

私たちは
食を通じて
たくさんの方の
幸せを創ります



京樽

株式会社 京樽
Recruiting Information 2026

京樽って どんな会社？

株式会社



「伝統」と「働きやすさ」
安心できる成長環境

東証プライム上場グループの一員

※2025年9月期

創業 **94** 年目

店舗数
208 店舗

従業員数
(正社員)
447 名

京樽の発祥

受け継がれる割烹の技！

1932年京都河原町の割烹料理店として創業。
2間間口にカウンター1本だけの小さなお店から始まり、
おでんや活魚料理、ふぐ料理といった京料理を提供していました。

京樽の看板商品「茶きん鮓」が誕生！

京樽の看板商品「茶きん鮓」が誕生！茶きん鮓が登場したことで
割烹料理から鮓部門を独立させ「茶きん鮓と上方鮓」のお店を開店。
1952年には京樽チェーン1号店がオープンしました。



数字で見る
働きやすさ

平均勤続年数約

20.2 年

有給取得日数

11.4 日

有休消化率

72.2 %

※2025年9月期

鮎すしを中心とした
フードサービス事業を展開。

FOOD & LIFE COMPANIESグループ企業



売上

4,295億円

グループ連結（2025年9月期）
※海外事業含む



京樽



回転寿司 みさき



幸せ創りの 3 領域

日本の伝統である「鮎」を通じ、お客さまのさまざまなニーズに合わせたお鮎を展開しています。

1

テイクアウト事業

駅ビルや駅の中にあり、伝統の味から新しいお鮎まで手軽に買えるお持ち帰り専門店です。



2

イートイン事業

豊洲市場直送の旬ネタや自慢のまぐろを、お店で手軽に楽しんでもらうお鮎屋さんです。職人のひと手間が光ります。



3

外商事業

船橋セントラルキッチンで作ったお鮎やお弁当を企業や学校イベント、お店用にお届けするビジネスです。



どんな仕事？

外食事業での調理・接客や
セントラルキッチンでの製造など
鮨に関わる仕事をお願いします。



店舗の仕事

当社が展開している回轉寿司みさきや、すしみさきなどでの調理・接客をお願いします。

魚をさばき、直接手で鮨を握るため、鮨職人としての技術を身につけることができます。



豊洲直送の鮮魚も捌けるようになります！



店内調理で、お客さまに美味しさをご提供！



キャリアを積んだ先輩が優しくサポート！



おいしいまかないもあります！

工場の仕事

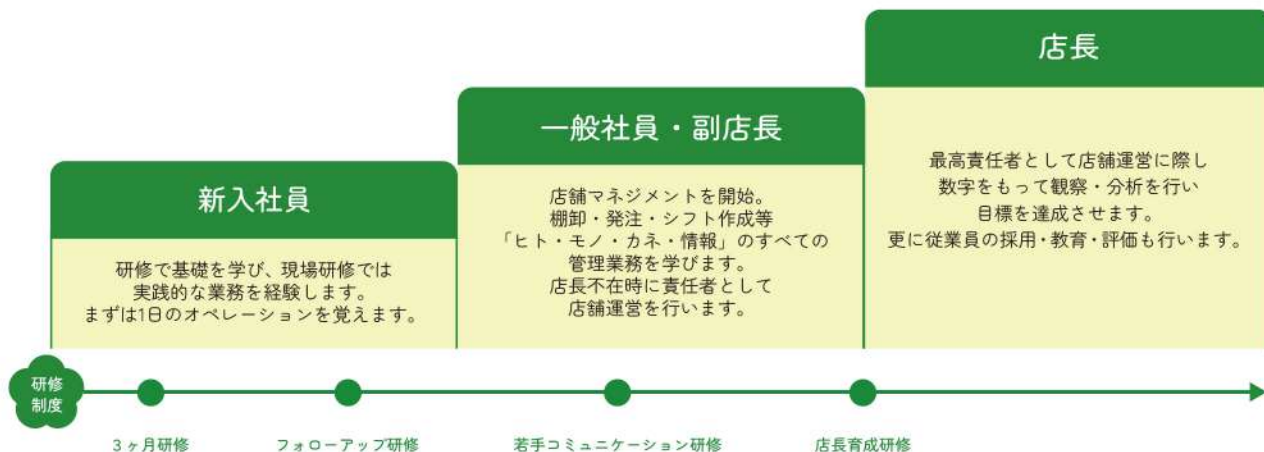
船橋セントラルキッチンにて、各店舗で使用するシャリの炊飯管理、お鮨の製造をお任せします。

スキルや適正に応じて、将来的には管理業務や
工場の運営に関わるポジションへのステップアップも可能です。



Q. 調理経験もなく、包丁を持ったこともありません。
そんな自分でも京樽で幸せ創りが出来るのでしょうか...？

A. 充実の研修制度があるから未経験でも大丈夫！



未経験でも3か月の研修でしっかり技術を身に着けることができます。
また、店舗配属後もさまざまな研修があり安心！高卒からでもしっかりとキャリアアップを目指せます！



高卒で入社し、**25**歳で最年少課長に抜擢された先輩も4月に誕生！
学歴関係なく活躍できる会社です。
研修制度が充実しており、調理未経験でも安心して働ける環境です！

次ページにインタビューあり！

福利厚生 / 給与

給与

25万円

研修制度

3ヶ月

休日休暇

年間休日 **111**日 | 月間休日 **9**日~**10**日

その他、福利厚生

昇給随時 / 賞与原則3回 / 各種社会保険完備 (健康・厚生年金・雇用・労災) / 交通費支給 (月々5万円) / 残業手当※1分単位で支給 / 深夜手当 / マネジメント手当 / 単身赴任手当 / 結婚祝金 / 出産祝金 / 香典・見舞金 / 傷病見舞金 / 企業型確定拠出年金 / 社員持株会 / 社宅制度 (自己負担額: 月1万円~) ※新卒のみ対象 / ファミリータイム (育休制度) / 育児短時間勤務制度 / 介護短時間勤務制度 / 有給休暇の備蓄制度 / 永年勤続表彰制度 / 副業・兼業制度 / 食事補助 / 制服貸与 / 健康診断 / 企業型主導保育園あり / 労働組合あり / ベネフィットステーション

未経験でも安心！ 学歴関係なく 活躍できる 充実した研修制度

入社後は、調理技術、接客、衛生に関する講義など体系立てた3ヶ月の新入社員研修でしっかりと技術・知識を身につけていただきます。

3ヶ月の研修内容

丁寧な研修カリキュラムだからこそ得られる、知識、技術、やりがい、そして共に歩む仲間との出会い。未経験からでも、自信を持ってキャリアスタートできる環境を整えて、社員一人ひとりのキャリア形成や自己実現を応援します。

● 研修初日



一人前の京樽社員を目指して研修スタート！一緒に頑張る同期や頼れる先輩社員もいるので実際の店舗に立つまでに、しっかり自信をつけることができます。

● 調理研修



未経験者でも調理技術を身につけられるプログラムです。丸ごと1匹の魚を捌いたりお鮓を握ったり回数を重ねることに上達を実感！研修中は少人数のグループ制で先輩社員が常に近くでサポートしてくれます。

● 店舗研修・接客研修



座学や調理研修で学んだ知識・技術を実店舗で実践する研修です。お客さまからのご要望にも対応する力も身につけます。

● 卒業検定 新入社員研修の集大成！



調理・接客、計量精度や盛り付け、衛生管理の他にもチームワークなど多角的に審査され、研修担当の助言なしで計画・役割分担を行い実践し、これまでの成果をお披露目する場です。

新入社員のこえ



調理研修について

私はお鮓を握ったことがないどころか、包丁もほとんど握ったことがないような状態で株式会社京樽に入社しました。最初は分からないことだらけでしたが、研修担当の社員さんから丁寧に教えてもらって、魚を捌き、一通りの業務をこなせるようになりました。



店舗・接客研修について

実際の店舗で研修をおこなうことで、現場では具体的にどのようなスキル・対応力が求められるのかを深く理解できました。また、お客さまからの想定外のご要望に対応できたのも、よい経験だったと思っています。

先輩社員インタビュー（高卒社員）



京樽営業本部 外食営業部
第二営業部 課長
瀬田 楓 (2019年入社)

入社のきっかけは？

幼い頃から家族全員が揃って食卓を囲むことが多く、高校も親元を離れ学生寮生活で毎日の食事が活力となり、仲間との絆も深まりました。

これまで食の豊かさを享受する側にありましたが、今度は自分が食の場を提供する立場になりたいと思いました。

その中で京樽に決めたのは、テイクアウトだけでなくイトインの業態などブランドも数多く展開していることを知り、色々な経験ができ自分の可能性が広がると感じたからです。

仕事のやりがいは？

調理の経験は特になく、入社当初は分からないことだらけで苦労しましたが、3か月間の新入社員研修を通して、魚のおろし方やレジ操作、接客方法、さらには計数管理やビジネスマナーを身につけることができました。

京樽は若手社員に対して積極的に成長の機会を与えてくれる会社です。

私自身、入社4年目に店長に抜擢され、5年目には新店舗立ち上げに店長として関わりました。現在は営業課長へ昇進し、複数店舗を統括するという新たな境地で日々奮闘しています。

責任ある立場を任されることで自分自身の成長の手応えを感じることができます。

それが仕事をする上での大きなやりがいにつながっています。

今後の目標は？

現在の最優先ミッションは、担当店舗の業績向上とメンバーの育成です。

全員が同じ方向を向き、互いに高め合える環境を作ることで、店舗を確実に軌道に乗せていきます。

その先にある未来としては、営業部部長へのステップアップを視野に入れています。

現場で培った経験を活かし、将来的には会社全体の成長を力強く牽引できる存在を目指します。

休日の過ごし方

プライベートで、豊洲市場や築地場外市場に魚を買いに行っています。

これまで培った調理技術を生かし、ホームパーティーで友人の目の前でお鮓を握って振舞っています。

その場が「いいお鮓屋さん」のような雰囲気になって友人からのウケはかなりいいです！

包丁やネタケースなどの調理器具も少しずつ集めています。



店長時代の一日！仕事のリアルな流れ



👑 みさきらしさで頂点をめざせ！「全日本回転寿司MVP選手権」代表決定戦！👑

「全日本回転寿司MVP選手権」への出場者を決める社内大会で2年連続1位の實力

みさきを代表して「全日本回転寿司MVP選手権」へ出場する人を決める社内大会が行われました。各エリアの予選を勝ち抜いた8名が集結。

調理、接客技術に加え、みさき自慢の「赤シャリ」へのこだわりや鮮魚パフォーマンスを取り入れ、より「みさきらしさ」の体現が試される場となりました。

その中で瀬田さんは圧倒的な商品知識とエンターテインメント性を融合させ、見事社内大会連覇を達成しました。



京樽と一緒に働きませんか？



京樽のブランド一覧



Recruiting Site 採用サイト

詳しい採用情報はこちらでご覧になれます。

<https://www.kyotaru.co.jp/recruit/>

京樽 採用

Q 検索



動画で知る京樽

仕事を知る



研修動画



採用情報

給与

一律 **250,000円**

※上記に各種手当が加算されます。

応募職種

総合職

将来の店長、課長として京樽を担う人材

勤務地

首都圏（東京・埼玉・神奈川・千葉）を中心とした各店舗、船橋セントラルキッチン（千葉）

※駅チカ立地に出店しているため、電車通勤いただけます。
※運転免許不要。

休日・休暇

年間休日 **111日**
月9日～10日休み

勤務時間

シフト制1日8時間
8:00～23:00

※店舗により多少異なります。

求める人物像



京樽の価値観に共感し
京樽の理念を体現できる方

- お客さまや仲間を幸せにする努力ができる
- 何事にも誠実に取り組める
- 目標に向かって諦めずに行動できる