- 18:00	9:00- 18:00	40時間

⇒入社後、**働くことに慣れるまでは、残業ゼロ**

⇒**体力・本人の意向等を考慮して、長時間シフトを開始**

ホール業務 1日の働き方イメージ

8h 9:00-18:00シフト

- 09:00 出勤 オープン準備
(清掃・セッティングなど)
- 10:40 朝礼
- 11:00 注文取り・レジ
- 14:00 **休憩 (まかないあり)**
- 15:00 休憩終了・再開
- 18:00 退勤



6h 16:00-22:00シフト

- 16:00 出勤
お席へのご案内
配膳・片付け など
- 21:00 閉店に向けた準備開始
- 22:00 退勤

「仕事」に慣れるまでは
6-8hのシフトが中心！



できる仕事が増えて
少しベテランになったら
長時間シフトもあります



10h 11:00-22:30シフト

- 11:00 出勤
お席へのご案内
配膳・片付け など
- 15:00 **休憩 (まかないあり)**
- 16:00 休憩終了・再開
- 21:00 閉店に向けた準備開始
- 22:00 閉店・締め作業
- 22:30 退勤

※シフトは一例であり、店舗により変動します

九州じゃんがらで働く人：こんな人が働いています

■ 自分の「好き」と「得意」を活かして働く

身体を動かして
働きたい

チームで団結して
目標を目指すのが好き

人と話すことが好き

らあめんが好き

らあめんが作れる
ようになりたい！

スポーツ・趣味
と両立したい



仕事のやりがい・大変なところ

■ スタッフの声を聴いてみました！

自分や周りの成長
を感じる瞬間

常連様が
できたとき

年末年始など
繁忙期の忙しさ

お客様からのお声
「また来るね！」
「おいしかった！」

やりがい

...

英語力
が伸びた！

チームで団結して
最高売上
を出した時

大変なところ

ずっと動いている
体力的な大変さ

お客様からの
視線・ご意見
を意識すること

研修・サポート体制

■ 入社後、不安なく働けるように丁寧なサポート体制を準備

入社時研修

- ✓ **社会人としての基礎知識**
働くうえで必要になる基本的な知識を学ぶ
- ✓ **業務における基礎知識**
店舗での現場研修に向けて、必要になる商品知識や接客マナーなどを学ぶ

現場研修

- ✓ **1:1の丁寧なサポート**
研修担当の先輩社員がつき、一人ひとりに合わせた研修を実施
- 無理のないペースで独り立ちを目指す



タスグループ 九州じゃんがらの強み

■ 社員率の高さと安定した運営基盤

- ✓ 飲食店では珍しい社員率50%以上という高さ
- ✓ 安定したバックオフィス機能から“現場任せ”ではないバックアップ体制を実現

自分のペースで成長
しキャリアを歩める

長期休暇を含め
しっかりと休みを取れる

業務に関する
相談・サポートが充実

■ 「塾から生まれたラーメン屋」だからこそその“育てる”文化の定着

一人ひとりに合わせた
進度での研修

店舗の垣根を超えた
スタッフ同士のつながり



<参考> 他ブランドのご紹介

『九州じゃんがら』の新たな挑戦から生まれた
"Groovy"なヴィーガンレストラン



自由が丘
T's レストラン
TOKYO VEGAN RESTAURANT

"Smile Veg"
「食」で笑顔と健康になれる
ヴィーガンレストラン



東京 **らあめん タワー**

深みのある
醤油らあめん・塩らあめん

