

**「木曾路調理スクール」について**  
 埼玉の出身ですが、スクールが本  
 社で行われているので名古屋に来ま  
 した。寮で一人暮らしをしています  
 が、スクールの同期はみんな高卒の  
 同年代なので学校のクラスみたいな  
 感じで、すぐに馴染むことができました。  
 実習では実際にお店で働く前に社  
 会人のマナーや規律・礼節をしっか  
 り学べたことが良かったです。店舗  
 の実践もありましたが、スクール  
 で実務も丁寧に教えていただいたの  
 で問題なくこなせました。



**この仕事を選んだきっかけ**  
 最初はベットのトリマー関係の仕  
 事をしていて思っていました。高校  
 で進路を2つ決める必要があったの  
 で調理と2択にしたのですが、色々  
 と調べていくうちにトリマーは違っ  
 と思うようになり、先生からの紹  
 介もあって調理の道に決めました。  
 スクールもあって働けるのが学べ  
 るということもあってだったので木曾路を  
 選びました。働く女性がパンフレッ  
 トに載っていたので、働きやすそう  
 と思ったのもありますね。

**仕事のやりがい**  
 お客様と直接関わることは少ない  
 ですが、このお店は調理場からガ  
 ラス越して店内が見渡せる構造に  
 なっているため、時々料理長と話し  
 ながら様子を見ているのですが、そ  
 こでお客様の笑顔が見えたりする  
 ととても嬉しくなります。

**和食料理人になるには？**  
 埼玉県立川口東高等学校  
 木曾路調理スクール（31期生）  
 木曾路 堀田 店

**この仕事を選んだきっかけ**  
 短期間でもしっかりと上達できるカ  
 リキュラムなのでとても勉強になり  
 ました。入社半年後の社内コンテス  
 トでだし巻き卵を作ったのですが、  
 講師の方から「入社半年とは思えな  
 い出来栄え」と褒めの言葉を頂き  
 嬉しかったです。

**和食料理人になるには？**  
 神奈川県立磯子高等学校  
 木曾路調理スクール（31期生）  
 木曾路 春日井 店

**この仕事を選んだきっかけ**  
 母親が料理上手だった影響で自分  
 でも弁当を作るようになって、その  
 うちに少しずつ料理にハマっていっ  
 たのがきっかけです。  
 最初は教師になるか、危険物など  
 の資格を取って手に職をつけよう  
 と考えていたが、高校の頃、部活  
 （野球部）の顧問の先生が進路指導  
 を担当しており、そこで木曾路のスク  
 ールを紹介していただきました。  
 その後、会社見学へ行き、実際に料  
 理を頂いたりして面白いなと思い入  
 社を決めました。  
 母子家庭の5人兄弟だったので、  
 家族を養育するのは大変でしたが、  
 自分の意志を貫いてこの仕事に就き  
 ました。

**和食料理人になるには？**  
 今はまだあまり見えてはいないで  
 すね。早く料理長になって色々な料  
 理を作れるようになりたいですが、  
 まだまだ全ての業務を任せて頂ける  
 ような立場でもないで、中々もど  
 かしさを感じています。今は目の前  
 の仕事を1つずつでもできるように  
 なっていきたくと思っています。

**仕事のやりがい**  
 メニューが季節で変わるので、覚  
 えるのは大変ですが色々な料理が作  
 れるので面白いです。  
 希望休や5連休の制度もあるの  
 で、少し遠くに足を伸ばして他県の  
 美味しいものを食べに行ったりして  
 楽しみながら自分の料理の研究にも  
 活かしています。

**「木曾路調理スクール」について**  
 すごく楽しかったです。地元を離  
 れての就職だったので、初めはとて  
 も不安でしたが、自分以外にも全国  
 から集まった同期の仲間が大勢いた  
 りで、大変なことも共有できたりし  
 て気持ち的にも楽に過ごすことがで  
 きました。

**「木曾路調理スクール」について**  
 すごく楽しかったです。地元を離  
 れての就職だったので、初めはとて  
 も不安でしたが、自分以外にも全国  
 から集まった同期の仲間が大勢いた  
 りで、大変なことも共有できたりし  
 て気持ち的にも楽に過ごすことがで  
 きました。

**「木曾路調理スクール」について**  
 すごく楽しかったです。地元を離  
 れての就職だったので、初めはとて  
 も不安でしたが、自分以外にも全国  
 から集まった同期の仲間が大勢いた  
 りで、大変なことも共有できたりし  
 て気持ち的にも楽に過ごすことがで  
 きました。

**「木曾路調理スクール」について**  
 すごく楽しかったです。地元を離  
 れての就職だったので、初めはとて  
 も不安でしたが、自分以外にも全国  
 から集まった同期の仲間が大勢いた  
 りで、大変なことも共有できたりし  
 て気持ち的にも楽に過ごすことがで  
 きました。

**「木曾路調理スクール」について**  
 すごく楽しかったです。地元を離  
 れての就職だったので、初めはとて  
 も不安でしたが、自分以外にも全国  
 から集まった同期の仲間が大勢いた  
 りで、大変なことも共有できたりし  
 て気持ち的にも楽に過ごすことがで  
 きました。



東証プライム・  
 名証プレミア一部上場

よろこびの  
 食文化の創造

木曾路  
 GROUP

株式会社木曾路は  
 高校生の採用に力を入れています

木曾路調理スクール

「木曾路調理スクール」は、**高校卒業後、就職しようと考えている方**を対象にした、1年間で社  
 会人としての考え方や規律・礼節、和食料理人としての知識・調理技術の基本を1から教える  
 木曾路グループ独自の仕組みです。  
 週休2日を基本とし、週2日は本社に集まり、1日は座学、1日は調理実習を行い、日本料理  
 の基礎を学びます。週3日は店舗で実際に働き、給料をもらいながら経験を積むことができます。  
 「学ぶ」と「働く」を両立した1年間でしっかりと成長して頂いた後、2年目からは勤務地希望  
 を考慮した上で各店舗に配属されます。2024年4月には33期生が入社しました。

調理スクール 1週間のスケジュール例		調理スクール 給与例	
月	スクール・講義 10:00~16:00頃	給与	193,000円
火	休み	支給	交通費 約10,000~20,000円
水	店舗勤務	控除	スクール・寮管理費 40,000円
木	スクール・講義 10:00~17:00頃		保険料・税金など 30,000円
金	休み		残り 約127,000円
土	店舗勤務		
日	店舗勤務		



学ぶ 週2回

- 同期と一緒に学ぶ
- 座学と調理実習
- 日本料理の技術と知識を学ぶ

週2日は本社に集まり、1日は座学、  
 1日は調理実習を行い、日本料理の基  
 礎を学びます。



働く 週3回

- 実際の店舗で勤務
- 先輩からの直接指導
- 実践しながら仕事を学ぶ

実際に店舗で働き、給料をもらいなが  
 ら経験を積むことができる環境です。  
 1からしっかりと学べるカリキュラムな  
 ので、未経験でもご安心。



生活 週休2日

- エアコン完備
- ガス・水道代負担
- 電気代も基本料金は会社負担

1人1部屋ずつ寮を用意。  
 慣れない環境での生活もしっかりと  
 フォローしていきます。

しゃぶしゃぶ・日本料理 木曾路

厳選された上質なお肉に秘伝のごまだれ、落ち着いた雰囲気  
 のお部屋と最高の笑顔、徹底した管理体制で「安全」にこだ  
 わるしゃぶしゃぶ・日本料理のお店です。ご宴会、慶事・法  
 事など、大切な人とお過ごしいただけます。

【本社】〒466-8507  
 愛知県名古屋市昭和区白金 3-18-13  
 TEL: 052-872-1811

