



# やりたい事 ここで見つける！

／ここがポイント！／

- 昨年25名以上の採用
- 5連休取得制度あり
- 就職祝い金23万円～支給
- 賞与年2回支給3ヵ月
- 完全週休2日制年間休日111日
- 職場見学、面接・引越越し交通費支給
- ライセンス手当最大15000円
- セキュリティ完備の借上社宅(2万円)
- 関東以外の転勤なし
- 社員割引20%OFF
- 健康診断年2回
- 永年勤続表彰制度
- 社員旅行(入社3年の社員対象)
- 面接攻略法公開



## かに通樂

関東地区



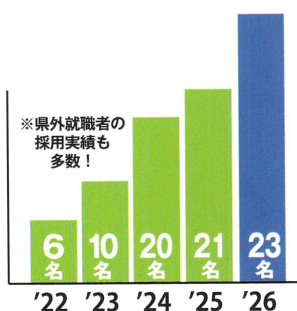
# かに道楽は1960年創業の、 かに料理専門店です。

全国に40の直営店を展開し、関東地区では現在11店舗を構え、  
正社員アルバイト合わせて約900人が活躍しております。

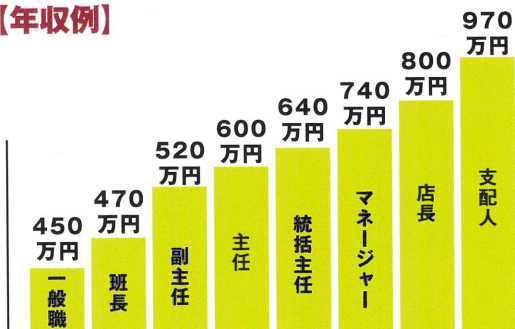
## 【募集エリア】



## 【高卒採用実績】



## 【年収例】



## 【4月の新入社員研修】

- 4月1日 新卒研修スタート(身だしなみ、基本動作、グループワーク)
- 4月2日 入社式  
接客・調理に分かれ実習研修
- 4月3日 オリエンテーション
- 4月4日 外部研修(セミナー)
- 4月7日 社会人としての研修と接客・調理に分かれ1日の流れと実習  
その他月1回集合研修



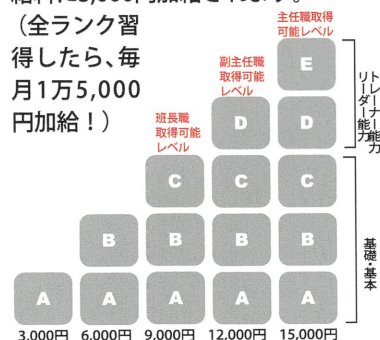
## 【指導者が学ぶメンター研修】

- 主に下記の項目の研修を毎年実施し指導に活かしています。
- ①メンターの役割  
(指導者・育成者・応援者)
  - ②メンターに求められるもの  
(技能・思考力・人間性)
  - ③新卒との向き合い方や、相手を理解することなど学び、寄り添える指導者を目指しています。



## 【社内ライセンス制度】

カリキュラムに沿って仕事のレベルを上げる能力を習得していきます。A級からE級まで5段階に分かれており、級を習得することに毎月の給料に3,000円加給されます。  
(全ランク習得したら、毎月1万5,000円加給!)





**No. 1**  
RANKING

人気1位  
かにすき



**No. 2**  
RANKING

2位  
花氷



**No. 3**  
RANKING

3位  
タラバガニ  
姿料理

かに道楽の  
**人気料理**  
ランキング紹介



4位  
毛ガニ姿茹



5位  
かにグラタン



6位  
タラバガニ  
てんぷら



石庭「横浜店」



エントランス「新宿本店」



エントランス「調布仙川店」

くつろげる  
店内の紹介



川崎店



石庭道路「千葉駅前店」



新宿駅前店



銀座八丁目店



上野店



西新宿5丁目店

【募集職種】

# 調理 スタッフ



## 調理の 魅力

“かきの美味しさ”を最大限に活かした、かに料理を作ります。美しいかにの盛り付け方法から、出汁の取り方、包丁の扱い方など、基礎から学べる研修が自慢です。調理を楽しむことが、美味しい料理を作るコツ。モクモクと作業のように仕事をするのではなく、チームワークを大切にしながら心を込めて料理を作り、お客様を幸せにしています。



新鮮なかに料理は絶品ですよ！



波江野 来さん

宮崎県私立日南学園高等学校  
2025年4月入社

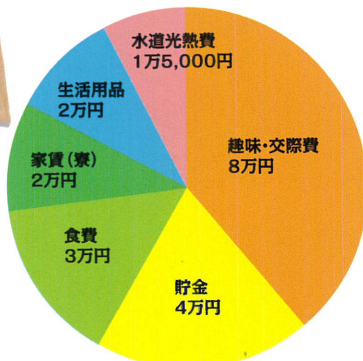


## 1 日の仕事の流れ

- 出社** 「おはようございます」  
制服を着替えて勤務スタート
- 準備** 予約料理の準備、仕込み作業
- 開店** かに料理の盛り付けや、  
野菜を切ります。
- お昼** 交替でお昼休みをとります
- 午後** 午前同様かに料理の盛り付けや、  
野菜を切ります。
- 退社** 定時に  
「おつかれさまでした！」

※盛り付け場、焼き場、揚場、かに切場、寿司場など、一つずつボジションが分かれており、それぞれの仕事を覚えていきます。

## 一人暮らしの収入



手取り23万円例

## 未経験者も楽しく学べる 3 ステップ

### ステップ 1

#### 下処理

まずは包丁の持ち方や姿勢に慣れてもらい、野菜の水洗いや皮むき、きゅうりや大根などの下処理をします。

### ステップ 2

#### てんぷらの揚げ方

かにに天ぷら粉をつけて、赤みを上にして両面を揚げます。箸を使い、かきの油をしっかりと切ります。

### ステップ 3

#### かきのさばき方

特別な包丁を使って、かにのお腹から両脚と爪を切り離します。身のおいしい薄皮を残すことがポイントです！



入社1年目で、かにをさばけるようになります！

【募集職種】

# 接客 スタッフ

## 接客の 魅力

お店でお客様をお迎えして、かに料理の提供からお見送りまで行きます。あいさつ、言葉遣いなどのビジネスマナーから美しい立ち振る舞いなど、ゼロから学べる研修が充実！あなたの心温まる接客が、お客様にとって“特別な1日”になるかも。かに料理の魅力や美味しさがさらに引き立つよう、すてきな笑顔とおもてなしの心に磨きをかけていきましょう。



お客様の「ありがとう」がうれしい！



半田 笑花さん  
東京都立葛飾商業高等学校  
2024年4月入社

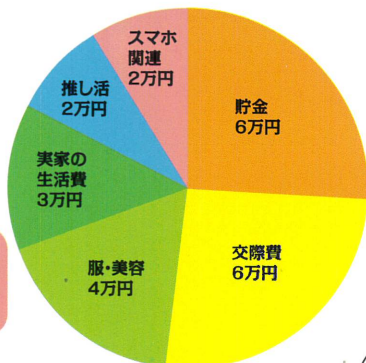


## 1日の仕事の流れ

- 出社** 「おはようございます」  
着物を着て勤務スタート！  
着付けの時間も勤務時間です。  
1日20分の手当が発生します。
- 準備** 予約の確認、席の準備
- 開店** 個室のお客様をおもてなし  
注文取りや料理のお運びなど。
- お昼** 交替でお昼休みをとります
- 午後** 午前と同様に  
おもてなしをします。
- 退社** 定時に  
「おつかれさまでした！」

※フロント担当が会計を行いますので、お客様のおもてなしに集中できます。英語が話せなくても大丈夫！

## 自宅通勤の収入



手取り23万円例

## 着物を着よう！2ステップ

### ステップ1

慣れるまでは上下が分かれている  
二部式の簡易着物を着用します。

### ステップ2

着付けを学んでから数回ほど着用し、  
一人で着物を着る練習をして頂きます。  
早い人は15分で着れるようになりますよ。



5分～10分程度で  
着れちゃう  
簡易着物

慣れると20分程度で  
着れるように  
なれますヨ

POINT  
**15**

入社祝金  
23万円～支給



年間休日  
111日



完全  
週休2日制  
シフトの希望考慮



5連休  
取得制度あり



賞与年2回  
3.00カ月分



UP!

基本給  
ベースアップ



ライセンス  
手当支給  
最大1万5,000円



永年勤続  
表彰制度



NEW!

社員割引  
20%OFF



職場見学  
面接・引越し  
交通費支給



かに料理  
食事研修



旅行  
(入社3年目旅行)



NEW!

社員の健康を考えて  
健康診断  
年2回



関東以外の  
転勤なし



子育て世帯  
サポート  
シフトあり



# 親睦会

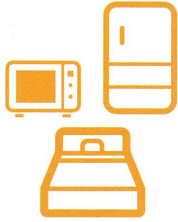
遊びも本気モード!  
※自由参加



釣りに  
来た!

# 寮家賃補助について

通勤に90分以上かかる場合(入社~3年間利用可)



寮希望

家具家電付寮  
自己負担月2万円

1人暮らし希望

家賃補助制度  
5万円程度



通勤出来る範囲でも1人暮らしを希望する場合

(住宅手当を該当期間中、継続的に支給)



【住宅手当2万円支給】

# 借上寮

のご紹介

自己負担2万円の  
マンションです



マンション外観



マンション外観

※Wi-Fi付きの  
物件もあります

冷蔵庫、  
電子レンジ、  
洗濯機あります。

家具・家電付  
(光熱費は自己負担)



冷蔵庫



洗濯機



室内

独立  
洗面台

※お部屋は  
オートロック・2階以上。  
セキュリティ面も  
安心です。  
エレベーターにも  
カメラあり



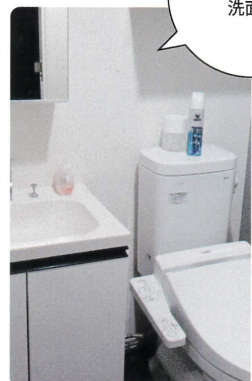
エレベーターホール



キッチン



風呂



## お部屋 公開!



## 一人暮らしスケジュール

- 3月上旬 カーテンなどの生活雑貨を EC ショップや地元で購入し少しずつ引っ越しの荷造りをしていました  
寮に3月20日着で荷物を発送しました
- 3月20日 上京  
午後からは引っ越し荷物の荷解き  
寮周辺で家具などの必要なものを買いました
- 3月下旬 お店の下見
- 3月31日 翌日の入社式に必要な持ち物をチェック
- 4月1日 入社式

川崎店

丸尾 真里奈さん(19歳)  
熊本県私立秀岳館高等学校出身

Q

A

Q

A

### 県外就職が オススメの理由は?

新しい環境で成長したいのなら、県外就職が断然オススメ! かに道楽は、月2万円の家具家電付寮があります。上京した日から暮らせるので、勢いで上京しました(笑)。

### 私の持ち物リスト

- ①カーテン
- ②テレビ
- ③布団
- ④洋服
- ⑤ハンガーラック
- ⑥調理用品・電気ケトル

／部屋は家具・家電付き／  
洗濯機・ベッド・電子レンジ・  
冷蔵庫・エアコンは備付けあり

### やっておいた方が良い事

ガスの手続きは、引っ越し前に申し込みした方がいいですよ!  
私はうっかりして、ガスの申し込みを忘れたまま上京しました。  
あわててガス会社に連絡しましたが、引っ越しの日にはガスを使えず、シャワーからお湯が出なくて困りました…(涙)。

Q

A

### 1人暮らしのメリットは?

私らしく暮らせること。部屋を黒×赤でコーデして、“好き”に囲まれています。同じマンションに同期もいて一緒に外食するなど、お金と時間を自由に使えるのも嬉しいです♪

Q

A

### 寮や周辺の環境は?

寮は2F以上のきれいな物件で、オートロック付き&宅配ボックスもあって1人暮らしも安心です。寮からお店は通いやすく、複数のスーパーやコンビニを歩いて便利ですよ◎

Q

A

### お休みの過ごし方は?

食べるのが好きで、休日はグルメ散策も楽しみの1つ。他店舗の同期とテーマパークに行きました。個人的な趣味で社会人女子ソフトボールチームの仲間とプレーする日も!

Q

A

### 将来の夢を教えてください!

部屋が広くて海が見える高層マンションに引っ越したいです。給与がいいから、近いうちに夢を実現できるかも…? 仕事でもっと調理スキルを磨いて一人前になりたいです!



調理スタッフ



かに道楽を選んだ理由は？

飾り切りに興味があって日本料理の道に進みたいと思うように。かに道楽を選んだのは、応募前に職場の先輩から野菜の切り方を丁寧に教わったから。ゼロから調理スキルを身につけたいと思ったことが入社を決め手でした！

銀座八丁目店  
橋本 琴菜 さん  
埼玉県立白岡高等学校



ズバリ会社の魅力を教えて！

調理技術の一つずつ学んで成長できること。入社した頃は包丁を上手に使いませんが、大根のつまやきゅうりの山切りなども早く作れるように。今は特別な包丁を使って、ゆでたかにを捌けるようになりました。

千葉駅前店  
河合 加津斗 さん  
千葉県 私立あずさ第一高等学校



スキルアップはできますか？

包丁の使い方や料理の盛り付けといった基礎から学べるから、調理人としてスキルを磨きたい方にピッタリだと思います。かにや色々な食材の扱い方、調理方法などを身につけて、かのに型をしたにんじんも作れますよ！

新宿本店  
波江野 来 さん  
宮崎県 私立日南学園高等学校

接客スタッフ



職場の雰囲気はいかがですか？

先輩も同僚もみんな優しく、和気あいあいとした雰囲気があります。互いに協力しながら支え合っているから、チームワークも抜群！教える先輩が多く、わからないことをすぐに聞きやすいから安心して働けます。

新宿本店  
大崎エイプリル・アイリーン・クレイア さん  
東京都立永山高等学校



仕事で難しいと思う事は何ですか？

接客の仕事で難しいのは、コース料理を出すタイミングです。「ちょうど欲しかった」と言われたときの喜びは格別です。お客様からの「ありがとう」の言葉は、何度聞いてもうれしいですね。

銀座八丁目店  
小泉夏海さん  
東京都立農産高等学校出身



印象に残っているエピソードは？

社内コンテストの新人部門に出場し、全国トーナメントで2位に選ばれました！本当は1位を狙っていたから少し悔しいです…。かに道楽の食事券1万円をもらったので、家族にプレゼントして親孝行します。

銀座八丁目店  
小川 快晴さん  
千葉県立四街道高等学校

やる気UP  
コンテスト紹介

大阪で開催されるので  
観光もできちゃいます！



2025年 全国接客コンテスト



採用実績校

【北海道】札幌北斗高等学校 【青森県】青森県立浪岡高等学校 青森県明の星高等学校 弘前東高等学校 【秋田県】秋田県立大館桂桜高等学校 【岩手県】岩手県立杜陵高等学校（定時制） 岩手県立水沢農業高等学校 岩手県立千厩高等学校 【山形県】鶴岡東高等学校 【福島県】福島東稜高等学校 福島県立福島明成高等学校 【栃木県】宇都宮短期大学付属高等学校 【群馬】おおぞら高等学院高崎キャンパス 【東京都】大森学園高等学校 東京都立小岩高等学校 修徳高等学校 東京都立第三商業高等学校 立川女子高等学校 鶴川高等学校 東京実業高等学校 東京都立大森高等学校 東京都立農産高等学校（定時制） 東京都立洲江高等学校 東京都立中野工業高等学校 東京都立竹台高等学校 東京都立六郷工科高等学校 東京都立足立東高等学校 東京都立葛飾商業高等学校 東京都立光丘高等学校 東京都立中野工科高等学校 DSC 池袋キャンパス 東京都立永山高

等学校 東京都立第四商業高等学校 【神奈川県】神奈川県立綾瀬高等学校 神奈川県立綾瀬西高等学校 神奈川県立鶴見総合高等学校 神奈川県立相模原城山高等学校 神奈川県立藤沢総合高等学校 神奈川県立保土ヶ谷高等学校 川崎市立川崎高等学校（定時制） 神奈川県立大師高等学校 神奈川県立高浜高等学校 神奈川県立田奈高等学校 神奈川県立釜利谷高等学校 神奈川県立三浦初声高等学校 神奈川県立小田原東高等学校 【埼玉県】埼玉県立浦和商業高等学校 埼玉県立川越総合高等学校 埼玉県立秩父農工科学高等学校 埼玉県立戸田翔陽高等学校 埼玉県立幸手高等学校 埼玉県立いずみ高等学校 埼玉県立草加西高等学校 【千葉県】千葉県立沼南柳高等学校 千葉県立浦安高等学校 千葉県立柏井高等学校 千葉県立九十九里高等学校 千葉県立流山北高等学校 千葉県立四街道北高等学校 千葉県立佐倉高等学校 千葉県立流山高等学校 千葉県立市原高等学校 東京学館船橋高等学校 千葉県立

沼南高等学校 中央国際高等学校 千葉県立四街道高等学校 千葉県モードビジネス専門学校 千葉県立安房拓心高等学校 千葉県立船橋豊富高等学校 千葉県立八千代西高等学校 千葉県学芸高等学校 【茨城県】茨城県立境高等学校 水城高等学校 鹿島学園高等学校 【新潟県】新潟県立新潟県立工業高等学校 新潟県立新潟東高等学校 【山梨県】山梨県立塩山高等学校 【長野県】長野県立岡谷工業高等学校 長野県立茅野高等学校 長野県立南安農農業高等学校 【福岡県】福岡県立福岡農業高等学校 【佐賀県】佐賀県立埴野高等学校 【長崎県】長崎県立北松農業高等学校 【熊本県】熊本県立湧心館高等学校 慶誠高等学校 秀岳館高等学校 【宮崎県】日章学園高等学校 向洋学園高等専修学校 日南学園高等学校 【鹿児島県】鹿児島実業高等学校 鹿児島県立出水工業高等学校 屋久島おおぞら高等学校 【沖縄県】沖縄県立沖縄工業高等学校 沖縄県立辺土名高等学校



## 今年から「カジュアル面接」のみとなりました!!

かに道楽では、カジュアル面接をおこなっております。  
相互理解を深める為に気さくに話せる環境で、互いの疑問点や事業内容、働き方などを本音で情報交換しております。  
是非、普段のあなたのことを教えてください。  
肩の力を抜いてざっくばらんに話しましょう。



## 昨年の面接内容はコチラ

例年の質問事項

「かに道楽を選んだ理由を教えてください」

「自宅から面接会場まで、どのような交通経路でしたか」

「高校生活の中で頑張ったことは何ですか」

「自分はどんな性格ですか？また友人からどんな人だと言われることが多いですか」

「職場見学に来て、どんなイメージを持ちましたか」

「趣味や特技を教えてください」 など



## よくある質問

**Q** 残業はどれくらいありますか？  
相談の上決めています。本人の希望を優先し残業なしも可能ですし、残業をする事も可能です。

**Q** 連休は取得できますか？  
出来ます。5連休取得制度もあり取得しやすい環境です。

**Q** お休みの希望は通りやすいですか？  
できる限り、お休みの希望を叶えられるよう考慮しています。シフトの希望を相談しやすいですよ。  
人数が多いので休みは希望通りに取りやすく予定があれば土曜日または日曜日にも休むことが可能です。

**Q** 海外のお客様に英語でおもてなしは必須ですか？  
必須じゃないです。英語ができるスタッフもいますし、ジェスチャーで対話をしているスタッフも多くいます。

# 職場見学

職場見学は、様々な学校の学生たちが数名ほど参加することが多いです。かにをさばいている姿を見学でき、試食会も行っています。ぜひ気軽な気持ちで、ご参加ください。あなたにお会いするのを、スタッフ一同心待ちにしています！

## 職場見学スケジュール

- ・自己紹介
- ・会社例求人票の説明
- ・職場見学
- ・かに料理の試食
- ・社員への質問コーナー
- 終了



関東地区採用担当部長の佐々木です。

STEP 1  
学校を通じて  
エントリー



STEP 2  
職場見学

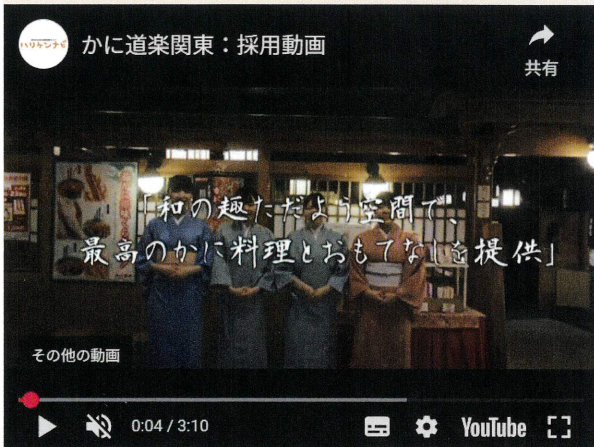


店舗にて会社のことや仕事内容、社内ライセンス制度についてお伝えします。店内フロアや調理場を見学した後、お店の料理を試食していただけます。食事を囲みながら、先輩と話ができる機会をもうけています。

STEP 3  
希望者は  
後日面接



※3～5日以内に合否をお伝え致します。



動画



HP



採用情報



高校生向け採用情報サイト  
ハリケンナビ掲載中！ ▶

「ハリケンナビ」で検索  
※QRコードからご検索ください。



詳しい採用情報・仕事説明動画・職場風景は

検索 **ハリケンナビ** **かに道楽**

※職場見学は、お店で2時間ほど開催しています。  
オンラインの会社紹介も実地しております。

## 株式会社かに道楽【関東地区】 採用担当：人事部 佐々木

### 職場見学・面接予約申し込み方法

電話・メール・FAXいずれにも対応いたします。

○連絡先 03-5315-4545

○メールアドレス kantou-jinji@douraku.co.jp

○FAX 03-5363-3401

●職場見学・面接の交通費を支給いたします。

●面接会場はその都度お問い合わせください。

交通費は弊社が負担いたします。  
ご不明点ございましたら、お気軽にご連絡ください。

## 企業理念

私たちは、私たちの企業グラウンドを「お客様」「お取引先」「社員およびその家族」の幸福創造の場と認識し、次の3項を根幹とした経営者集団をめざすものである。

- 一、運命共同体 大いなる仲間意識
- 一、分散管理 大幅権限委譲による個々の個性発揮
- 一、利益折半 分かち合いの精神



新宿本店

東京都新宿区新宿3-14-20テアトルビル8  
東京メトロ・都営新宿線新宿三丁目駅  
B3出口徒歩3分



新宿駅前店

東京都新宿区新宿3-27-10武蔵野ビル4F  
JR新宿駅東口徒歩1分(武蔵野ビル直結)



西新宿5丁目店

東京都新宿区西新宿5-25-9  
ヒューマックスビル9F  
都営大江戸線西新宿5丁目駅A1出口直上



渋谷公園通り店

東京都渋谷区宇田川町20-15  
ヒューマックスビル9F  
渋谷駅西口(ハチ公口)徒歩2分



銀座八丁目店

東京都中央区銀座8-7ギンザサイン2号館  
JR新橋駅銀座口徒歩4分、JR新橋駅銀座口徒歩4分



上野店

東京都台東区上野4-9-6永藤ビル8F  
JR上野駅しのぼり口徒歩3分、銀座線上野広小路  
駅、大江戸線上野御徒町駅A5出口徒歩2分



練馬谷原店

東京都練馬区谷原2-5-3  
西武池袋線練馬高野台駅徒歩15分



調布仙川店

東京都調布市仙川1町21-9 2F  
京王線仙川駅より徒歩2分



横浜店

横浜市中区伊勢佐木町2-84-1  
JR京浜東北線岸根駅北口徒歩5分、  
地下鉄関内駅伊勢佐木町改札6番出口徒歩5分



川崎店

川崎市川崎区小川町16-1  
JR川崎駅東口徒歩6分、  
地下街アゼリア36番出口、京急川崎駅徒歩7分



千葉駅前店

千葉市中央区富士見2-3-1塚本大千葉ビルB1F  
JR千葉駅、京成千葉駅東口徒歩2分



株式会社かに道楽 (関東地区) <https://douraku.co.jp/>

関東地区事務所 〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-14-20 テアトルビル8F  
本社所在地 〒542-0086 大阪府大阪市中央区西心斎橋2-9-16 網元別館 5階  
設立 1971年(昭和46年)6月 創業1960年(昭和35年)2月11日  
代表者 代表取締役 社長 今津 博之  
資本金 3,000万円  
売上高 197億円(2026年3月期)  
従業員数 関東地区:893名(正社員151名 パートアルバイト742名)  
事業所 全国:3,016名(正社員542名 パートアルバイト2,474名) ※2026.4.1現在  
全国に40店舗を展開(全店直営店舗) 東京都・神奈川県・千葉県・大阪府・兵庫県・京都府・  
奈良県・和歌山県・岡山県・広島県・愛媛県  
事業内容 かに料理専門レストランの経営

