



あなたの「うれしい」が、  
だれかの「おいしい」に

ゆで太郎

株式会社ゆで太郎システム  
採用パンフレット



# 働く人の満足から 良いサービスは

「おいしかったよ」「ごちそうさま」「ありがとう」

そんな言葉や満足そうな顔に出会う瞬間こそ、飲食業の醍醐味です。

お客様に驚きと満足を与えることを掲げ、  
品質・価格ともにこだわりのそばを提供するゆで太郎。  
私たちは、そのためにまず、働く人たちの満足を大切にしています。

どんな状況や志向の人でも、自分らしくいきいき働ける環境がある。  
前向きでいられるからこそ、その気持ちが自然とサービスにも表れるのです。

一杯のそばを通じて、世の中も、お客様も、働く人も、みんなを幸せにする。  
これが私たちの使命です。

あなたの「うれしい」が誰かの「おいしい」につながる瞬間を、  
一緒につくっていきませんか。



# 全国で愛されるゆで太郎

ゆで太郎は、全国200店舗以上を展開する「そばチェーン店舗数NO.1」のそば専門店です。

「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」の自家製麺を毎日店内で製麺し、つゆも店内でだしから手作り。  
手間ひまを惜しまず、一杯一杯にこだわる姿勢が、私たちの強みです。



## ゆで太郎の「三方よしの精神」

ゆで太郎は「売り手」「買い手」「世間」の三方にとって良い関係を築く「三方よし」の考えを大切にしています。

本来はこの3つに順番はなく「バランス」良くというものです。

しかしながら日本においては「買い手」、つまりお客様に偏りすぎてしまい、バランスが崩れてしまうことも少なくありません。

だからこそ、あえて「売り手」を一番に置くことで、  
本来のバランスを取り戻し、健全な経営を実現しています。



## ゆで太郎の3つの魅力



### 01 業界注目の成長企業

出店は年間20店舗！新たな役職も生まれており早い段階から裁量を持ち、多様な経験と収入アップのチャンスが豊富です。



### 02 人を大切にする

有給や育休取得の促進や残業時間の抑制はもちろん、給与のベースアップなどの待遇改善にも力を入れています。



### 03 社会貢献

2016年に日本赤十字社の活動を支援していくための基金「ゆで太郎夢基金」を設立。お客様1人につき1円を寄付しています。

# あなたらしいキャリアを

ゆで太郎のこだわりを支えるのは、一人ひとりが自分らしく働ける環境。

どんどんキャリアアップを目指す道も、安定して長く働く道も、

ライフスタイルに合わせた選択ができます。

自分に合ったキャリアを選びながら、

お客様においしさと心地よい時間を届ける仕事をしてみませんか？

## 働き方に応じて選べるキャリアプラン

01



### 総合職 ※転勤あり

キャリアアップのチャンスが豊富です。本部スタッフにも挑戦できます。

02



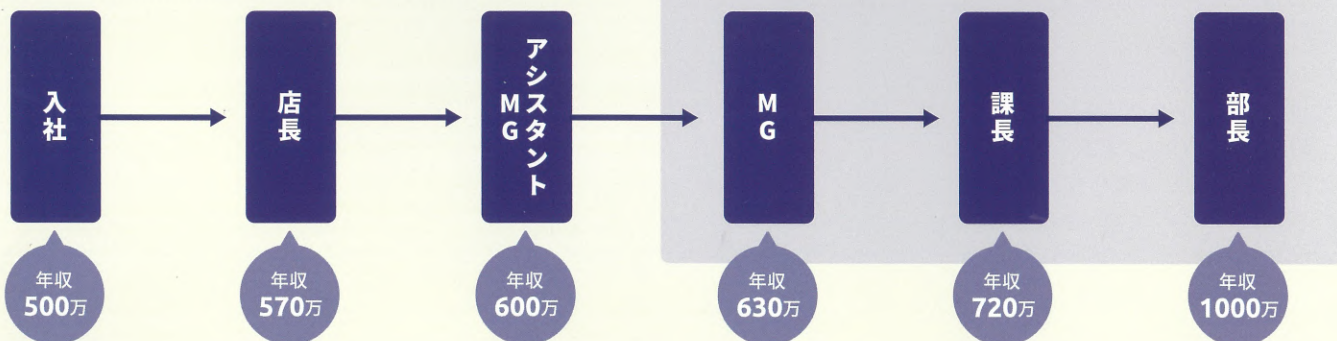
### 地域限定職 ※転勤なし

自宅から通える範囲で働きます。最高の店舗作りを目指します。

#### 総合職

#### 地域限定職

※希望により、MG 以上前提で総合職への変更が可能



## 職種紹介

### 店長

店舗責任者としてスタッフ指導やシフト作成、売上管理、発注などを行います。

### エリアマネージャー

本部と店舗の橋渡し役。複数店舗を担当し、大きな影響力を発揮します。

### 研修センター

社長直轄の研修専門チーム。未来のゆで太郎を担う人材を育成します。

### 商品本部

ゆで太郎ならではのアイデアと戦略で新しいおいしさを生み出します。

### 開発本部

全国のお客様に愛される店舗を作り、ゆで太郎の未来を築きます。

### 管理本部

社員が安心して働ける環境を整え、ゆで太郎の成長を陰で支えています。



## 先輩たちの描くキャリア

決まったキャリアモデルはなく、あなた次第で可能性は無限大です。

ここに示したのはあくまで一例。

自分らしい成長の道を見つける参考としてご覧ください。

あなたの挑戦を全力で応援します！

事例 1



“店舗経験を活かして、幅広く挑戦してみたい！”

まずは店舗でお客様の笑顔を直接見たい。  
その後は幅広い業務にもチャレンジしてみたい…！



キャリアアンケートで希望した人事部へ！

新卒入社 研修後、石川・愛知エリアに配属

3年目 店長に昇格  
責任者として快適な店舗作りを学ぶ

5年目 キャリアアンケートの回答をきっかけに、  
本社スタッフ(人事部)に抜擢

事例 2



“ゆで太郎を成長させる“人”を育てたい”

入社後の研修で先輩に様々なことを教わった。  
自分もこんな風に人に教えられようになりたい…



研修センター発足で念願のトレーナーに！

新卒入社 研修後、西五反田本店に配属

2年目 研修センターでトレーナー業務を担当

5年目 アシスタントマネージャーに昇格  
五反田エリア3店舗を担当



## キャリアを支える制度

社員が安心して長く働けるからこそ、ゆで太郎は成長を続けられます。

### 年間休日選択制

年間休日は105日か125日か、年に1度選択できます。



### 研修センター

未経験でも安心。充実の研修とマニュアルでしっかりサポートします。



### 独身寮・社宅制度

生活面のサポートも充実。独身寮や社宅に入ることもできます。



### キャリアアンケート

年に1度、働き方の希望を調査するアンケートを行っています。



## 代表挨拶



代表取締役 池田智昭

ゆで太郎は「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」の“3たて”にこだわり、揚げたての天ぷらと作りたてのつゆを提供する日本そばのファストカジュアルレストランです。伝統的な品質を保ちつつ、日本人のソウルフードである日本そばを日常食として提供します。

飲食業はコストである人件費は少ない方が良いというのが一般的な考え方。しかしながら、飲食業は「人」が手をかけ、気を配り、お客様を幸せにする産業です。そういう観点では  
**人材(人件費)は「コスト」ではなく「投資」と思っています。**

2030年の中期計画は売上200億円、店舗数300店舗、経常利益20億円です。

この中期計画を達成するためには全社一丸となってチャレンジしていく人材が必要です。

若い力、経験者の力を期待していますので、一緒にやりましょう。

## 会社概要

|      |                                                                                                     |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 会社名  | 株式会社ゆで太郎システム                                                                                        |
| 代表者  | 池田智昭                                                                                                |
| 事業内容 | 「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」のそばを提供する『ゆで太郎』フランチャイズチェーンの運営。<br>『ゆで太郎』チェーンのメニュー・食材企画、セールスプロモーション、店舗設計・施工・メンテナンス。 |
| 設立日  | 2004年(平成16年)8月                                                                                      |
| 所在地  | 〒141-0031 東京都品川区西五反田2-29-5 日幸五反田ビル3F                                                                |
| 資本金  | 5,000万円                                                                                             |
| 従業員数 | 社員数 164名 / アルバイト・パート数 1,292名(2025年4月現在)                                                             |



ゆで太郎 採用サイト

<https://recruit.yudetaro.jp/>





粉から自家製麺  
江戸切りそば

ゆで太郎  
上州 もっ次郎



株式会社 ゆで太郎システム  
会社案内



# 麺

美味しい「お蕎麦」の約束は「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」です。『ゆで太郎』では挽きたての蕎麦粉を店内で毎日何回も製麺します。風味のバランスの良い中層粉を中心に蕎麦粉を55%配合し、喉越しの良い江戸蕎麦の細切りで仕立てます。

## ゆで太郎のこだわり

## 蕎麦つゆ

『ゆで太郎』の蕎麦つゆは、毎日食べても飽きのこない、お醤油と鰹だしを基本としたすっきり味。江戸蕎麦の辛いつゆを少しだけマイルドに仕立てました。「銚子」のお醤油、「流山」の本醸造みりんて調製した「かえし」に厳選した削り節を使用した鮮度の良い一番だしを合わせます。

## 手づくり

麺やつゆ以外にも、天ぷらや丼ごはんなど、手間をかけて高品質かつ低原価を実現します。美味しいお蕎麦を召し上がっていただきたいという気持ちで手間を惜しまず、飲食店のプロとしてお客様の驚きと満足を追求します。

## 経営理念

私たち『ゆで太郎システム』の従業員は、  
飲食店のプロとして、  
お客様に驚きと満足を提供します

満足とは「美味しかった、また行こう」というもの。

驚きとは「こんなに安くて、美味しくて、気持ちの良い店があるなんて、

今度は友達を連れてこよう」といったもの。

お客様は加減乗除するもので、満足は＋（プラス）、驚きは×（掛ける）、

逆に不満足は－（マイナス）、あきれたは÷（割る）です。

私たち『ゆで太郎』の従業員は手間を惜しまず、気を配り、

本物の原材料を厳選し、飲食店のプロとして

お客様の満足と驚きを追求し続けていきます。

『ゆで太郎』は”日常食の店”というコンセプトです。

クオリティーは街のおそば屋以上、お値段は立ち食いそば屋並みで、

本物のお蕎麦をリーズナブルに食べて頂いております。

私は加盟店とチェーン本部の両方の立場から、

40年以上に渡って「フランチャイズチェーン」の仕事に携わってきました。

その良い点を自分自身で体現したいという想いで、

これからも『ゆで太郎』を全国に広げていきます。

まだまだ成長期である『ゆで太郎システム』には

あなたの活躍できる夢やチャンスがたくさんあります。

『ゆで太郎』とともに成長し、変革を与えてくれる方をお待ちしています。



株式会社 ゆで太郎システム

代表取締役社長 池田 智昭





おいしいそばの

## 3条件

「ゆで太郎」では指定の製粉所で丁寧に挽いた蕎麦粉を、毎日店舗で粉から製麺します。手間も設備も必要とする仕事ですが、美味しいお蕎麦を召し上がっていただくために、妥協することなく「三たて」にはこだわりたいと思いました。

じだわり

### ① 挽きたて

指定の製粉所で丁寧に挽いた蕎麦粉です



じだわり

### ② 打ちたて

毎日店内で粉から製麺しています



じだわり

### ③ 茹でたて

ご注文いただいてから目の前で茹でています



## 上州もっ次郎



上州もっ次郎は、上州のソウルフード「もつ煮込み定食」の専門店です

ゆで太郎のセカンドブランドとして、誕生しました。

じっくり煮込んだ自慢のもつ煮やもつ炒めが売りの当店舗は、

ゆで太郎に併設の形で、現在全国に店舗拡大中です。



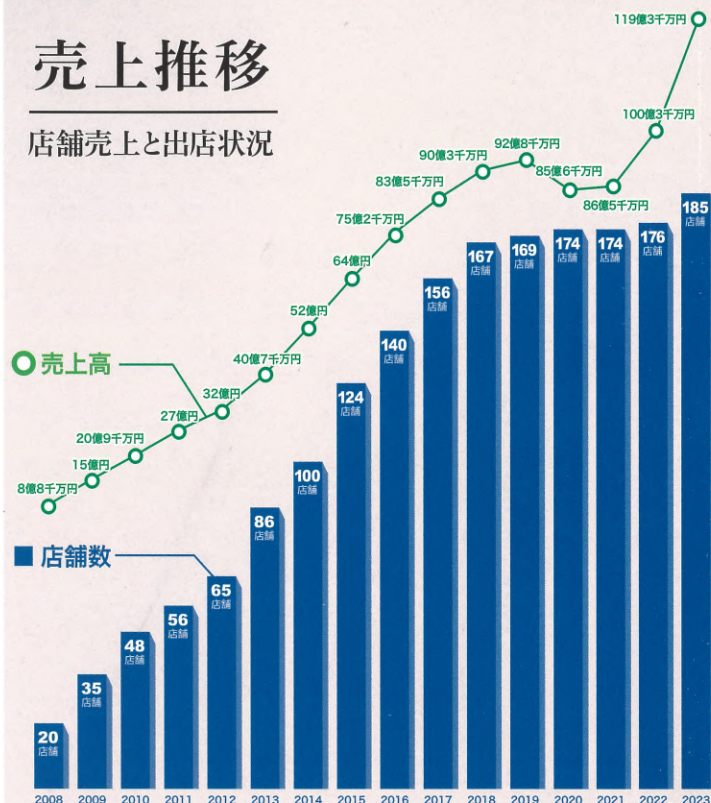


## 沿革

|           |                                                                  |
|-----------|------------------------------------------------------------------|
| 1994年 10月 | ゆで太郎1号店湊店開店 信越食品(株)                                              |
| 2004年 8月  | (株)ゆで太郎システム 設立<br>フランチャイズシステムの構築を意図し<br>信越食品(株)とマスターフランチャイズ契約を締結 |
| 2004年 12月 | (株)ゆで太郎システム直営店1号店 西五反田本店 開店                                      |
| 2005年 8月  | 加盟店1号店 築地2丁目店開店                                                  |
| 2006年 5月  | 神奈川 初出店                                                          |
| 2006年 7月  | 千葉 初出店                                                           |
| 2007年 10月 | 直営店5号店 五井白金通店 開店<br>初めての郊外フリースタANDING店舗                          |
| 2009年 9月  | 群馬 初出店                                                           |
| 2009年 10月 | 埼玉 初出店                                                           |
| 2010年 7月  | 北海道 初出店                                                          |
| 2010年 9月  | 茨城 初出店                                                           |
| 2011年 4月  | 「ゆで太郎チェーン」100店舗達成!                                               |
| 2011年 9月  | 東北エリア 初出店                                                        |
| 2013年 3月  | 九州エリア 初出店 中部エリア 初出店                                              |
| 2014年     | 「ゆで太郎チェーン」創立20周年                                                 |
| 2014年 3月  | FC加盟店 50店舗 達成!                                                   |
| 2014年 12月 | ゆで太郎システムグループ100店舗、<br>「ゆで太郎チェーン」150店舗達成!                         |
| 2015年 10月 | ゆで太郎 夢基金 創設                                                      |
| 2018年 6月  | 「ゆで太郎チェーン」200店舗達成!                                               |
| 2020年 2月  | もつ次郎 併設店 初出店                                                     |
| 2020年 7月  | 近畿エリア 初出店                                                        |
| 2021年 4月  | 四国エリア 初出店                                                        |
| 2021年 5月  | ゆで太郎 夢基金 累計 1億円 達成!                                              |
| 2022年 10月 | もつ次郎 併設店 100店舗 達成!                                               |
| 2022年 11月 | 栃木 初出店                                                           |
| 2023年 11月 | もつ次郎 併設店150店舗達成!                                                 |
| 2024年     | 「ゆで太郎チェーン」創立30周年                                                 |

## 売上推移

### 店舗売上と出店状況



いのちを守り笑顔を育む

ゆめ き きん  
**ゆで太郎夢基金**

ご来店1回につき1円を寄付します  
この寄付は災害救護や社会福祉などの活動に  
充てられます。



日本赤十字社

わたしたちは日本赤十字社の  
活動を支援しています。



ハートくん  
日本赤十字社  
公式マスコットキャラクター



# 会社概要

## 【会社名】

株式会社 ゆで太郎システム

代表取締役社長 池田 智昭

## 【所在地】

〒141・0031

東京都品川区西五反田2-29-5

日幸五反田ビル 3F

TEL 03・5436・1023

FAX 03・5436・0118

【設立年月日】 2004年8月

【資本金】 5000万円

【事業の開始】 2004年12月22日

## 【事業内容】

ゆで太郎ショップの経営

もつ次郎ショップの経営

ゆで太郎フランチャイズチェーンの運営

ゆで太郎チェーンのメニュー・食材企画

セールスプロモーション

店舗設計・施工・メンテナンス

## 【主要株主】

池田 智昭

東京中小企業投資育成株式会社

## 【取引銀行】

三菱UFJ銀行・りそな銀行

## 【従業員数】

社員数 376名

アルバイト・パート数 944名

(2024年6月現在)

## 【役員一覧】

池田 智昭 代表取締役社長

井田 高志 代表取締役副社長

田中 智夫 専務取締役

下河辺 明好 常務取締役

石橋 浩二 常務取締役

小野 雅樹 取締役

前角 文雄 監査役

立岡 信太郎 執行役員

幾島 宏昌 執行役員

## 【所属団体】

一般社団法人日本フードサービス協会正会員

一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会正会員