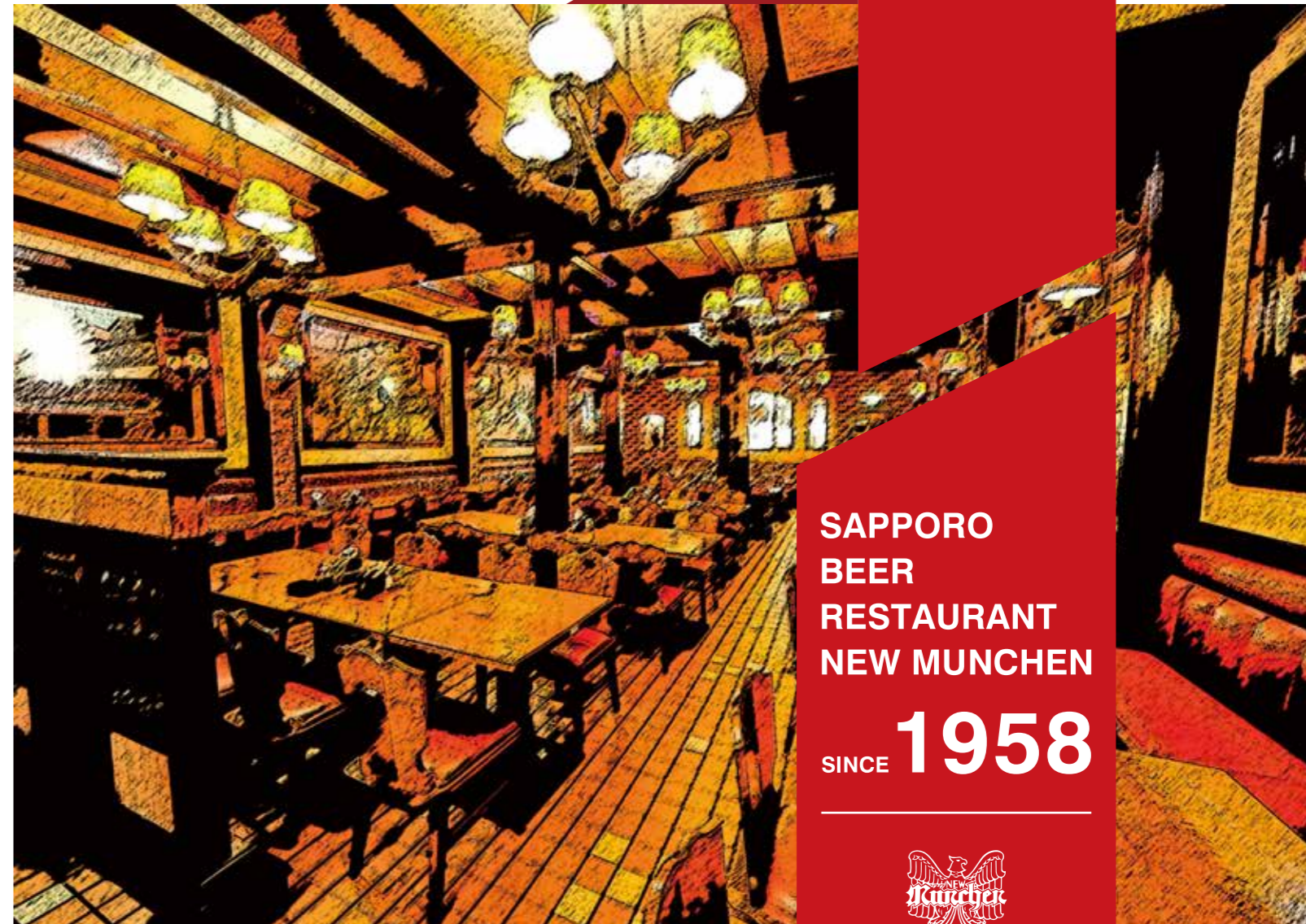




弊社採用動画（調理職）は、上の  
二次元コードからご覧いただけます。



SAPPORO  
BEER  
RESTAURANT  
NEW MUNCHEN

SINCE **1958**



NEW **Munchen**

**COMPANY PROFILE**

株式会社ニューミュンヘン

〒542-0074 大阪市中央区千日前 1-8-20 TEL/06-6213-0132 FAX/06-6213-7845  
<https://www.newmunchen.co.jp>



**NEW MUNCHEN CO., LTD.  
EMPLOYMENT INFORMATION**

## わたしたちニューミュンヘンは1958年創業のビアレストランです

### 熱烈歓迎

就職活動中の皆さん、初めまして、ご挨拶申し上げます。  
 皆さん社会人になるための就職、進路を模索中だと思います……多めに悩んでください。最後は自分自身で決めることであります。  
 さて、皆さんは「垂直思考」という言葉を聞かれたことがありますか？  
 現在では自由かつ柔軟な発想で物事を多面的に捉える水平思考が主流の様ですが、私が皆さんの年齢の頃は、一つのことを深く学ぶ「垂直思考」も注目されていました。  
 この垂直思考の利点は深く考え、到達した水準から他のことも判断・汎用できることです。  
 大手民間会社の経営者が、中国の全権大使に任命されたような過去の事例は、その方が学んできた経験や経営者としての能力が諸外国へ国家を代表し、外交の全権を委任されて交渉に当たる外交官のトップとして十分通用し、最適任であると判断されたからです。  
 私は、当社の社員には当面は垂直思考型社員に育ててほしいと願っております。社員としての成長が人間としての成長につながることを願っているからです。日本独自の終身雇用制が崩れてしまった時代ですが、仕事を通じているいるな社会を学び成長していく……そのことは崩れてほしくないと思っております。  
 そして幹部になるころには「水平思考」を大いに活用してもらいたいと思っております。  
 当社は関西では知名度はあるものの、会社としては大会社ではありませんが、一步一步ですが堅実に成長してきました。さらに成長する会社であると思っております。なぜなら、社員の成長が、人間として成長し、自然とその社員たちが会社を大きく成長させてくれると信じているからです。  
 さあ皆さん、私たちと一緒に成長しませんか、熱烈歓迎です！



株式会社ニューミュンヘン 代表取締役社長

## 八尾 健二

### 福利厚生

- 従業員教育制度  
新入社員研修制度・大阪府飲協主催各講座への参加  
接客給仕職は第2種衛生管理者試験・調理職は調理師試験  
※受験料会社負担（初回のみ）  
社内食品衛生講習会
- 永年勤続5年・10年・20年（金一封）
- 従業員割引制度（従業員用前売券にて）
- 財形貯蓄制度（奨励金あり）
- 従業員持株制度（奨励金あり）
- 支援制度  
衣 / 店舗で着用される制服は会社より貸与  
食 / 本人一部負担にて支給（会社より補助金あり）  
住 / 就業規則に定める住宅手当による

- 借上女子寮（ドミー江坂江の木 2or コミュニティハウス）※管理人常駐  
所在地 / 大阪府吹田市江の木町  
最寄り駅 / 大阪メトロ御堂筋線江坂駅 徒歩7分  
収容定員 / 1室1名完全個室 希望により寮提供の朝食・夕食あり（自己負担・予約制）  
個室設備 / 冷暖房・ベッド・クローゼット  
共有設備 / Wifi 完備・ロビー・キッチン・風呂・洗濯機・乾燥機・玄関オートロック
- 自社男子寮（塚口寮）※管理人常駐  
所在地 / 兵庫県尼崎市塚口町  
最寄り駅 / 阪急神戸線塚口駅 徒歩約7分  
収容定員 / 12名（1室1名完全個室）  
個室設備 / 冷暖房・ベッド・クローゼット  
共有設備 / Wifi 完備・ロビー・キッチン・風呂・洗濯機・乾燥機・玄関オートロック・屋根付駐輪場



■リゾートホテル法人会員権  
（社員並びに家族の方、全国のエキシブ施設がお安く利用できます。）



塚口寮 / 外観

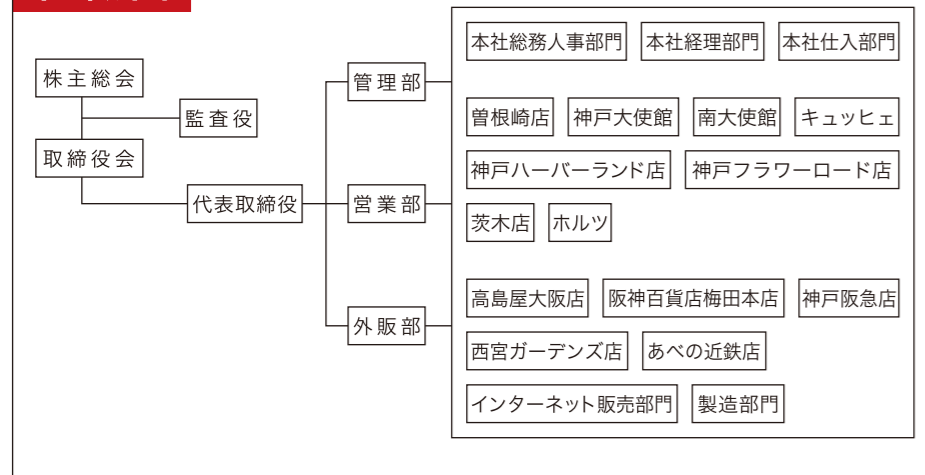


塚口寮 / 共有スペース



塚口寮 / 個室

### 組織図



### 主力商品

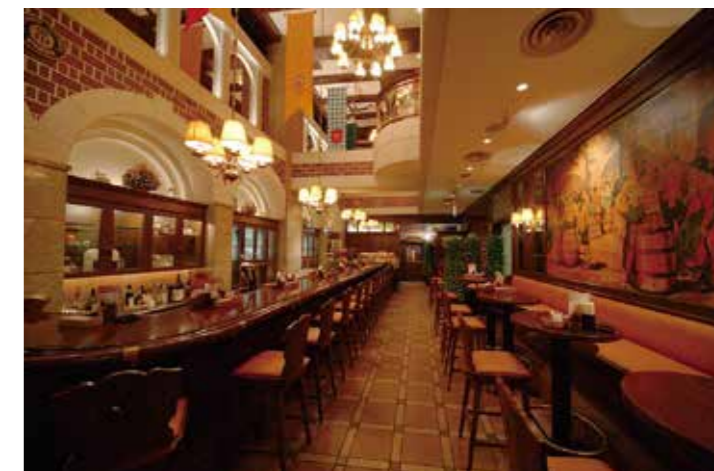


生ビール 黒ビール オリジナルビール



#### 曾根崎店

大阪市北区曾根崎 2-13-17 曾根崎渡辺ビル 1F



#### 神戸大使館

神戸市中央区三宮町 2-5-18



#### 南大使館

大阪市中央区難波千日前 12-35 SWING ヨシモトビル 2F



#### küche(キュッヒェ)

大阪市北区梅田 3-1-3 ノースゲートビル ルクア B1F



#### ハーフェンブルク神戸ハーバーランド店

神戸市中央区東川崎町 1-6-1 モザイク3F



#### 神戸フラワーロード店

神戸市中央区磯上通 8-1-19 カーサグランデ神戸ビル 2F



#### 茨木店

茨木市永代町 1-5 阪急茨木市駅内 スールロサヴィア2F



#### beer garden HOLZ(ホルツ)

大阪市北区曾根崎 2-13-17 曾根崎渡辺ビル B1F

### デリカショップ

#### 高島屋大阪店

大阪市中央区難波 5-1-5  
高島屋大阪店地階食品売場

#### 阪神百貨店梅田本店

大阪市北区梅田 1-13-13  
阪神百貨店梅田本店地階食品売場

#### 神戸阪急店

神戸市中央区小野柄通 8-1-8  
神戸阪急本館地下 1F

#### 西宮ガーデンズ店

兵庫県西宮市高松町 14-2  
阪急西宮ガーデンズ 1階東モール

#### あべの近鉄店

大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43  
ウイング館 B2F

# 社員紹介



神戸大使館 接客担当 兵庫県出身

## 入社きっかけを教えてください。

学生時代に飲食店でアルバイトをしていたのですが、そこで接客業の楽しさや奥深さを知り、接客業は自分の良さを活かせる仕事だと思ったからです。

また、「ニューミュンヘン」に家族で食事に来たこともありまして、その時にお店の雰囲気がとても良かったのと、従業員の皆さんが元々良くキラキラしていて、本当に活き活きとお仕事をされている姿に感動し、「私もここで働いてみたいな!」と思ったのが、入社きっかけですね。



曾根崎店 接客担当 徳島県出身

## 入社きっかけを教えてください。

とてもシンプルな理由で、学校の先生に勧められたからです。当時、何百社という企業の資料を見比べていたのですが、自分に合った仕事が見つからず、決めかねていました。でも、自分の周りの友達は希望の職種を早く決めていて…。なかなか一歩を踏み出せずに焦っていたなか、先生に紹介してもらったのが「ニューミュンヘン」でした。

自分が飲食業界で通用するのか、不安な部分もありましたが、勇気を出して挑戦してみよう!と決心しました。

## お客様に楽しんでいただくためには、まず自分が楽しんで働くこと

私はご注文をお伺いしたり、お料理の給仕やレジなど、直接お客様と関わる仕事に携わっています。そんな中、私が日々心がけていることは、「1人1人」「1つ1つ」という言葉です。いついかなる時でも“1人1人のお客様”に心を込めて接客すること。1人1人の心境を感じ取り、臨機応変に対応すること。そういったことを大切にしています。

また、「1つ1つ」というのは、私が携わる“1つ1つの仕事”には全て意味があるということ。その1つでも欠けることで、お客様へご迷惑をかけてしまう危険もあるのだと知りました。例えば小さな作業でも油断せず、責任感を持って取り組まないといけないという自覚が芽生えました。

また、このお仕事をされていて嬉しいのは、お客様から「唐揚げ、美味しかったよ」や「また食べに来るわね」といったお言葉を、直接いただけること。当社の唐揚げが多くのお客様からご支持を得ていることを肌で感じ、とても誇らしく思います。

私もそうだったのですが、学生の時って、将来のことを考えると不安になったりしますよね。でも私は「どんな時でも自分に自信をもって!」って、皆さんに伝えたいです。

私は今、この職場で毎日経験していることが、どんどん自信に繋がっています。私はいつか店長になるのが目標なのですが、どんな時でも「笑顔」と「勇気」だけは忘れず、日々を大切に頑張りたいです!



## 少しの勇気で自分の可能性は大きく広がる! 成長を感じる職場です

「ニューミュンヘン」は歴史ある企業でありながら、自分と近い世代の若い人たちがたくさん現場で活躍しています。

自分は元々人と話すことが得意な方ではなかったのですが、自分に接客業が務まるのか多少不安もありましたが、職場の上司や先輩、周りのみんなのサポートもあって、今では自信を持って現場に立つことができます。

自分が勤める曾根崎店はスタッフも多く、ゆえに、報・連・相といった基本的なコミュニケーションが大切です。特に自分の場合、お客様からご注文をいただいたりなど、自分の行動ひとつでお店全体の評価に直結する可能性もあるので、(スタッフ同士、あるいはお客様との)コミュニケーションについては特に意識して、仕事に取り組んでいます。

自分の今の目標は、上司に教えてもらったように、上手くビールを注げるようになることと、早く一人前に仕事ができるようになって、周りのみんなから「さすがだ!」と思われるようになることです。

どんな仕事も同じですが、上司や先輩、同期、後輩など、人と人の付き合い方がとても大事。より良い人間関係を築くことができれば、仕事も楽しくできるし、前を向いて進んでいけると思う。だから学生さんたちの中で、自分と同じように人と話すことが苦手な方でも、ほんの少しでもいいから勇気を出してほしい。

勇気を出せば、自分の可能性を広げることができるから。



## 段階ごとの指導と業務習得で確実に成長を実感できる職場です

入社したすぐの頃は何もできない自分がとても悔しく辛かったのを覚えています。大人数の宴会のときや、オーダーが立て込むと厨房内の調理スピードが上がり、忙しくも正確に手を動かす上司や先輩方を眺めていることしかできませんでした。

それでも、サラダ場でのサラダの盛り付けから始まり、優しくも真剣なご指導をいただきながら「新しい仕事」を少しずつ覚えていけるようになりました。自分ができるようになれば、「ひとりでまかせて」もらえるようになります。

上司や先輩方からの段階ごとの指導により、段階的に業務を習得することで、自分自身の成長を実感でき、達成感もありますね。現在は焼き場でオムライスや焼きそばなどをつくりながら、弊社の名物でもある「鶏の唐揚げ」の揚げ場を教えていただいている段階です。

数年後の目標は、さまざまな仕事を覚えて、どのポジションでも任せられるようになることです。

将来的には役職に就き、指示を出したり仕事を教えられる立場となって、厨房スタッフの成長を支えられるような、そんな人物を目指していきたいです。



南大使館 洋食担当 徳島県出身

## 入社きっかけを教えてください。

就職活動の際にお店を見学させてもらったことがきっかけです。ホールでも厨房内でもみなさんが真剣に、そして、楽しく働いている様子がとても印象的でした。

でも、実際に就職するとなると、徳島県出身の僕は部屋を借りる必要があります。その点も社員寮を完備していることで不安なく社会生活がスタートできましたし、今もとても助かっています。調理技術だけでなく仕事以外の礼儀作法を習得したりと、充実した毎日を過ごしています。

# 社員紹介



## 協調性や礼儀作法、主体性など、 仕事を通じ人生に役立つことが身に付く職場

現場では特にチームワークが重要。お客様に素敵な時間を過ごしていただくためには、自分ひとりではできる事が限られます。素直な心、謙虚な気持ち、感謝の言葉を持たずして、チームとしては動けません。また、チームワークを円滑に進めるためには、自分がすべきことを理解して仕事をすることも大切です。その中で、礼儀作法や丁寧な言葉使い、立ち振る舞い、目配りや気配りも自然と身に付き、自分で考え行動をする力やコミュニケーション能力も向上します。社員の年齢層は幅広く、アットホームな環境です。温かいベテランのパートさんや、活発な学生アルバイトさんなどが店作りに貢献してくれています。先人たちが築いたものを継承することはもちろん、今後はお客様のニーズにあわせた進化も重要だと考えています。

営業部 本部長 兵庫県出身

## これまでを大切に。これからを大事に 可能性に挑みながら地域に愛される100年企業へ

「教えに無駄はない。学びにウソはない。努力に悔いはない」。それが、私が今の仕事を通して学んだことであり、今でも大切にしている言葉です。この業界を目指している若い皆さんには、「仕事」から「私事」へ。最後は「志事」に」という言葉を贈りたいです。「仕事」とは読んで字のごとく、事に仕えて学ぶこと。次に「私事」というのは、私という自分を磨き、自分自身を高めること。そして最後の「志事」とは、志をもって物事を達成すること。これら3つの「シゴト」をモットーに、この業界にチャレンジしてほしいと思います。そして、せっかく目指すのであれば、そんな「味」のある「仕事」から「志事」まで、やり尽くしてほしいと願います。ともに、地域に親しまれる100年企業を目指しましょう。



神戸地域 料理長 鹿児島県出身



## 何よりもお客様の笑顔のために… 「お客様ファースト」の考えを徹底、実践していきたい

職場の雰囲気はとても良好です。スタッフ同士仲が良く、仕事に関する事はもちろん、プライベートな事まで何でも話し合える、お互いの悩みを相談し合える、良い関係を築けております。チームワークも良く、皆思いやりのあるスタッフばかりなのが私の自慢です。私は店舗運営に関わる全てのことに携わっておりますが、日々の仕事を通して思うことは、やはり、お客様の大切さです。当たり前のことですが、お客様あっての我々なのだ強く感じます。弊社は長い歴史を持つ企業ですが、先人たちが築いてきた伝統や文化を継承しながらも、お客様のニーズに合わせた更なる進化が必要であると考えます。何よりもお客様のことを優先し行動に移す、そんな「お客様ファースト」をモットーに日々の業務に取り組んでおります。

キュッヒェ店 店長 兵庫県出身



## お客様の笑顔が近くで見られる素晴らしい仕事 そんな仕事をしている自分に誇りを持つ…

スタッフ同士、コミュニケーションがしっかり取れていて、日々協力し合いながら、明るい雰囲気です。そして、楽しいだけでなく、新たなことへのチャレンジもできるし、それが自身の成長へと繋がる、そんな職場環境だと思います。様々なことが学べる職場ですが、特に「お客様との接し方や気遣い」が、最も学べるのではないのでしょうか。目上の方に対するマナーや言葉遣いはもちろん、お客様とのやりとりのなかで、相手が何を望んでいるのかを察し、お客様1人1人に合わせた臨機応変な対応力と気遣いが身に付くと思います。そういったスキルは飲食業界だけではなく、どんな社会においても活かせる能力です。誰もが社会人として大きく成長できる職場であると、私は思います。

神戸フラワーロード店 店長 奈良県出身

## 人を好きになること。笑顔を絶やさずに、 常に前向きに物事を考えることが大事です！

この仕事において大切にしていることは、まず、視野を広く持つこと。次に、自らの発言に責任を持つこと。そして、人間関係を円滑にすることです。人間関係が大切なのはどの職場でも同じですが、特に今の職場は風通しが良く、従業員みんなが丸となって、楽しく働いているように感じます。みんながきちんと意思疎通できているし、また自然とコミュニケーション能力が身に付く環境だと思います。人間関係が円満な職場ってなかなか見つけれられるものでもないと思いますので、そういった点ではここはみんないい人ばかりでラッキーだと思います。私個人の目標としては、今、南大使館の主任を任されていますが、私のサービス力が直接売りに繋がるよう、今よりさらに貢献していきたいです！



南大使館 営業主任 大阪府出身



## 教える側の思いやりの心と教わる側の向上心、 掛け合わせれば可能性は大きくなっていく

従業員同士の仲が良く、明るい職場です。それは普段から意思の疎通を大切にしているからこそだと思います。様々なお客様が過ごすホールにおいて、滞りなく快適に食事を楽しんでもらい、満足してお帰りになっていただくには、スタッフ間の報・連・相は欠かせません。また、お客様だけでなく、自分以外のスタッフの動きや厨房の様子にも目を配り、もっと言えば、店外の人通り等にも注視するなど、広い視野を養っていく大切さを学びました。かつて新入社員であった上司や先輩たちが、自身のスキルアップ⇒後輩への指導を循環してくださっています。教える側に思いやりの心があるので、教わる側は向上心だけ忘れずに来てくれたら、必ず成長と達成感を感じられる職場です。

南大使館 営業担当 奈良県出身

## 歴史あるニューミュンヘンの一員として、 温故知新の精神で索引する

老舗ビアレストランとして長年お客様に愛されてきた「ニューミュンヘン」。私は、調理場を預かるひとりとして、その歴史と伝統に誇りを持ち、先人の知恵を学びながら、さらに邁進していくことが日々の課題だと思っています。業務は常に「学び」の連続。副料理長としての仕事は、調理はもちろん、新メニューの考案や仕入れ、原価計算など多岐にわたります。学ぶことに対する探究心をより深められる環境で、職人としての技術を磨くだけではなく、自身のレベルアップを実感する毎日。この仕事で身に付いた能力は、まさに一生ものです。また、お客様の笑顔のために、日々切磋琢磨し、チーム一丸となって仕事をすすめることができる、たくさんの良き仲間と囲まれて働けることは何よりの喜びです。



神戸ハーバーランド店 副料理長 宮崎県出身