

採用店舗一覧



本店



馬道店



浅草中央店



南千住店



不忍店



浅草橋店



錦糸町店



松戸駅前通店



松戸東口店



ときわ平店



新松戸店



筑波学園店



牛久店



守谷店



株式会社 金太楼鮓本店

本部事務所  
〒111-0024 東京都台東区今戸2-37-10  
TEL:03-3875-2220 FAX:03-3875-2237



会社HP



# 江戸前鮭の魅力と味力を伝え続ける。

江戸前鮭は、日本の誇るべき伝統食文化です。当社はその伝統を守りながらも、時代に合わせた新しい挑戦を続けています。最高のすしを提供するために、素材選びから仕込み、握りにいたるまで妥協を許さず日々精進しております。

私たちは、仲間との信頼関係を大切に、和やかで活気ある職場環境を目指しています。経験の有無を問わず、情熱と向上心を持った方を歓迎いたします。特に若手の育成に力を入れており、丁寧な指導とサポートで技術を確実に身につけられる環境を整えています。

お客様に忘れられない食体験を提供するために、スタッフ一人ひとりの力が不可欠です。お客様の笑顔を創り出すこの仕事に誇りを持ち取り組んでいただける方をお待ちしております。

代表取締役社長 間根山 周平



## 4年に1回開催、すし調理師 日本一を競う「全国すし技術コンクール」

国すし技術披露  
全国すし商生活衛生同業組合連合会 後援/旭屋



全国のすし店から選抜されたすし職人が集結し、課題となる作品を作り、錬磨したすしの技術を競う大会です。

当社は第1回開催以来、内閣総理大臣賞をはじめ各大臣賞や、巻きすし・握りすしなどの各部門最優秀賞を独占して受賞しています。常に業界トップクラスの技術と品質を誇り、お客様に最高の江戸前鮭を提供しています。



粋で活発な  
ワーク&ライフ  
全力で応援！

# 全品一生モノ 特上メニュー

いい”職”材  
揃っています  
ぜひ習得ください

- 一生を支える 振る舞い
- 誰からも愛される 対話力
- 一歩先を読み解く 気配り
- 粋を体現する 日本文化
- 場を整える 段取り力
- 魚からお酒まで 食材口癖
- 最高を逃さない 目利き
- 将来の夢を描く 店舗運営
- 和の真髄を受け継ぐ 日本料理
- 驚きと感動を贈る 技術力
- 自分にしかできない 包丁さばき

## すし職人

金太楼鮓で提供する食事の調理を担当するお仕事です。握り・巻きものをはじめとした「すし」から、日本食まで、実践的なカリキュラムで、すし職人を目指せます。

## ホールスタッフ

ホールでお客様をご案内したり、ご注文を伺うお仕事です。慣れてきたら、レジ業務やメニュー管理もお願いします。

金太楼鮓で歩む

## ワークスタイル

「すし職人」の常識をアップデート！

歴史が  
まもる

老舗ブランドが  
キャリアバックアップ

板場に  
たてる

下積みなしの  
実践型カリキュラム

師匠と  
あゆむ

熟練職人が  
優しくスキルフォロー

板場(いたば)＝すし屋の調理場

金太楼鮓で叶う

## ライフスタイル

「新3K」でプライベート充実！

休暇が  
とれる

取得率UP！  
労働時間を効率化

給与が  
はずむ

高水準化！  
安心の福利厚生も

希望が  
もてる

目指せ店長！  
キャリアアップも叶う

# 明るく、丁寧育成、安心して働ける環境! キャリア アップのための研修・カリキュラムも充実!



入社  
6年目

技術が素晴らしく、  
親身になって指導してくれます。

「手に職をつけたい」という思いで入社し、現在はホールから仕込み、そして「つけ場」でのにぎりまで幅広く担当しています。この仕事の醍醐味は、努力が技術の向上に直結し、それをお客様の反応を通して実感できることです。特に社内の技術検定に合格した瞬間は、大きな達成感を感じました。

忙しい時でも「焦らず一つずつ丁寧に」を心がけて乗り越えています。職場は明るい先輩が多く、コミュニケーションが活発でとても楽しい雰囲気です。

入社前より対人スキルも向上し、今は店長を目指して奮闘中です。指導体制や検定制度が整っているため、未経験でも安心して成長できます。やりがいを持って楽しく働ける環境ですよ!



調理師の親に憧れ、寿司と日本料理の両方を学べる金太楼鮨に入社しました。現在はホールでの接客から一品料理の調理、シャリ切りや魚の仕込みなどを担当しており、お客様からの「美味しい」という言葉が一番のやりがいです。

初めての業務や苦しい仕事で戸惑うこともありますが、明るく面倒見の良い先輩方のサポートのおかげで安心して働けています。何度も挑戦して検定試験に合格した経験は、技術面だけでなく精神的な成長にも繋がりました。

今後の目標は、つけ場に立ち、お客様の目の前で寿司を握ることです。大変なこともあります、自分の進みたい道であれば必ず乗り越えられます。これから入社を考える皆さんも、安心して挑戦してください。



入社  
5年目

多くの若い板前が  
切磋琢磨しているいい環境です。



当社では、社員一人ひとりの技術力向上を目的に2ヶ月に1回「社内検定」を実施しています。主に若手社員が対象ですが、勤務年数に関係なく、すし技術に対する情熱と受験に相応する技術力を修得していれば、誰でも受験可能です。自身の実力を試す場でもあり、全国すし技術コンクールに出場への第一歩でもあります。

検定は「笹切り」「巻物」「初級」「中級」の4段階あり、制限時間内に課題作品を作り上げなくてはならない内容になっています。仕上がりの綺麗さはもちろんですが、包丁さばきや巻き方、握り方、材料の処理・手際の良さなど、様々な評価基準があります。検定終了後は、その場で審査員からの評論と指導があるため、新たな技術習得ができます。自分のレベルと進歩がはっきりと分かる事で、次の目標に向かうことができる良い機会です。



当社では、皆さんがすし職人としてのキャリアをスタートさせるための充実した研修・カリキュラムを提供しています。未経験者でも安心して学べる内容を取り揃えております。

研修中から巻物作りや握りの体験を積極的に行い、実践的な技術を身に付ける機会を提供しています。

意欲的に仕事に取り組めるような教育システムを構築しており、一步步着実に成長していける環境が整っています。

## 1. 初心者講習

料理未経験者や初心者向けに、魚の捌き方や仕込みの基本を学ぶ研修を行います。基礎から丁寧に指導しますので、安心して参加してください。

## 2. 日本料理の研修

すし職人としての幅を広げるために、日本料理の基礎知識や技術も習得していただきます。多様な料理の経験が、すし作りにも活かされます。

## 3. すしの技術研修

笹切りや巻物、握りといった、すしの専門技術を学ぶ研修です。実践を通して技術を磨き、一人前のすし職人への第一歩を踏み出しましょう。

## 4. マナー講習

接客の基礎を学ぶためのマナー講習を実施します。お客様とのコミュニケーションを大切に、心地よいサービスを提供するためのスキルを身に付けます。

日々成長を実感できる、若手の将来を本気で考えている職場です。

**一緒に楽しく働ける仲間をお待ちしています!**