

We are Raaaaaaamens!



有限会社 Shin-Shin

所在地	〒810-0001 福岡市中央区天神3-2-19 1F
事務所	〒810-0001 福岡市中央区天神3-2-18 1F
事務所TEL/FAX	TEL092-406-4987/FAX092-406-4989
事務所MAIL	info@hakata-shinshin.com



公式HP



Instagram



X

# ら 道

Good

# 人。



Shin-Shin  
COMPANY BOOK



# ら道めん。

本物の味とは何か。本当の美味しさとは何か。

その価値はラーメンそのものではなく、それを食べてくださる

お客さまの笑顔、その幸せな瞬間にある。

**Shin-Shinはそう考えます。**

もちろん、麺やスープへのこだわりはあります。

20年間培ってきたノウハウもあります。だけど、何より大切にしたいこと、それは

**「お客さまをどう喜ばせるか」。**

それが原点であり永遠のテーマでもあります。

料理が得意、コミュカが高い、体力に自信がある、これらも素晴らしいことですが

**まずは純粹であること、見栄をはらないこと。**

そして誰かを喜ばせることが好きなら、それで十分。

あなたの目の前には「ら道」の門が開かれています。

**さあ、一緒に、この道を進んでいきましょう。**

Shin  Shin



2003年、福岡市中央区天神で「青い」看板を掲げて20年。おかげさまで6店舗を擁するまでに成長しました。

# Shin-Shin HISTORY

博多純情らーめん「Shin-Shin」は、社長である中牟田信一が十数年にわたる屋台修行で得た経験とノウハウから創意工夫を重ねてつくり上げたラーメン。いわゆる「長浜ラーメン」に、いにしへの「博多ラーメン」の風味も感じさせる一品です。現在、福岡県内に6店舗を構えていますが、他にも関東や関西で行われる催事に出店したり、野外フェスなどのイベントでも提供する機会があります。また、最近ではコラボ商品の開発やキャンペーンなどを通して、全国のファンに「Shin-Shin」のラーメンをご賞味いただけるようになりました。20周年を迎えたいま、次のステージへ進もうとしている私たちと一緒に食の都・福岡を盛り上げていきませんか。

**野外フェス「a-nation@海の中道」初ケータリング大成功**  
出演するアーティスト・関係者の皆さまに「博多純情らーめん Shin-Shin」をご賞味いただき大変喜ばれました。スタッフも炎天下の中がんばりました。

## 会社概要

社名	有限会社 Shin-Shin
代表取締役	中牟田 信一
事業内容	飲食業・サービス業
設立	2004年4月
資本金	300万円
従業員数	社員 33名/アルバイト 230名
所在地	福岡市中央区天神 3-2-19 1F
事務所	福岡市中央区天神 3-2-18 1F
事務所 TEL	092-406-4987
事務所 FAX	092-406-4989

2003

**1号店「天神本店」立ち上げ**  
飲食店としては珍しい青い看板を掲げてオープン。「Shin-Shin」は店主(社長)の名前から名付けられました。

福岡市中央区天神3-2-19 1F  
☎092-732-4006



2004

**有限会社 Shin-Shin 設立**

**2号店「住吉店」**

小柳通りに面したロケーションで、ちょっと隠れ家的な雰囲気。ご家族や女性グループにも居心地のよいラーメン店です。

2024年2月、古門戸町店として移転



2007

**初めての商業施設出店**

**3号店「博多デイトス店」**  
新幹線改札直結の「博多めん街道」にオープン。観光客やビジネスパーソンにも喜ばれています。

福岡市博多区博多駅中央街1-1  
博多デイトス 2F 博多めん街道内  
☎092-473-5057



2013

**4号店「KITTE 博多店」**

商業施設 KITTE 博多の開業に合わせて出店。博多エリア2店目のShin-Shinです。

福岡市博多区博多駅中央街9-1  
KITTE博多 B1F  
☎092-260-6315



2016

**5号店「アミュプラザ小倉店」**

北九州市に初出店！小倉駅隣接の名店街で Shin-Shin の味が楽しめるようになりました。

北九州市小倉北区浅野1-1-1  
アミュプラザ小倉 東館1F  
小倉宿 駅から三十歩横丁内  
☎093-953-7957



2019

**6号店「福岡 PARCO 店」**

九州を代表する天神のファッションビルに出店。若者や観光客に人気のスポットです。

福岡市中央区天神2-11-1  
福岡PARCO 本館B1F  
☎092-235-7393



2021

**7号店「古門戸町店」**

旧住吉店を引き継ぎグランドオープンした古門戸町店。山笠の聖地でまた、新たな歴史を刻んでいきます。

福岡市博多区古門戸町2-4  
KSモンドビル1F  
☎092-292-0089



2024



ラーメンづくりだけでなく接客や飲食業の基本も学べる職場。

まずは笑顔と挨拶。接客はももちろん、スタッフ同士のコミュニケーションも。

分からないことは先輩が教えてくれる。困りごと、悩みごと話せる。

研修旅行はグループで。好きな土地の、好きな食べ物を。あくまでも勉強です。

# チームワークのよさもShin-Shinの隠し味。支えあって、刺激しあって、成長できる環境です。

みんなでBBQなどレクリエーションも盛ん。

DREAM社員も、HAPPY社員も、アルバイトも、みんな仲間だ！

店長に教えてもらった麺の盛り付け。いまま後輩に教えてあげたい。

仕事も、プライベートも、どちらも大切。

Dream

# ドリームコース社員



バリバリ稼ぎたい！  
向上心あふれる方なら  
こちらのコース。

9:00 出勤	当日の仕込みなど開店前のルーティン
10:00 朝礼	早番スタッフでその日の確認など
11:00 開店	今日も笑顔で「いらっしゃいませ！」
14:00 休憩	
17:00 休憩&引き継ぎ作業	
20:00 退勤	今日も一日お疲れ様でした！

※勤務一例です。

だからShin-Shinには2つの働き方があります。

Happy

# ハッピーコース社員



しっかりと働きたい！  
自分の時間も大切にしたい方に  
ピッタリのコース。

9:00 出勤	店内をお掃除したり開店準備をテキパキと
11:00 開店	今日も笑顔で「いらっしゃいませ！」
14:00 休憩	
16:00 中間締め作業	
18:00 退勤	お疲れ様です！

※勤務一例です。

さあ、  
Shin-Shinで  
一緒に働くバイ！

01 社員の男女比  
男性7：女性3

社員の男女比は男性7：女性3。接客だけでなく厨房で活躍する女性も。Shin-Shinはチームワークが自慢の職場です。

02 社員旅行  
あります！

北海道、京都、沖縄など、行先はメンバーで決めます。飲食業として「食」をテーマにした研修旅行でもあります。

03 有給休暇  
取得可能！

入社から6ヶ月経過後10日間取得できます。新卒入社の社員には社内規定に基づく家賃補助があり、さらに育児・介護休業や子の看護休暇など、ライフステージに応じて利用できる制度も整っています。

04 料理未経験者  
でも大丈夫です！

ほとんどが未経験からのスタートです。熟練のスタッフが丁寧に教えますので安心してください。

05 将来の独立  
を応援します！

ただし、ラーメンづくりだけ覚えても、お店の経営は成り立ちません。Shin-Shinで働きながら、たくさんのことを学んでください。

# 先輩に聞いてみよう!



## Q1 Shin-Shinに入社したきっかけは?

Good

**A1. ラーメンが好き。**

はじめはただそれだけの気持ちでした。元アルバイトとして1年間働いていたのですが、当時お世話になった店長が、飲食店で働く楽しさを全身で表現しているような方だったので、私も影響を受けて社員になるかと決断しました。「ラーメン好き」が、いまは「ラーメンを笑顔で食べてもらう幸せ」を実感する毎日です。



## Q2 Shin-Shinで大切にしている接客は?

**A2. 一期一会を大切にしています。**

お客様との出会いを大切に、気持ちのよいあいさつや丁寧な対応を心がけています。最初から完璧にできる必要はありません。入社後は先輩スタッフが一つずつ教えていきますので、安心して仕事を覚えていける環境です。地元のお客様だけでなく、観光や出張で来店されるお客様も多いので、その方の思い出になるように美味しいラーメンを提供しています。



天神本店 / 松崎明果音  
(2017年入社・長崎県出身)



## Q5 プライベートは充実していますか?

**A5. バスケに熱中しています!**

バスケットボールの社会人チームに所属しているので、休日は練習や試合に出ることが多いです。学生時代から好きなスポーツを続けることで、心身がリフレッシュできて健康にもいいし、趣味や何か目標を持っている人にもおすすめできる職場です。



## Q6 Shin-Shinに入社して成長したことは?

**A6. 複数の店舗で働くことで視野が広がったと思います。**

最初の勤務地は天神本店でした。仕事に慣れてきて、2年目に博多デイトス店に異動になりました。駅ビル店舗ならではの忙しさやお客様の層の違いを実感し、最初は戸惑いましたが、仕事の進め方や接客などの面で、さらに対応力がついたと思います。いまは天神本店にない特色を博多デイトス店を出していること、スタッフみんなが頑張っているところです。



博多デイトス店 / 堀川琉楓  
(2020年入社・宮崎県出身)



## Q3 Shin-Shinは働きやすいですか?



**A3. みんな仲がいいし、シフトの調整も柔軟で働きやすいです。**

上司・部下、社員・アルバイト、分け隔てなくみんな仲がいい職場です。個人的には給与も高い方じゃないかと思いますが、シフトの調整がしやすいかたり休暇制度もあるので安心して働けますよ。



KITTE博多店 / 石澤正裕  
(2020年入社・鹿児島県出身)

## Q4 あなたの得意技は?

**A4. ちゃんぽんと焼めしには自信があります。**

ラーメン以外のメニューも充実しているのがShin-Shinの強みだと思います。そのおかげで料理の腕もあがっているかも。ただし、ラーメンはお客様一人ひとりの好みに応えたり、流れやタイミングをつかむことも大事なので難しさも感じます。そこはまだ修行中という感じです。



## Q8 アルバイトとどう違うの?

**A8. 自分中心で考えるか、お店や仲間のことも考えるか。**

私もアルバイト出身ですが、社員になってからは常に先のことを予測して動くようになり、お店全体のことを考えるようになりました。やっぱり責任感が強くなりますね。他の社員やアルバイトに刺激を受けることもありますし、お客様とのコミュニケーションを通じてたくさんの方が学べる職場です。



パルコ店長 / 室園仁美  
(2015年入社・佐賀県出身)

## Q7 Shin-Shinで働く楽しさは何?



**A7. 常連のお客さまが増えていくこと。**

一度来店されたお客さまが、数日後、また食べに来てくれると「Shin-Shinの味を気に入っていただけたのかな」と思えて、内心すごく嬉しくなります。もちろん、顔馴染みのお客さまから「今日も美味しかったよ」と声を掛けていただくこともテンションがあがるし励みになります。