



KANMONKAI

SINCE 1989

関門海は今年で創業46周年。誰もが安心して働き、成長できる100年企業を目指しています。
代表取締役社長 山口久美子

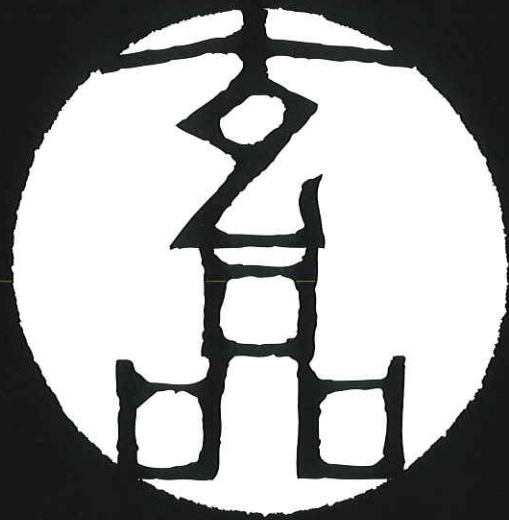


株式会社 関門海 会社紹介



東証スタンダード上場

玄品とは



GUENPIN


とらふぐ取扱量
日本一!!

国内 59 店舗
国外 2 店舗





(株)関門海
東証スタンダード上場



事業の3本柱



玄品 店舗運営事業 (直営・FC)

特許技術をベースに、年間を通じて安全で美味しく、かつ低価格を実現させたとらふぐ料理専門店『玄品(げんぴん)』。

お客様へ「料理の美味しさ」と「おもてなし」を通して、楽しく、幸せなひとときを提供する空間です。

現在、国内59店舗、国外2店舗を運営。これからもふぐの美味しさをより伝えていくために、国内外の出店を継続していきます。



大阪府・法善寺総本店



京都府・烏丸店



大阪府・本町店



東京都・上野店



大阪府・大阪北新地店



大阪府・心斎橋店



東京都・池袋店



東京都・浅草店



大阪府・大阪梅田東通店



シンガポール店



東京都・新宿三丁目店



東京都・吉祥寺店



ふぐ

天然&熟成とらふぐを提供。「玄品」を代表する看板メニュー。
ふぐの可能性を探求し続けます。



天然とらふぐコース



てっさ(ふぐ刺し)



名物 ぶつ刺し



焼き白子(塩)



ひれ酒



ふぐ唐揚げ



ふぐコラーゲンジュース

玄品の料理・かに

かに

ふぐとのコラボが出来るのも「玄品」ならではの。インバウンドからの根強い人気を誇り、取扱い店舗も拡大しています。



ズワイ蟹鍋



ズワイ蟹刺身



店舗限定・極コース



ズワイ蟹コース

玄品の料理・うなぎ

うなぎ

とらふぐに負けないくらいクオリティーにこだわってきた鰻。
いまや夏場の主役メニューとして好評をいただいています。



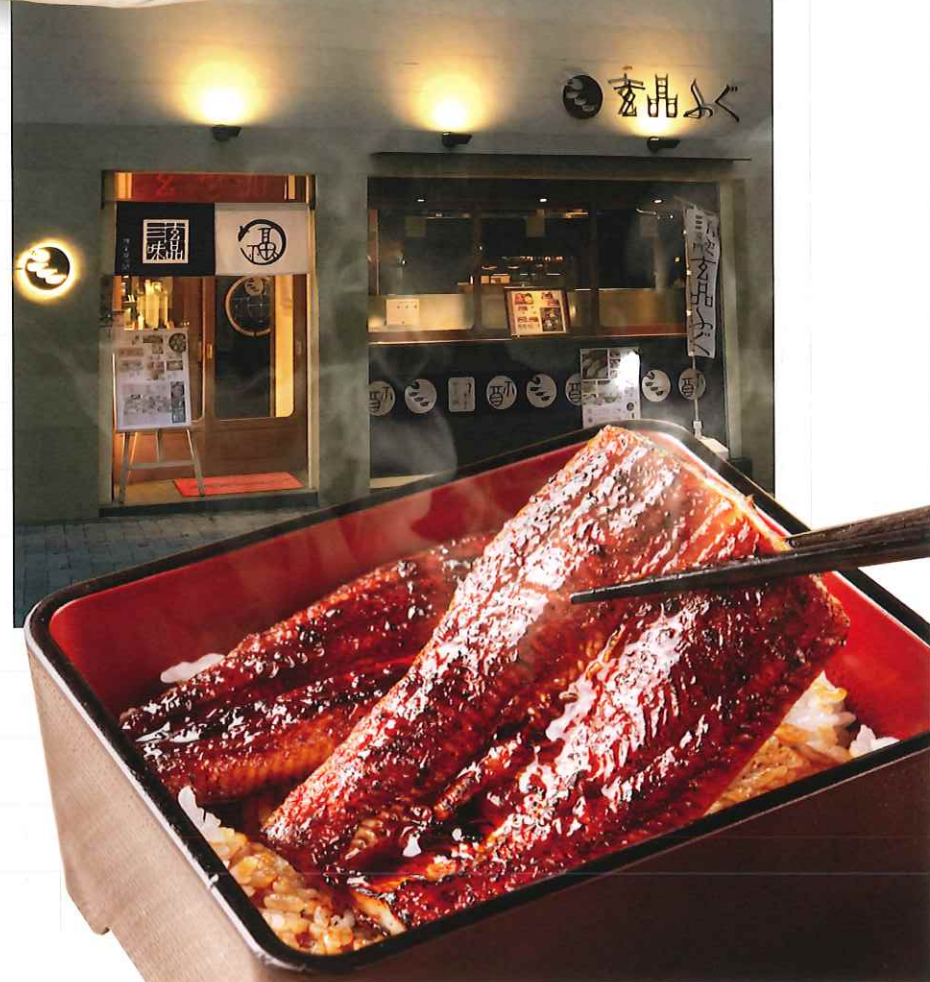
神楽坂・鰻玄



人気のふぐ&鰻MIX「玄鰻(げんまん)」コース



神楽坂・鰻玄 限定の鰻せいろ蒸し



鰻寿司



鰻蒲焼



鰻の肝焼き

通販事業

自社サイト、楽天、Yahoo!、JAL、百貨店などで販売されている玄品の通販。記念日の食事や贈り物としても喜ばれており、とらふぐの美味しさだけでなく、鰻や蟹などとのコラボ商品は他では取扱いがなく、とても好評です。



敬老の日ふぐセット



鰻蒲焼セット



鶴盛りてっさセット



ふぐ刺し&鍋&唐揚げセット



ひれ酒セット



お吸い物最中 炙り福ひれ



蟹&とらふぐセット



フリーズドライふぐ雑炊

外販事業

店舗商品の加工だけでなく、スーパーや飲食店向けの商材販売も行っているセントラルキッチン。さらに、催事やイベントなどのブース出展にも対応しています。イベント当日は店舗スタッフが応援で参加することも！



大阪本社・セントラルキッチン



焼きひれ準備作業



出荷前のふぐ刺し商品



大阪・関西万博出店



百貨店催事

大阪 京阪百貨店



東京 三越伊勢丹百貨店



大阪 阪急うめだ本店



玄品の挑戦・女将カウンター



女将の **新業態** カウンター

社長自らカウンターに立ち、「おもてなし」と「ふぐの可能性」を追求し続けています。

玄品の挑戦・おでんカウンター

おでんのカウンター

新業態

何度も試作を繰り返して開発したおでん業態。とらふぐのアラをたっぷり炊き出した濃縮の旨みと、コラーゲンたっぷりの手作り「ふぐ出汁」を使用しています。
2025年10月から大阪の本町店でスタート。将来はおでんカウンターの店主になれるかも！



焼きふぐ



新業態



2024年10月 OPEN

神楽坂 焼き福 3階

2025年1月 OPEN

千駄ヶ谷 焼き福 浅野

京都新規 W 出店



玄品 京都四条 2025年6月OPEN



玄品 京都烏丸 2025年11月OPEN





2025年4月6日オンエア
 テレビ大阪 日経スペシャル
 「もしものマネー道～もしマネ～」で
 “ふぐ料理のトップ「玄品」を支える女性社長の
 波瀾人生!”として紹介されました!

オンエア内容は
 番組サイトからの
 YouTubeで
 ご覧いただけます!



本町店内・山口社長インタビュー



大阪本社事務所・回想ドラマシーン撮影



法善寺店店頭・社員インタビュー



特集ページに登場

将来はあなたもTV出演!?

とらふぐの魅力を積極的にアピール!



法善寺店・台湾TVバラエティー番組撮影



関西テレビ・スタジオ収録直前



大阪梅田東通店・店頭での撮影



関西テレビ・本番スタジオ確認

2016年
 関西テレビ「ウラマヨ!」に
 現取締役事業統括本部長
 大村が“ふぐ王”として出演!

- 国内TV局 情報ニュース番組
 - 国内TV局 バラエティー番組
 - 国外TV局 バラエティー番組
 (香港/台湾/アメリカ/ドイツ/ポルトガル)
- など協力多数



京都烏丸店・アメリカニュース情報誌『NEWSWEEK』インタビュー

研修・サポート



マナー研修



商品マニュアル研修

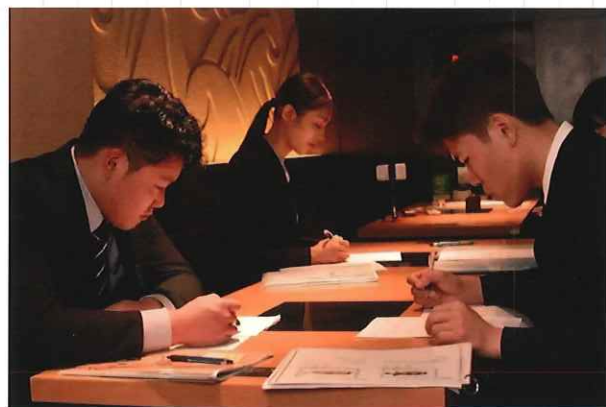


技術研修

充実した研修や
サポートで
バックアップ!

- マナー研修
- サービス研修
- 業務知識研修
- 衛生研修

- 7S研修
- 商品研修
- 玄品技術研修
- 免許取得研修
など



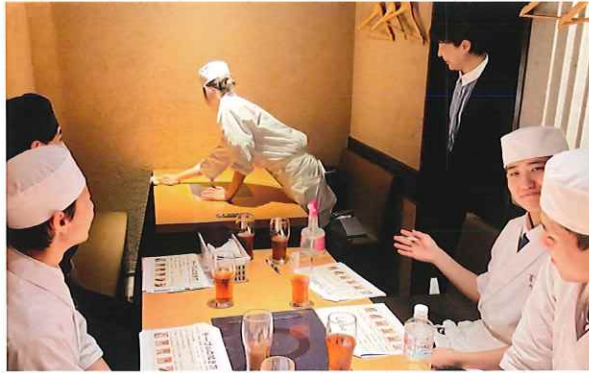
ふく免許筆記対策講習



ちり・雑炊研修



商品研修



7S研修



調理研修



店長・マネージャー研修



新入社員研修

レクリエーション

縁JOYレクリエーション

今期から導入された社員レクリエーション制度。アンケートでやりたいことを募り、会社負担・補助で楽しめます。普段直接顔を合わせるメンバーとも親睦を深めることができることもあり、大好評!



ミシュランプレート視察チーム(関西)



アウトドア&BBQチーム(関東)



大阪関西万博訪問チーム



ボウリング&焼肉チーム(関東)



サントリービール工場見学チーム(関西)



ミシュラン獲得系列店視察チーム(関東)

仕事だけでなく
たくさんの仲間と
楽しもう!

- 縁JOYレクリエーション
- 同期会
- 店舗食事会
- 社員旅行

など



BBQチーム(関西)



BBQ & カラオケチーム(関西)

14 特許 玄品技術

「研究開発型飲食業」としての証



長期的「熟成」保存加工の製法技術は 日本・中国・韓国で特許を取得

特開 2020-147501	抗がん剤の副作用軽減剤（特許取得）
特開 2014-171395	ヒレ酒用乾燥ヒレの製造方法（特許取得）
特開 2014-113112	非加熱食肉類の変色防止処理用塩類組成液、及び、当該塩類組成液を用いた変色防止処理方法（特許取得）
特開 2010-142190	解凍装置および解凍方法（特許取得）
特開 2010-051299	塩類組成液（特許取得）
特開 2009-226386	超微細気泡水（特許取得）
特開 2009-207473	魚卵外皮エキスの製造方法（特許取得）
特開 2008-053668	フェライト磁石（特許取得）
特開 2007-209324	鉄補給組成物の製造方法（特許取得）
特開 2005-295928	フグの加工方法（特許取得）

社員旅行

年に一度、店舗をお休みしてまで行われるBIGイベント。
海外も含めた全社員が参加。なかなか直接顔を合わせる機会がないメンバーと
親睦を深めるチャンス! ゲーム大会は皆が熱くなって大盛り上がり!!



夜の大会



関東社員記念撮影



関西社員記念撮影



二次会もみんなで賑やかに!



毎年趣向を凝らしたオープニングアクトにも注目

その他



同期会



関西フットサルチーム

頑張った仲間や 店舗は、その結果を みんなで讃えます!

- 店舗売上表彰
- 店舗利益表彰
- 個人表彰
- MVP社長賞 など



店舗売上表彰



MVP社長賞表彰



店舗利益表彰



勤続感謝表彰

こんな先輩たちが活躍しています。



- 宮崎県立小林秀峰高等学校 卒業
- 入社4年目 神奈川県 川崎店 副店長
- 入社6年目 東京都 神田店 店長
- 入社10年目 大阪府 法善寺総本店 店長
- 現 在 東京都 浅草店 店長

2014年入社

浅草店

店長 竹森成吾



- ★ 年商3億の店舗運営
- ★ アルバイト40名、社員9名の総責任者
- ★ インバウンド向け対策のトライアル店舗
- ★ 新入社員教育店



経験の有無や新卒・中途社員にかかわらず、一人ひとりが他のメンバーと真剣に向き合い、共に成長できる社風です。

■会社のここが自慢

やりたい仕事にチャレンジさせてもらえるフィールドがあるのはうれしいですね。調理を極めたい、接客のプロになりたい、経営を学びたいなど、手を挙げればチャレンジできるチャンスがあります。また、店舗拡大が加速しているので現場でも本部でもポジションやチャンスが今後も増えていきます。やる気さえあれば大きなチャンスを与えてくれる環境だと思えます。分からないことや悩みごと僕たちがフォローしますので、安心してチャレンジしてください！



- 宮崎県立小林秀峰高等学校 卒業
- 入社3年目 大阪府 本町 店長

2020年入社

本町店

店長 横山雄人



- ★ 売上施策の立案、実行
- ★ アルバイトシフト管理
- ★ 調理、接客
- ★ 社長が営業の女将カウンター
- ★ 関西営業会議の運営サポート



入社3年目21歳で店長になりました。

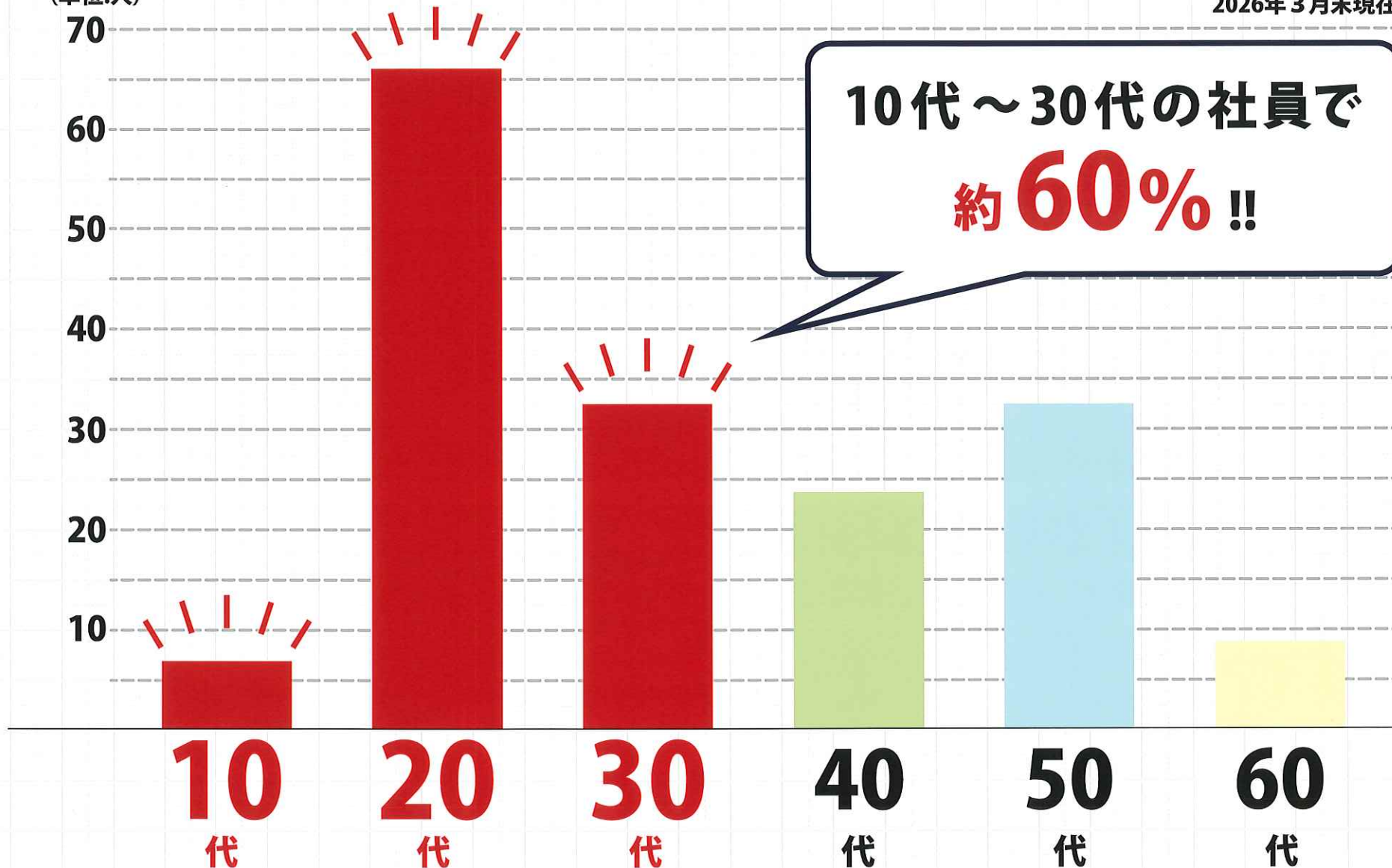
■会社のここが自慢

現場の意見を尊重する風土が行きわたっています。社長や幹部の皆さんとの距離も近く、意見やすい上、提案などやりたいことは積極的に任せてもらえるスタイル。とても働きやすい環境が整っています。

関門海の正社員年齢別構成

2026年3月末現在

(単位:人)



／ スペシャリスト

・ 本部 ・ 各管理部門

総務



システム開発
セキュリティ



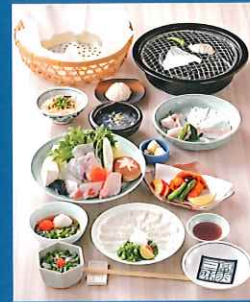
店舗
開発



経理



商品
開発



営業企画
マーケティング



調達



セントラル
キッチン
(商品製造管理)



セントラル
キッチン
(品質管理)



関門海の 理念経営

人づくり

三方よし経営

ウェルネス経営



SATISFACTION

SAMURAI 7



1 関係者各位

2 顧客

3 従業員

4 ワーク・ライフ バランス

5 社内 コミュニケーション

6 体の健康

7 心の健康

関門海の7S活動



■ 項目 ■	■ 内容 ■	■ 定義のポイント ■	■ 項目 ■	■ 内容 ■	■ 定義のポイント ■
整理 SEIRI	必要な物と要らない物を分け、 要らない物を捨てて、物を絞る	「捨てる、絞る」勇気を 持つこと	躰 SITSUKE	決められたルールを無意識に 守れるように習慣化する	全員で達成すること
整頓 SEITON	必要な物を、いつでも誰でも 取り出せるようにする	必要な物をすぐに探し出せる ような状態にすること	スピード SPEED	お客様や仲間、仕事に対して 即座に反応し、行動する 待たせない・止めない・滞らせない	段取りと速さを おろそかにしないこと
清掃 SEISOU	良い環境を作る	良い環境を作り続けること	スマイル SMILE	お客様だけでなく、働く仲間同士でも 常に相手に安心感と心地良さを 与える表情・態度で接する	周囲を安心させ、 場を明るくする エネルギーであること
清潔 SEIKETSU	上記3S(整理・整頓・清掃)の 状態を維持する	汚さないこと			

玄品の先輩社員・2026年度入社社員

New

FACE

新しい仲間！新入社員のご紹介 PART I

西日本営業部
マネージャー
岡島です！
早く揃きに
慣れるように
みんな頑張ろ～！



玄品グループへようこそ！！
39期入社式を盛大に開催！



RIO
MURAKAWA

大阪府松原本社
購買物流製造部 勤務
むらおか りお
村岡 理央

宮崎県
出身

KENOSUKE
ANRI

沖縄県
出身

東京都
浅草店 勤務
あさと こうのすけ
安里 康之介

YOSHIKI
NAKATAKE

宮崎県
出身

東京都
浅草店 勤務
なかたけ よしき
中武 由喜

MANA
INAMURA

兵庫県
出身

大阪府松原本社
品質管理課 勤務
いなむら まな
稲村 真那

TSUBASA
SHIBATA

宮崎県
出身

東京都
上野店 勤務
しばた つばさ
柴田 翼

SARA
INAMURA

鹿児島県
出身

大阪府
法善寺総本店 勤務
いなむら
稲村 さら

New
FACE

新しい仲間！新入社員のご紹介 PART II




SAKI MORINAGA
鹿児島県出身
大阪府 大阪梅田東通店 勤務
もりなが さき
森永 咲希



SHISHU MATSUDA
兵庫県出身
大阪府 心斎橋店 勤務
まつだ しん
松田 志真



SHIERU IWATA
沖縄県出身
大阪府 法善寺総本店 勤務
いわた しえる
岩田 汐瑠



SHUHO IWASAKI
神奈川県 川崎店 勤務
いわさき しゅうと
岩崎 崇人



NGUYEN THI KIEU TRINH
グエンティキエウチン
ベトナム出身
千葉県 千葉店 勤務



TAMANG MANISHA
タマンマニサ
ネパール出身
東京都 浅草店 勤務



SHAHI JIVAN BAHADUR
サヒジバンバハドゥル
ネパール出身
大阪府 大阪梅田東通店 勤務



ENSHIMEI
エンシメイ
中国出身
東京都 新宿三丁目 勤務

2025年度
入社

2年目で店長も誕生！店舗に欠かせない頼もしい存在に成長してくれました。



兵庫・阪神尼崎店 店長
大田 真理恵
<大阪府出身>



京都・京都烏丸店
川満 星聡
<沖縄県出身>



大阪・法善寺総本店
川原 咲貴
<鹿児島県出身>



東京・浅草店
深井 来虎
<埼玉県出身>



東京・浅草店
古藏 陽仁
<沖縄県出身>



東京・新宿三丁目店
森田 健介
<沖縄県出身>



大阪・法善寺総本店
藤井 直樹
<奈良県出身>



大阪・法善寺総本店
西門 璃映
<鹿児島県出身>



大阪・大阪梅田東通店
児玉 丈一郎
<大分県出身>



大阪・本町店
亀山 悠架
<福岡県出身>



東京・神楽坂店
野原 蒼生
<神奈川県出身>



東京・上野店
ファム ホトゥニユ
<ベトナム出身>



東京・上野店
バヒク
<ネパール出身>



大阪・大阪梅田東通店
ファム ヴァンアイン
<ベトナム出身>



大阪・心斎橋店
曹 澤宏
<台湾出身>



大阪・難波店
ムナフル
<インドネシア出身>

2024年度
入社

先輩として順調にキャリアを重ねつつ、 それぞれの目標に向かって邁進中!



大阪・法善寺総本店 副店長
吉田 直人
<宮崎県出身>



大阪・法善寺総本店 料理長
タイ ホアンミン
<ベトナム出身>



東京・上野店
松葉 舞梨愛
<福岡県出身>



東京・吉祥寺店
石村 未羽
<東京都出身>



東京・上野店
浪岡 心空
<宮崎県出身>



大阪・法善寺総本店
マウティエン ホアン
<ベトナム出身>



大阪・法善寺総本店
宋 宝娟
<中国出身>



埼玉・大宮店
チャンティ-ミー-イェン
<ベトナム出身>



東京・池袋店
戚 永航
<中国出身>



東京・池袋店
ゲンティズクイン
<ベトナム出身>



千葉・千葉店
サキ マニサ
<ネパール出身>



神奈川・横浜店
タマンスレンドラ
<ネパール出身>



EC・マーケティング部
野呂瀬 美麗
<東京都出身>

調理師
専門学校
卒業生

入社以来、技術とキャリアを日々磨いて、 今の関門海の屋台骨を支えています！



東日本営業部 部長
尾中 聡



FC事業部 部長
市川 直樹



東日本総料理長 兼 東京・神楽坂店料理長
佐々木 友朗



西日本総料理長 兼 大阪・本町店料理長
江崎 正樹



東日本営業部MG 兼 神奈川・川崎店 店長
黒澤 太一



大阪・楠葉店 店長
若狭 正明



大阪・心斎橋店 店長
張 允徽



東京・上野店 店長
樋口 豪志



東京・西葛西店 店長
天久 判



東京・浅草店 料理長
高橋 達也



東京・池袋店 料理長
高橋 泰彦



東日本営業部・店舗サポート
木山 洋平



東日本営業部・店舗サポート
尾内 利之



EC・マーケティング部
田所 舞



東京・浅草店
古蔵 陽仁



東京・浅草店
安里 康之介



東京・浅草店
中武 由喜

■ 企業理念 ■

人間の宇宙をも一体化する可能性を確信し、
本当のやさしさ・高い理想・信念・行動力を併せ持つ、
主体性ある進化する個人を育て、
愛に満ちた社会を創造する。

■ 経営理念 ■

美味で健康的な本物の美味しさを追求し、
真心と安らぎに満ち溢れた空間を提供する。

代表メッセージ：本当の優しさと、強さを持って。

弊社の理念には「人間の宇宙をも一体化する可能性」という言葉があります。少し難しく聞こえるかもしれませんが、私はこれを「宇宙の法則に沿って、正しいことを正しく、当たり前のことを当たり前に行うこと」だと考えています。

私たちは、ふぐ料理専門店『玄品（げんぴん）』を展開しています。

屋号の「玄品」とは、“究極に美味しいもの”という意味。この名に込めた想いととも、私たちは日々、すべてのお客様の期待に応えたいという一心で、真心を込めた一皿をお出ししています。

私が大切にしているのは、「人として正しい道を歩むことと、商売を成功させることは、決して切り離せない」という考え方です。「道德なき経済は罪悪」という言葉があるように、自分たちさえ良ければいいという考えでは、本当の意味で人を幸せにすることはできません。

誠実に、真っ直ぐに。その歩みこそが会社を、そして働く皆さんを一番強くしてくれると信じています。企業の使命は、何よりも「人づくり」です。

誰かを思いやる本当の優しさと、理想を追い求める強い信念。その両方を併せ持つ、愛に満ちた人を育てたい。そんな仲間が集まる場所から、愛に満ちた社会を創っていきたい…それが私の心からの願いです。かつて、私が周りの方々の愛情に支えられて前を向けたように、今度は私が、皆さんが自分らしく輝ける場所を創る番です。「誰かのために」という温かい心を持った皆さんと、素敵な「玄品」を育てていけることを楽しみにしています。



株式会社 関門海 代表取締役社長
山口 久美子



私たちの会社はどうでしたか？

新しい仲間になってくれることを待っています！

先輩の中には、実際に職場見学を体験してから入社を決めた方もいます。

店舗で実際に朝礼に参加したり、てっさ(ふぐ刺し)をひく体験もできます。

関門海の雰囲気を知ってもらう良い機会なので、興味を持っていただいた方はぜひ遊びに来てください。

会社見学、インターン交通費、宿泊費は関門海が負担します！！

※日程の調整が必要なため、希望される方は事前にご連絡をお願いします。



かんもんかい
株式会社 関門海

関門海
オフィシャルサイト
▶▶▶



玄品
オフィシャルサイト
▶▶▶



こちらのサイトでも
先輩社員の
話が聞けますよ！
▶▶▶



■大阪本社 〒580-0041 大阪府松原市三宅東1-8-7
TEL. 072-349-0029

■東京支社 〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-2-1-4F
TEL. 03-3525-7129