



千房
CHIBO
OKONOMIYAKI

もくじ

- 002. まずはこちらをチェック
- 003. 千房グループとは？
- 004. 千房の経営理念
- 005. ブランド紹介
 - ・千房
 - ・エレガンス千房
- 010. ぶれじでんと千房
 - ・おでんすみ吉 心齋橋
 - ・IZAKAYA
- 011. 国内店舗一覧 勤務地について
- 012. 海外店舗一覧
- 013. その他事業について
- 014. 千房の基本
- 015. 主な仕事内容
 - ・ホール業務
 - ・調理場業務
- 017. カウンター業務
- 018. 先輩社員の声
- 019. 新入社員の1週間ルーティーン
- 020. キャリアアップ / 研修制度
- 021. 就業内容 / 福利厚生
- 022. 選考内容

皆さま
はじめまして

ちばー
お好み焼千房

大阪のテッパンを

まずはこちらをチェック!



千房ホールディングス紹介動画

Challenge

Human

Idea

Borderless

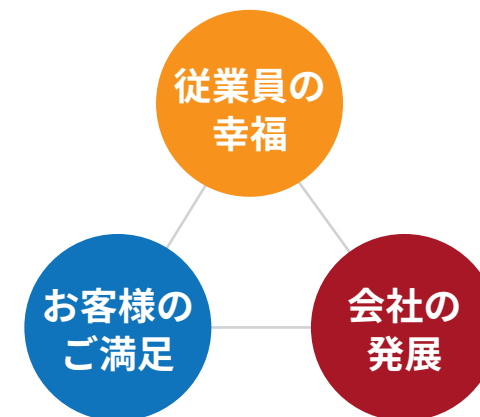
One family

世界のテッペンへ

ちほー 千房株式会社・千房ホールディングス株式会社とはどんな企業？

お好み焼を全国展開する飲食企業です

1973年（昭和48年）に大阪千日前に第1号店となる「千房 千日前本店」を構え、開業以来、約半世紀にわたり運営してきた大阪を代表するお好み焼専門店です。お好み焼をディナーとしてお楽しみいただける空間、味、サービス、質にこだわった店舗展開を積極的に進めています。



“人”を大切にする企業です

千房へご来店されるお客様はもちろん、当社で働く従業員、業者様など「千房に関わる全ての人に喜んでいただきたい」と考える企業です。当社では、社長をはじめ、本社幹部社員がスタッフを支える「逆ピラミッド」の組織を追求しています。



千房グループ 代表取締役会長
中井 政嗣

お好み焼業界で挑戦し続ける企業です

当社では、お好み焼の常識に捉われず、新しい取り組みに果敢にチャレンジしています。アジアを中心とした海外展開をはじめ、“国産小麦粉の導入”、イスラム宗教者向けの“ハラール対応店舗”の開店、小麦粉アレルギーの方でもお好み焼を食べていただきたいという思いから生まれた“グルテンフリーのお好み焼”の開発など、メディアでも注目されるさまざまな取り組みを行なっています。



千房グループ 代表取締役社長
中井 貫二

千房の経営理念

創業の目的（共に咲く喜び）を忘れることのないよう心掛け
「マナアの心」を基盤に置き将来にわたり堅実な会社運営を行う



思いやりと奉仕の心



信頼と友情
そしてファミリーの心



食哲学の革命
それは
味に楽しさを盛り込んだ心

ブランド紹介

千房株式会社

千房
CHIBO
OKONOMIYAKI

千房

お好み焼 鉄板焼

ふれじでんと

千房

SINCE 1973

ふれじでんと千房

お好み焼・鉄板焼

千房
Elegance

千房エレガンス

和食・おでん

おでん
すみ吉

おでん すみ吉

千房ホールディングス

居酒屋

いざかや

IZAKAYA

千房

CHIBO
OKONOMIYAKI

千房

最も店舗数の多いスタンダードブランド。
大阪を代表する「本物のお好み焼の味」をご提供するため、
商業施設や路面店などさまざまな立地で展開します。
商品は、全てスタッフが調理し、焼き上げた商品をお客様へ
提供します。スタッフの元気な挨拶、明るいBGM、お客様の
笑い声で活気あふれるブランドです。



千房

Elegance

千房エレガンス

立地に合わせて展開する鉄板ダイニング型のブランドです。
くつろぎの空間を第一に考えた内装が特徴で、創作鉄板焼の
メニューが豊富。

お客様同士が会話しやすいように広々としたテーブル席が
メインで、大人の雰囲気が漂うエレガントなブランドです。



お好み焼 鉄板焼
ふれじでんと
千房

SINCE 1973

ふれじでんと千房

千房ブランドの中で、最も高価格帯のハイブランドです。
庶民派のお好み焼のイメージを一新させたお好み焼と鉄板焼
の融合店舗となります。

シェフの華麗な手さばきをカウンター席の目の前でお楽しみ
いただけます。

接待や記念日など、特別な日のご利用が多く、外国のお客様
からもご支持いただいています。



おでん すみ吉

おでん すみ吉

大阪・堺で46年続くおでんの名店「たこ吉」を事業承継。

「おでんすみ吉 心齋橋」として2019年にオープンしました。

4種類の出汁を調合し、煮る食材によって配合や追加する調味料を変える「たこ吉」自慢の出汁と、「おでんの魅力を知ってほしい」という創業大将の想いを踏襲し斬新で温かみのあるおでん、前菜など目にも楽しいコースをご用意しています。



いざかや

IZAKAYA

居酒屋業態を中心としたブランドです。

主に、肉料理や魚料理をメインとしたわら焼・野菜串の店舗を展開します。酒類も数多く取り揃え、活気ある店内とさまざまなジャンルのメニューが特徴的です。もちろんお好み焼も提供しています。

また、わら焼専門の冷凍工場も誕生し、ネット通販事業もスタートしました。



国内店舗一覧

(2026年7月現在)

■ 千房直営店
(就業可能店舗)

■ 千房フランチャイズ店

■ IZAKAYA
(就業可能店舗)

近畿エリア

- 千日前本店
- 道頓堀ビル店
- リノアス八尾支店
- 堺東支店
- 高槻阪急スクエア支店
- 曾根崎支店
- 京橋京阪モール支店
- ハービスプラザ梅田支店
- あべのキューズモール支店
- 北新地～鉄板焼 源氏～
- 高槻富田団地店
- 阪急服部店
- 金剛店
- 江坂店
- せんちゅうパル店
- わら焼・鉄板焼 いやさか 福島本店
- 野菜巻と魚串 ときわ福島

- 京都アバンティ支店
- 京都祇園店
- 丸太町七本松店
- 大和郡山店
- 名代 千房 JO-TERRACE OSAKA 店
- ぶれじでんと南本店
- ぶれじでんと北店
- ぶれじでんとシェラトン都ホテル大阪店
- ぶれじでんとオー・エム・ホテル日航ビル店
- ぶれじでんと大丸心齋橋店
- ぶれじでんと Retreat
- CHIBO Diversity 道頓堀ビル店 ～Muslim & Vegetarian friendly～
- おでんすみ吉 心齋橋
- Chibo's Kitchen ららぽーと甲子園店

中国エリア

- 岡山大安寺店
- 広島パセーラ店

四国エリア

- 高知南国店
- 高知野市店
- 高松レインボー店

東海エリア

- ららぽーと名古屋みなとアクルス支店
- 静岡パルシェ店

合計 52店舗

北海道エリア

- 札幌アスティ45店

東北エリア

- ザ・モール仙台長町店
- 仙台一番町店

北陸エリア

- イオンモール白山店

関東エリア

- 琥 千房 虎ノ門
- 華 千房 恵比寿ガーデンプレイス店
- 舞 千房 イクスピアリ店
- 有楽町ビックカメラ支店
- ヨドバシ HD 池袋ビル支店
- ルミネ立川支店
- セレオ八王子支店
- 有明ガーデン支店
- そごう横浜店
- 千房 ADVANCE 広尾店

海外店舗一覧

(2026年7月現在)

- 中国 寧波阪急店
- 中国 寧波ラッフルズシティ店
- 台湾 高雄漢神アリーナ店
- 台湾 Diversity 台中漢神インターコンチネンタル店
- ベトナム ハノイ キンマ店
- ベトナム チュンホアニャンチン店
- ベトナム イオンモール ハドン店
- フィリピン Chibo Mitsukoshi BGC 店
- 韓国 江南 新沙店
- 韓国 YAKITAP 龍山三角店
- アメリカ ロサンゼルス トーランス店

世界中の人に食べていただきたい

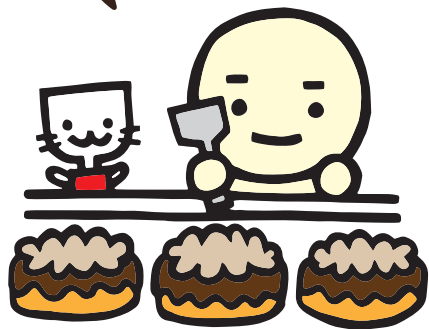
日本食は正真正銘の“本物”が求められます。
千房は、大阪の本物の味を世界中の方にお楽しみいただくため、アジアを中心とした世界各地で店舗展開・食品販売を進めています。



大阪・関西万博 2025

大阪外食産業協会 ORA パビリオン「宴」内にて期間限定出店しました！

大阪外食産業協会（ORA）
宴パビリオンにて
2度の店舗出店、
お好み焼体験教室開催！
連日予約満席で
万博限定メニューも大人気
でした！



お好み焼 豚玉



パリパリお好み焼スティック



濃厚ソース焼そばまん



お好み焼屋のフライドポテト

千房の「基本」



元気な いらっしやいませ!
の笑顔



お好み焼そのものの味



食べ終わってから
お帰りになれるまでの印象

主な仕事内容

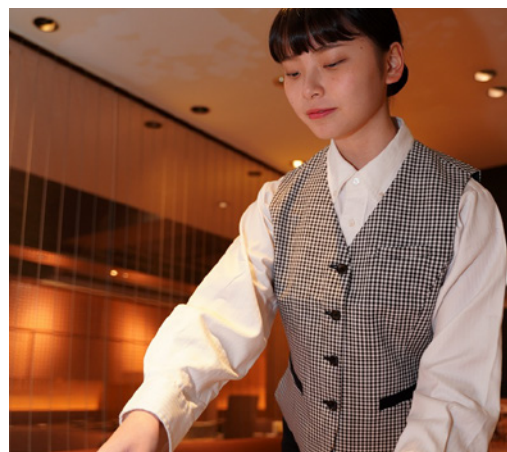
ホール業務

お客様と直接関わる業務

お客様が心地よく食事をしていただけるように笑顔で明るく、気持ちの込もったおもてなし・サービスをすることが大切です。

【具体的な業務】

- ・ お客様のお迎え、お席までご案内
- ・ ご注文のオーダー業務
- ・ 商品の配膳
- ・ 食器の片づけ、テーブル掃除
- ・ 会計業務、お客様のお見送り
- ・ タブレットによる予約管理
- ・ PCを使用した書類作成など



主な仕事内容

調理場業務

安心安全を管理する業務

店舗運営の心臓部分にあたります。
飲食業界に携わる者として、衛生面を徹底した重要な役割
です。お客様が直接口に入れるものを扱っているととても
重要なポジションです。

【具体的な業務】

- ・ 食材の下準備
- ・ 鉄板で調理する食材の準備
- ・ 食材の管理
- ・ 商品の調理
- ・ 食器類の洗い物
- ・ クラウドサービスを利用したレシピの確認
- ・ PC を使用した発注業務など



主な仕事内容

カウンター業務

お客様の目の前で調理する業務

鉄板で直接商品をつくる業務。

調理はもちろん、お客様との会話や食事のペースなどを見ながら臨機応変な対応が求められます。

ぶれじでんと業態の場合は、お客様の料理を最後まで担当するため、名刺を渡した挨拶からスタートします。

【具体的な業務】

- ・商品の調理
- ・提供した料理の味付け、焼き加減の確認
- ・商品説明と注意事項の伝達
- ・ホール・調理場との適切な連携
- ・お客様に応じた対応
- ・鉄板の管理・掃除
- ・PCを使用した書類作成など





先輩社員の声

＼1年目・2026入社の皆さんも頑張っています！／



氏名：菊池 愛実 (2024年4月新卒入社)

勤務：セレオ八王子支店

私は、セレオ八王子支店で勤務しています。新入社員から有明ガーデン支店で2年間勤務し、異動となりました。

現在はカウンター業務やホール業務を中心に、他にもキッチン業務も行っております。お客様の笑顔を見た時や感謝の言葉を頂いた時、また店長や主任、先輩社員の方々にお褒めの言葉を頂いた時にとってもやりがいを感じます。社内の雰囲気はとても温かく活気があります！プライベートや休憩中も和気あいあいとしていて過ごしやすい空気感です。入社のかっかは就職先に悩んでいた際に求人票で見かけた、千房の手厚い福利厚生に魅力を感じたからです。私は愛媛県から上京してきましたが、地方からの就職を考えている方でも、しっかりとサポートしてもらえるため心配をしなくても大丈夫です！そうは言っても新入社員として入って、右も左も分からないままお仕事を覚えていくのは、大変で不安も多いと思います。私も不安でいっぱいでした。ですが配属される店舗には親身になって話を聞いてくれる先輩社員の方々と、同じ志を持った同期もいます！

不安なその気持ちとどう向きあっていくかを一緒に考えてくれる仲間が千房には沢山いますので、安心して入社してきてください！

あなたの入社をお待ちしております！



氏名：北川 結愛 (2026年4月中途入社)

勤務：ふれじでんと
オー・エム・ホテル日航ビル店

私は最初ホールアルバイトとして1年間勤務し、「ふれじでんと」業態のカウンターシェフという仕事に憧れて千房へ入社しました。

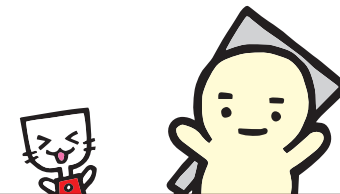
千房の魅力は、お客様の目の前で料理を作り、食事だけでなく楽しい時間も提供できることです。マヨビームやブランデーファイヤーなどのパフォーマンスを通して、お客様の笑顔や驚く表情を間近で見ることができ、とてもやりがいを感じています。

入社してからは接客や調理だけでなく、さまざまな仕事を任せていただけるようになりました。その中で私は一つ一つの行動に責任感を持つこと、ミスを恐れず挑戦すること、そして常に周りに気を配りながら行動することを意識しています。最初は不安なこともありましたが、温かく頼れる先輩方が丁寧にサポートしてくださり、日々自分の成長を実感しています。また、年齢や経験に関係なく挑戦できる環境があり、自分次第で可能性を広げることができます。毎日たくさんのお客様と出会い、私たちのサービスで喜んでいただけることが、この仕事の大きな魅力です。

高校生の皆さんも、ぜひ私たちと一緒に千房で働いてみませんか？

皆さんと一緒にマヨビームができる日を楽しみにしています！

新入社員の1週間ルーティーン



店長や主任、先輩社員から各ポジションを教えてください。最近では発注業務も任せられ、新しい知識、経験を積んでいくことが楽しくもっといろいろできるようになりたい！カウンター・ホール・調理場どこにいても笑顔で接客😊



リノアス八尾支店 吉永さん



マヨビーム得意ですよ！

凄い！



	月	火	水	木	金	土	日
10:00	出勤 業務			出勤 業務			出勤 業務
11:00							
12:00							
13:00	休憩		休日	休憩	休日	夕方出勤	休憩
14:00							
15:00							
16:00	業務	夕方出勤 業務		業務		業務	業務
17:00							
18:00							
19:00	業務			業務		業務	業務
20:00							
21:00							
22:00							



いらっしやいませ！



お待たせいたしました

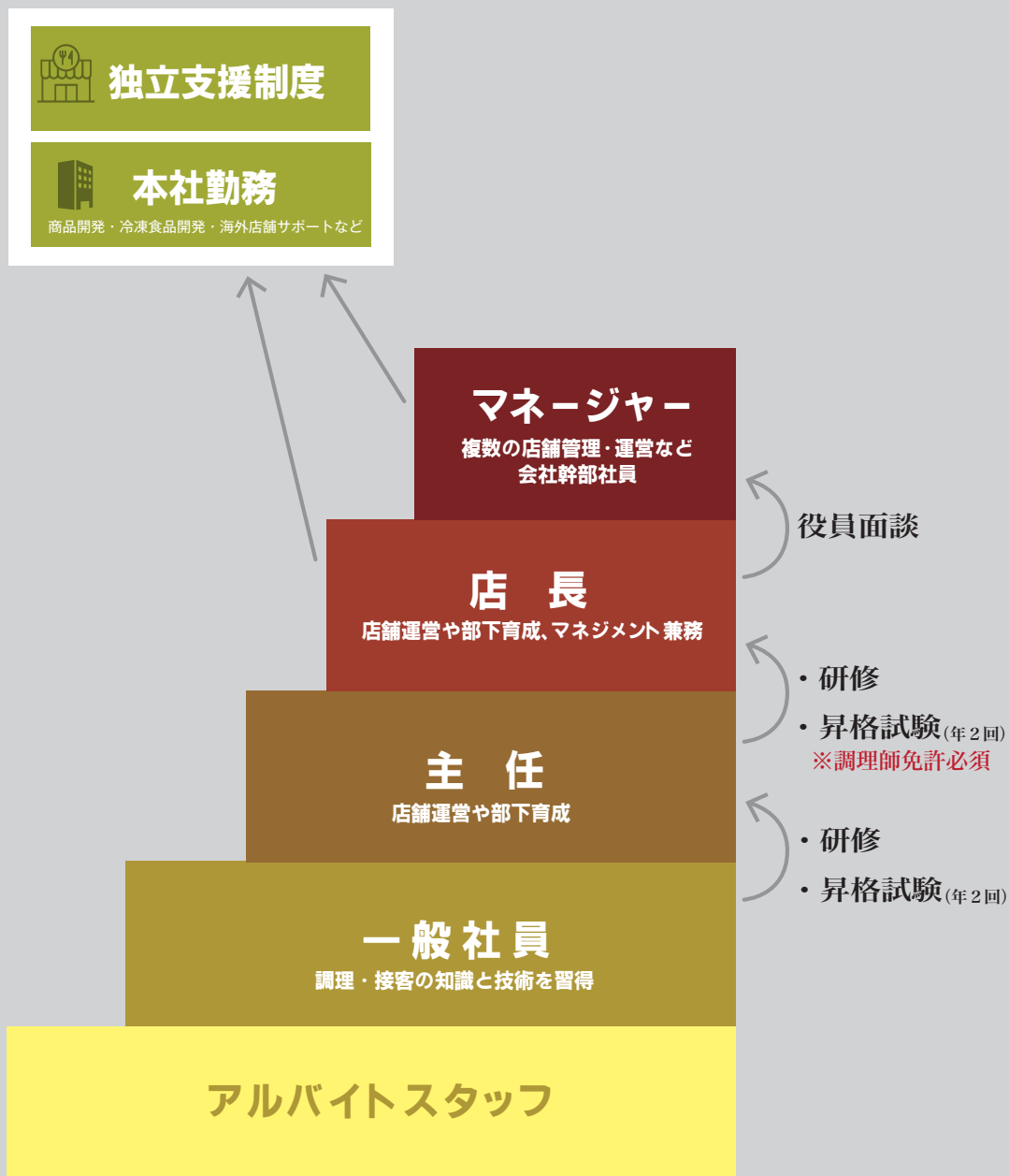


パソコンはわからへん…



お疲れ様です

キャリアアップ形成イメージ



充実した研修制度

新入社員対象

■新入社員研修

社会人としての心構えなど一般常識の基礎から、幅広い範囲の座学研修や店舗での具体的な技術を身につける現場研修が中心です。

■フォローアップ研修(年2回)

入社して2ヶ月後、10ヶ月後に開催される研修。主に入社してから個人の近況報告や今後の目標を細かく計画し、情報共有や同期との絆を深めます。

■階層別研修

2年目以降の社員を対象とした研修。

■主任研修

主任を対象とした研修。

■全国店長会議(年2回)

直営店全店の店長が一斉に集まり、経営陣の報告会議を交えながら行なう全体会議兼研修。

■理念研修

全社員対象の研修。主に自分を見つめ直す内容となり、これからの自分の人生ビジョンを描くプログラム。会社の経営理念の再確認も兼ねています。

※新入社員は「新入社員研修」時に行ないます。

就業内容

※千房(株)と千房 HD で条件が変更になります

千房株式会社

就業場所

関西地区 関東地区 東海地区
(大阪・京都・兵庫) (東京・神奈川・千葉) (愛知)

※採用時は就業希望地域を選択いただけます
※入社後は店舗間での異動が不定期に発生する場合あり
※すみ吉 1 店舗は大阪市中央区が就業場所

勤務体制 177時間 / 1ヶ月(31日の月)
※上記を基準とした変形労働時間制を採用

労働時間 4～10時間 / 1日
※時間外労働手当あり、休日出勤手当あり

給与 月額 **25万2,920円**
(基本給+固定残業代含む)
※入社 1 年目のみ固定残業制 20 時間)

休日 原則 月8回
その他休日
・夏季休暇 5 日
・冬季休暇 3 日
・誕生日休暇 1 日(年間 105 日)

その他 昇給あり(年 2 回)
賞与あり(年 2 回)
※業績によって変動あり

千房ホールディングス株式会社

就業場所

関西地区
(大阪のみ)

※入社後は店舗間での異動が不定期に発生する場合あり
※いやさか 2 店舗は大阪市福島区が就業場所

勤務体制 177時間 / 1ヶ月(31日の月)
※上記を基準とした変形労働時間制を採用

労働時間 4～10時間 / 1日
※時間外労働手当あり、休日出勤手当あり

給与 月額 **22万1,000円**
(基本給のみ、固定残業無し)

休日 原則 月8回
その他休日
・夏季休暇 5 日
・冬季休暇 3 日
・誕生日休暇 1 日(年間 105 日)

その他 昇給あり(年 2 回)
賞与あり(年 2 回)
※業績によって変動あり

福利厚生

- 制服貸与
- 食事補助
- 各種社会保険制度
- 退職金制度
- 賞与あり(年 2 回)
※業績による
- カンリー福利厚生
※従業員(社員・アルバイト)が利用できる
映画・飲食優待サービス完備
- 財形貯蓄制度
- 定期的な研修あり
- 社員割引あり
※飲食代 30% 割引
- 社員寮あり
- 有給休暇あり

社員寮について

- 1 人 1 部屋 (間取り 1K 家具付き)
- ユニットバス
- 寮費: 月額 **10,000円** (初年度)
+ 自己負担の水光熱費 + 通信費 (wi-fi など)



選考内容

選考内容 面接試験のみ

選考場所 大阪本社オフィス(近畿圏)
その他地域は別会場
(学校様の会議室など)

求める人物像

- ・行動力のある方
- ・チャレンジ精神のある方
- ・柔軟な対応力のある方

企業見学受け付け中



開催場所：大阪本社オフィス(大阪市浪速区)

所要時間：約2時間ほど

持ち物：筆記用具

当日の流れ

本社オフィスにて会社説明会

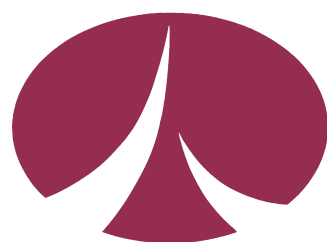
▼
店舗へ移動

▼
店舗紹介&現場見学

※お好み焼の食事付き

※関東地区の場合は、主に現場見学メインとなります





CHIBO

企業見学 随時受付中

千房ホールディングス株式会社 千房株式会社

TEL **06-6633-3351** (代表)

千房 採用 公式 検索 <https://www.chibo.com>

大阪府大阪市浪速区湊町 2-2-45 オンテックス難波ビル 7階

