

ランドロームフードマーケット

# 株式会社ランドロームジャパン

お仕事紹介動画公開中 →



# 業界について

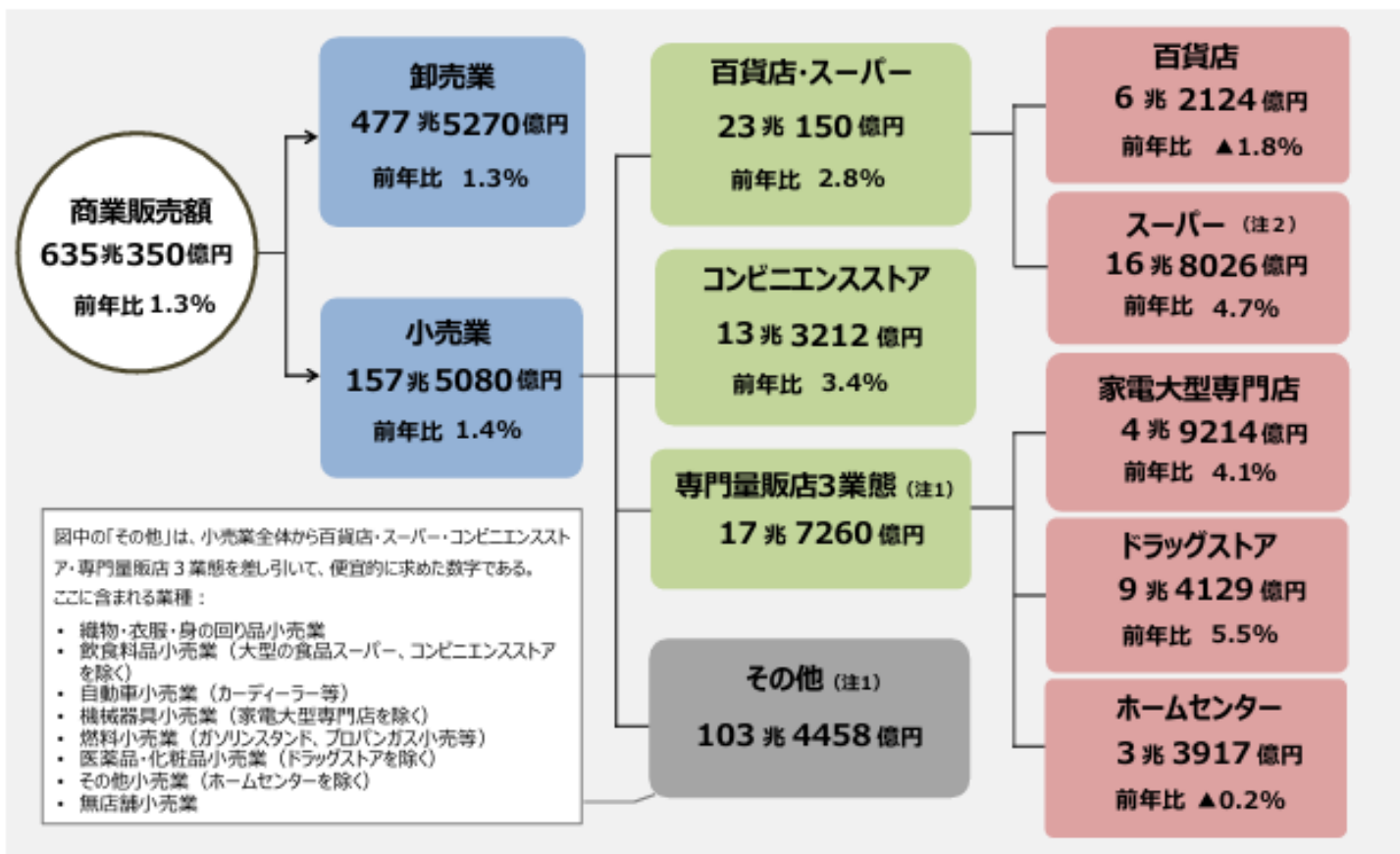
【 私たちのいる業界 】には 様々な呼び名があります

『小売業』 『接客業』 『流通業』 『流通小売業』 等々。

一番は 『 小売業 』 ではないでしょうか。

では、小売業の市場規模はどれくらいでしょうか？

2025年 主要な業態から見る商業販売額



Point  
スーパーの販売額は、  
1店舗当たり販売額、  
店舗数ともに増加し、  
前年比4.7%の増加

出典：経済産業省

# 株式会社ランドロームジャパン

[ 代表者 ] 3代目 代表取締役社長  
村越 淳司

設立 : 1975年

売上高 : 286億円

(2025年5月決算)

本社 千葉県船橋市三咲

店舗 **ランドロームフードマーケット**

千葉県・茨城県南部

23店舗



創業52年



三咲店







# ランドロームってどんな会社？

地域の「おいしい!」と「うれしい!」をつくり、笑顔と健康を支える会社です!



## ① 地域密着のスーパーマーケット!

千葉県・茨城県南部を中心に  
23店舗を展開!  
転居を伴う転勤は  
原則ありません。



地域の皆さまの毎日の  
くらしを支えています!

## ② 若手から挑戦できる会社!

入社1年目から売場づくりや発注、数値管理など  
いろいろな仕事にチャレンジできます!



売場づくり 発注・数値管理 チーフ・店長へ成長!

しっかりサポートする研修制度も充実!

- ✓ 新入社員研修(約3か月)
- ✓ OJT研修・フォローアップ研修
- ✓ 先輩がしっかりサポート!



## ③ 人のあたたかさが自慢!

年齢や役職に関係なく、相談しやすい  
アットホームな職場です。



平均勤続年数 **13.9年**  
平均社員年齢 **42.9歳**

長く働く社員が多いのが特徴です!

## ④ こだわりのオリジナル商品!

現場のアイデアから生まれた  
オリジナル商品「真面目シリーズ」  
を25種類以上開発!



お客様に「安心・おいしい」を  
お届けしています!

## 私たちは“チーム”でお店をつくっています!

それぞれの部門が力を合わせて、最高の売場とサービスをつくります。

### 青果部

野菜・果物・生花



### 惣菜部

惣菜・寿司・ベーカリー



### 水産部

鮮魚・塩干



### 食肉部

精肉・加工肉



### グロサリー部

加工食品・日配・菓子・  
パン・酒・雑貨・米



### サービス部

レジ業務・タバコ・  
総店管理



各部門が協力して、地域のお客様に「おいしい」と「便利」をお届けしています!

## キャリアの広がり!

一人ひとりの「やりたい!」  
「なりたい!」を応援します!

あなたの成長が、  
お店の成長に  
つながります!



本部スタッフ  
(バイヤー・SV・  
管理部など)

## 会社の基本情報

設立

1975年  
(創業51周年)

売上高

286億円  
(2025年5月期)

店舗数

23店舗

エリア

千葉県・茨城県南部

従業員数

約1,974名  
(正社員285名/パート・  
アルバイト1,689名)

## 大切にしていること



健康

お客様の健康を維持し、  
健康になるための  
提案をします。



グルメ

おいしいもの・  
商品・食べ合わせ  
を提案します。



快適生活

気持ちよく買い物  
をしていただくために  
努力します。



人を大切に

すべての人々を  
大切にします。

## 目指している会社

地域の「おいしい!」「うれしい!」をつくり、  
笑顔あふれる未来へ!



# ランドロームはどんな会社？

会社には必ず経営理念があります

経営理念＝会社の考え方

健康

グルメ

快適生活

人を大切に

・・・お客様の健康を維持し、健康になる為の提案を

・・・美味しいもの・商品・食べ合わせ提案

・・・気持ちよくお買い物をしていただくために

・・・すべての人たちを大切に



# ランドロームジャパンの財産とは

## ランドロームフードマーケット



# ランドロームジャパンの強み



- ①地域密着ドミナント戦略
- ②若手から挑戦できる
- ③人のあたたかさ
- ④ランドロームのオリジナル商品



真面目プリン



真面目切り干し大根

25種類以上



真面目おにぎり

「真面目シリーズ」とは、お客様に満足していただくために、真面目に商品開発に取り組んだランドロームオリジナルブランドです。



ちぼSDGs



株式会社シジシージャパン

CGCグループ

5兆2,410億円

CGCグループ総年商



202社

総企業数



4,475店

総店舗数

地域企業が協働する



★平均勤続年数13.9年/平均社員年齢42.9歳

# ランドロームってどんな会社？

正社員： 285名  
パート・アルバイト： 1,689名  
合計： 1,974名



販売部

## 青果部

野菜、果物、生花

## 惣菜部

惣菜、寿司、ベーカリー

## 食肉部

精肉、加工肉

## グロサリー部

加工食品、日配、菓子、パン、  
酒、雑貨、米

## 水産部

鮮魚、塩干

## サービス部

レジ業務、タバコ、銘店管理

業務改革推進部

それ以外も  
様々な職種があります



TR

SV

バイヤー

管理部



私たちはチーム、  
!

# ランドロームの各部門キャラクター紹介

それぞれのプロが力を合わせて、お客様の「おいしい!」「うれしい!」をつくっています!



## 青果部

野菜・果物・生花



野菜や果物の  
「おいしい!」を  
お届けします!

旬の野菜や果物を仕入れ、  
鮮度やおいしさを見極めて  
お客様に提案します。



## 惣菜部

惣菜・寿司・ベーカリー



手づくりの  
おいしさで  
笑顔にします!

お弁当やお惣菜、寿司、パンなど  
毎日の食卓が楽しくなる商品を  
手づくりしています。



## 水産部

鮮魚・塩干



魚のプロとして  
新鮮な魚を  
お届けします!

新鮮な魚を仕入れ、  
調理・加工しておいしさを  
そのままお届けします。



## 食肉部

精肉・加工肉



安心・安全で  
おいしいお肉を  
ご提供します!

牛・豚・鶏肉をカット・加工し、  
おいしさと安全を  
お届けします。



## 買グロサリー部

加工食品・日配・菓子・パン・  
酒・雑貨・米



毎日のくらしに  
必要な商品を  
そろえています!

みなさんの生活に欠かせない  
商品を、いつでも便利に  
お買い物できる売場をつくれます。



## 品サービス部

レジ業務・タバコ・銘店管理



気持ちの良い  
接客で  
おもてなします!

レジやサービスカウンターでの  
接客を通して、気持ちよく  
お買い物していただけるよう  
サポートします。



## みんなが主役!

それぞれの部門が力を合わせて、  
お店は成り立っています!



青果部

惣菜部

水産部

食肉部

グロサリー部

サービス部

## 目指すのは、お客様の笑顔!

私たちは「健康・グルメ・快適生活・人を大切に」を理念に、  
地域のお客様の毎日を支えるお店づくりをしています。



健康



グルメ



快適生活



人を大切に

# どんなお仕事しているの？



## 先輩1日のスケジュール



Point

部門によって違いがあります

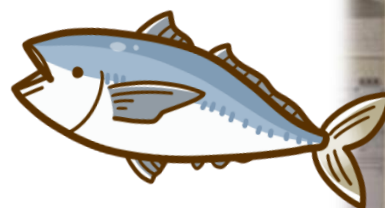


正社員とアルバイトの  
違いとは何か？

Point



## ■ 売場、数値、人の管理 発注と販売の計画立案



## 1日の仕事のスケジュール

7:30	開店準備・切身業務
8:00	売場管理・売変確認
8:30	品出し・売り込み パートさんとのコミュニケーション
12:00	休憩
13:00	売場の確認・商品の補充・発注業務
14:00	翌日準備・翌日の仕込み
15:30	売上確認・発注業務・ 翌日の売場レイアウト作成
16:00	翌日の指示書・PC業務
16:45	最終確認後退勤（店長・他部門との挨拶）



# 食肉の仕事とは



- 仕入した牛・豚・鶏肉・挽肉を製造・加工して販売
- 牛肉、豚肉はスライサーの作業がメイン
- 包丁を使って焼肉・ステーキを製造する

## 1日の仕事のスケジュール

7:30	納品された原料の荷片付け
8:00	売場変更・売変確認
8:30	値付け・品出し・パートさんとのコミュニケーション
12:00	休憩
13:00	午後の指示書作成
14:00	値付と品出し
15:00	翌日の発注
15:30	翌日の指示書・PC業務
16:45	最終確認後退勤（店長・他部門との挨拶）

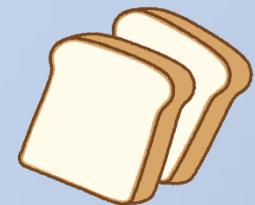
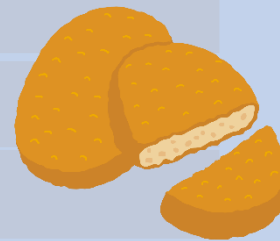


# 惣菜部の仕事とは

- 揚げ物・お弁当・寿司・ベーカリーの製造
- 季節によって変わる商品展開・売場作り  
売上管理・発注作業を行う。
- パートさんアルバイトさんへ製造表に基づいて指示。  
新人教育・コミュニケーションを行う。

## 1日の仕事のスケジュール

7:30	前日確認・揚げ物・売場の管理
8:00	開店作業・パートさんとコミュニケ
9:00	荷物片づけ・製造作業
12:00	休憩
13:00	売場手直し・午後のパートさんへ指示
13:30	売上確認、発注、POP作成
14:30	製造表を作成※月曜日
15:00	発注業務・翌日の売り場レイアウト作成
16:00	売場確認、追加補充、バックヤード確認
16:45	コミュニケ、最終確認後退社



# グロサリー部の仕事とは

- 部門で一番の広い売り場を管理している
- 季節ごとに出てくる商品の入れ替えや、売り場づくりを担当する。
- 作業割り当て表を元に各従業員さんが効率的に動けるように指導を行う。

## 1日の仕事のスケジュール

8:00	作業状況確認、コミュニケ
8:30	開店作業・値札貼り換え
9:00	荷物片づけ・売り場確認
12:00	休憩
13:00	午後のパートさんとコミュニケ
14:00	翌日特売準備
15:00	特売発注・翌日値札作成
15:30	販売計画作成
16:00	売場確認・バックヤード整理
17:15	夜間バイトコミュニケ、確認後退社



# サービス部の仕事とは

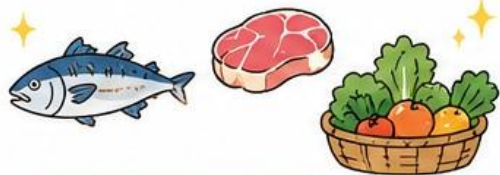


- 売上管理、レジ、接客対応  
サービスカウンター、  
銘店・ギフトなどを管理する

## 1日の仕事のスケジュール

9:45	前日の売上確認 シフト確認
10:00	開店作業パートさんとコミュニケ
11:00	お客様対応・レジ業務
12:00	発注作業(銘店・備品)
12:30	レジ点検 金銭チェック
13:00	両替 昼礼 コミュニケ
14:30	金庫チェック
16:00	点検 勤怠管理(PC業務)
17:00	接客対応など
19:00	金庫閉め 夜間管理引継ぎ 退勤





# どんなお仕事があるの?!

それぞれの役割がつながって、お店を支えています!



## バイヤー (商品部)

世界中・日本各地から魅力ある商品を見つけ、仕入れから販売までをプロデュースします!



### 商品を見つける・仕入れる

市場や産地、メーカーに足を運び、お客様に喜ばれる商品を発掘! 価格や品質をチェックして仕入れます。



### 商品を管理する

在庫や品質、納期をしっかりと管理し、安定して商品を提供できる体制をつくります。



### お店に届ける・売場をつくる

各店舗へ商品を届け、売場づくりや陳列の提案を行い、魅力的な売場をつくります。



### POP・情報発信

お客様のPOPやチラシを作成し、商品の魅力やおいしさをお客様にしっかり伝えます。



### 目指していること

お客様の「食卓をもっと豊かに!」を合言葉に、おいしくて、楽しくて、安心できる商品をお届けします。

## スーパーバイザー・トレーナー 業務改革推進部

全店舗をサポートし、従業員の成長やお店のレベルアップを支える部門です!

### スーパーバイザー

各店舗を巡回し、売場やオペレーションの改善提案、業務指導を行います。



### トレーナー

新入社員やパート・アルバイトの教育・研修を担当します。



## みんなで改善運動室

お客様の声や市場の動向を共有!

魅力ある商品で売場をもっと元気に!



みんなの知恵や気づきを集めて、仕事やお店をより良くしていく会社の中心となる活動の場です!

現場の課題や改善点を吸い上げ、みんなで解決!

より良いお店づくりと働きやすい環境を目指して!

## 管理部 (お店と会社を支えるバックオフィス部門)

お金・人・戦略・システムなど、会社の基盤をつくり、すべての部門をサポートします!

### 経理

会社のお金の流れを管理し、正確な会計処理や決算を行います。



### 人事総務

採用・教育・評価・労務管理など、従業員が安心して働ける環境をつくります。



### 経営企画

会社の将来を見据えた計画や戦略を立て、新しい取り組みを推進します。



### 店舗開発

新しい店の出店計画や立地選定、店舗の設計・改装を担当します。



### システム

業務を支えるシステムの開発・運用や、IT環境の整備を行います。



### 目指していること

お店がスムーズに運営できるよう、縁の下から支え、地域のお客様に愛されるお店づくりをサポートします。

それぞれの部門が力を合わせて、お客様の「おいしい!」「うれしい!」をお届けします!



私たちは、チームで力を合わせて、**お店の未来**をつくっています!



# みんな改善運動

～働くみんなで、より良い職場とサービスをつくろう!～

「みんな改善運動」は、働くみんなが毎日の仕事の中で感じた課題や改善したいことを、みんなで考え、解決に向けて取り組む活動です。  
テーマと目標を具体的に決め、継続的に仕事やサービスの質を改善していくことで、より良い職場とサービスをつくりま

## この活動の目的・大切にしていること



一人ひとりが主役  
従業員一人ひとりが、  
職場をよくする担い手です。



成長とやりがいにつながる  
改善活動を通じて、考える力や  
行動する力が身につきます。



お客様の満足と信頼へ  
サービスの質が向上し、  
お客様の笑顔と信頼につながります。



会社の体質改善と発展へ  
職場をより良くすることが、  
会社の成長と未来をつくりま

## 風土ファイターチームの取り組み事例 ～身だしなみ改善プロジェクト～

### 1 アンケートの実施

全従業員の身だしなみ  
に関するアンケートを実施。  
みんなの声を集めました!



### 2 身だしなみの緩和

アンケート結果をもとに、  
基準の見直し・緩和を実施!



### 3 名札の変更 (カスハラ対策)

カスタマーハラスメント対策として、  
従業員の名前表記の名札から、  
2026年5月16日より「(STAFF)」  
表記へ変更します。



### 4 エプロンの変更

2026年8月より、現在の  
黄色のエプロンから、  
機能性を重視した  
緑のエプロンへ変更します。



こうした取り組みこそが、人材育成と職場を活性化させる重要な活動です!



考える力・行動する力が  
身につく、成長を  
実感できます!



チームで取り組むことで、  
コミュニケーションが  
深まり、職場の雰囲気  
良くなります!



働きやすい環境づくりが、  
モチベーションや  
定着率の向上につながります!



改善の積み重ねが、  
会社の体質改善と  
持続的な発展に寄与  
します!

## みんなの力で、より良い未来をつくろう!

「気づき」「提案」「行動」を積み重ね、全員参加で改善運動を推進していきましょう!



あなたの「気づき」が、職場を変える。会社を変える。未来を変える。一緒に、もっと良いランドロームをつくっていきましょう!



# どんなキャリアを描きたいですか？



## Point

縦だけではなく  
横にも広がる  
キャリア形成

まずは3年でチーフ  
を目指していただき  
ます！

大卒は2等級  
スタート  
短大・専門・高卒は  
1等級スタート

# 未来レポート

★○○期 未来レポート		20**年 月 日作成		
所属(店舗)	部門	氏名	役職	等級
●現在担当している主な業務は何ですか？代表的な業務内容を教えて下さい。				
①	②	③		
●現在の店舗に所属してからの期間 ( 年 ヶ月)				
●現在の部門を担当してからの期間 ( 年 ヶ月)				
●現在の職務が適していると思いますか？ 選択し○をつけ、その理由も記入して下さい。				
①適している	②どちらとも言えない	③適していない		
(理由)				
●能力を十分に発揮していると思いますか？ 選択し○をつけ、その理由も記入して下さい。				
①十分発揮している	②やや発揮している	③発揮していない		
(理由)				
●現在の仕事に満足していますか？ 選択し○をつけ、その理由も記入して下さい。				
①十分満足している	②やや満足している	③満足していない		
(理由)				

自分のキャリアの振り返りから、

- ・現在の職務が適していると思いますか？
- ・能力を十分に発揮していると思いますか？
- ・現在の仕事に満足していますか？  
ここをストレートに聞いています。

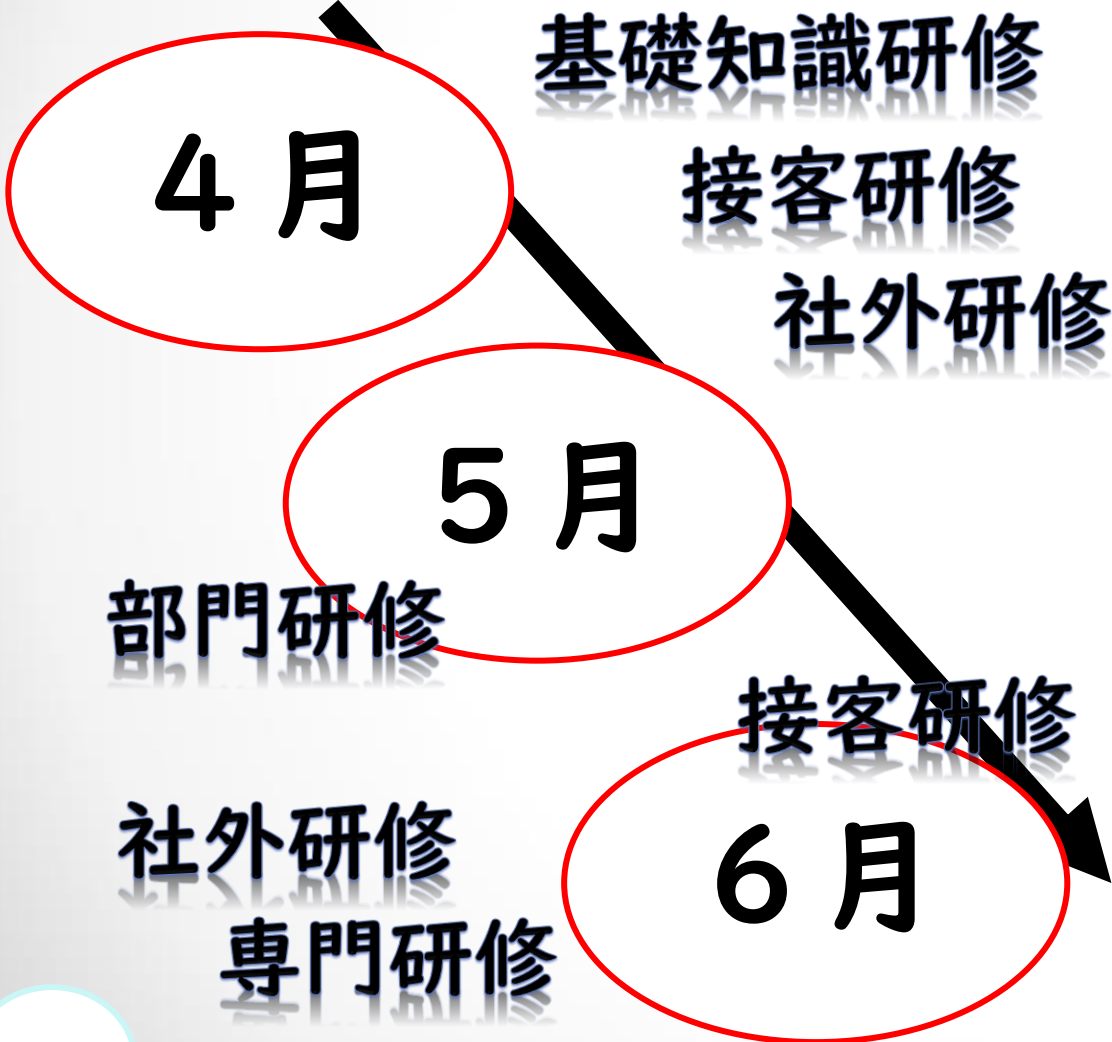
自分の今後のキャリアについて考えてもらいます。  
役割、役職一覧から自分について考えます。

将来の目標	●あなたが将来(3年後、5年後、10年後など) 「こんな仕事をやりたい!」というものがあれば、下から選択し『一つだけ○をつけて下さい』。 また、やりたいなりたいと思っているだけでなく、自身が何をしているのかもしっかり示して下さい。
	取締役・管理部部長・販売部部長・商品部部長・業務改革推進部長 店長・バイヤー・スーパーバイザー・トレーナー・チーフ・経営企画・営業企画 店舗開発・財務経理・情報システム・人事総務・食育推進・コンプライアンス みんなで改善運動推進・物流・宅配事業・ネットスーパー・働き方改革 企業内託児所・ポイントカード・現状維持希望 その他(具体的に記入を) → ( )
	(選択した理由)
	<div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>

※裏面に続く

# 新入社員研修について

約3カ月期間



●新入社員研修全体スケジュール【サンプル】

日程	研修内容			
4月1日	入社式	懇談会	労働組合	—
4月2日	朝礼	入社説明・ユニフォーム贈呈	研修(会社のルール)	日曜設定
4月3日		公休		
4月4日	朝礼	研修(コンプライアンス)・教育DVD	専務より	
4月5日	朝礼	接客研修①		
4月6日		公休		
4月7日	朝礼	研修(衛生講習)	教育DVD	
4月8日		店舗シルバー会員募集		
4月9日		公休		
4月10日	朝礼	食育研修①		
4月11日	朝礼	アンケート設定	アンケート実施時の注意点	
4月12日		公休		
4月13日	朝礼	接客研修②		
4月14日		公休		
4月15日		お客様アンケート調査		
4月16日	朝礼	GW(アンケート調査結果資料作成)		
4月17日		公休		
4月18日	朝礼	GW(アンケート調査結果資料作成)		
4月19日	朝礼	GW(アンケート調査結果資料作成・発表・動画撮影)		
4月20日		商品展示会視察		
4月21日		公休		
4月22日	朝礼	食育研修②		
4月23日	朝礼	接客研修③		
4月24日		公休		
4月25日	朝礼	部門紹介	第1セッション集合研修(個人質問)	
4月26日		青果 部門研修		
4月27日		青果 部門研修		
4月28日		公休		
4月29日		青果 部門研修		
4月30日		青果 部門研修		
5月1日		公休		
5月2日		レジ 部門研修		
5月3日		レジ 部門研修		
5月4日		レジ 部門研修		
5月5日		公休		
5月6日		レジ 部門研修		
5月7日		レジ 部門研修		
5月8日		公休		
5月9日		食肉 部門研修		
5月10日		食肉 部門研修		
5月11日		公休		
5月12日		食肉 部門研修		
5月13日		食肉 部門研修		
5月14日		公休		
5月15日		水産 部門研修		
5月16日		水産 部門研修		
5月17日		公休		
5月18日		水産 部門研修		
5月19日		水産 部門研修		
5月20日		公休		
5月21日		惣菜 部門研修		
5月22日		惣菜 部門研修		
5月23日		公休		
5月24日		惣菜 部門研修		
5月25日		惣菜 部門研修		
5月26日		公休		
5月27日		惣菜 部門研修		
5月28日		惣菜 部門研修		
5月29日		公休		
5月30日	朝礼	接客研修④		
6月1日		公休		
6月2日	朝礼	第2セッション集合研修		
6月3日	朝礼	研修(計数)		
6月4日	朝礼	研修(計数)		
6月5日		公休		
6月6日		工場見学		
6月7日	朝礼	サービス介助士研修	GW・配属先内示	
6月8日		公休		
6月9日	朝礼	接客研修⑤		
6月10日	朝礼	研修(みんなで改善運動①)		
6月11日	朝礼	研修(システム操作)	スーパーマーケット視察研修	配属先挨拶
6月12日		公休		
6月13日		CGC千歳女子男子 物流センター視察		
6月14日	朝礼	研修(みんなで改善運動②)		
6月15日		配属前集中研修		
6月16日		公休		
6月17日		配属前集中研修		
6月18日		配属前集中研修		
6月19日		配属前集中研修		
6月20日		公休		
6月21日		配属前集中研修		
6月22日		配属前集中研修		
6月23日		配属前集中研修		
6月24日		公休		
6月25日		配属前集中研修		
6月26日		配属前集中研修		
6月27日		配属前集中研修		
6月28日		公休		
6月29日		公休		
6月30日	朝礼	最終集合研修	辞令交付	
7月1日		正式配属		

# 新入社員研修の全体像 ～約3ヶ月で成長し、現場で活躍できる人材へ～

## 1 サービス介助研修セミナー



- ・障がい者差別解消法への対応
- ・加齢や障がい、困りごとを自分事として理解し、AEDの使い方なども学びます

## 2 接客研修



- ・お辞儀の練習やご案内の仕方
- ・アイコンタクトや様々なロールプレイで接客スキルを身につけます

## 3 物流センター視察



- ・作業場や倉庫の見学
- ・物流の仕組みを学び、仕事の全体像を理解します

## 4 アンケート研修



- ・店舗でのアンケート調査・打ち合わせ
- ・グループでまとめ、最後に発表！
- ・考える力・伝える力を養います

## 5 部門研修

青果・水産・食肉・グロサリー・惣菜・レジの6つの部門を、3～4日間ずつローテーションでグループ研修を行います。



※各部門の仕事を体験し、理解を深めます

## ～参加者の声～



実際に体験してみると全く想像と違ってました。自分たちができることを考えるきっかけになった。

接客の基礎では覚えることも沢山あったが、意識しないとできないことがあり凄く新鮮でした。

店舗で実践できるようにしていきたい。

発表用資料をまとめる際に「こういうのはどう？」と意見を出し合えたのは凄く良い時間になったと感じた。

## 💡 研修のゴール

お客様の立場に立ち、チームで考え、行動できる人材へ！ 現場で自信を持って活躍できる力を身につけます。

学び → 実践 → 振り返りを繰り返し、成長を実感できる研修プログラムです！

# 部門を知ろう！

## 青果部



品出し



値札作成

## 食肉部



商品づくり

## 水産部



包丁の使い方



売り場づくり

# 部門を知ろう！

## 惣菜部



売場補充



コミュニケーション

## グロサリー部



商品の基礎

## サービス部



包装業務



レジ業務知識

# チームプレーのお仕事です

# 新入社員研修の目的とは

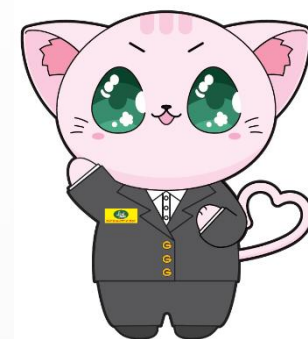


常に同期の仲間と一緒に行動することで  
絆を深めこれにより社会人としての自覚を持ち、  
正式配属後もお互いに助け合い、  
仲間として共に成長していく環境をつくること



～参加者の声～

- ・色んな試練や悩みもありましたが今まで学んだこと、乗り越えた事を糧にこれから頑張っていきたいと思います。
- ・仲間がいるから研修を無事に終わることができました。
- ・色んな人に感謝を言える自分になりました。ありがとうございました。
- ・同期と色々なお話ができサイコーなメンバーであったと感じた。
- ・また集まりたい！！



# ■ 1年目～8年目フォローアップ研修

コミュニケーション



座学



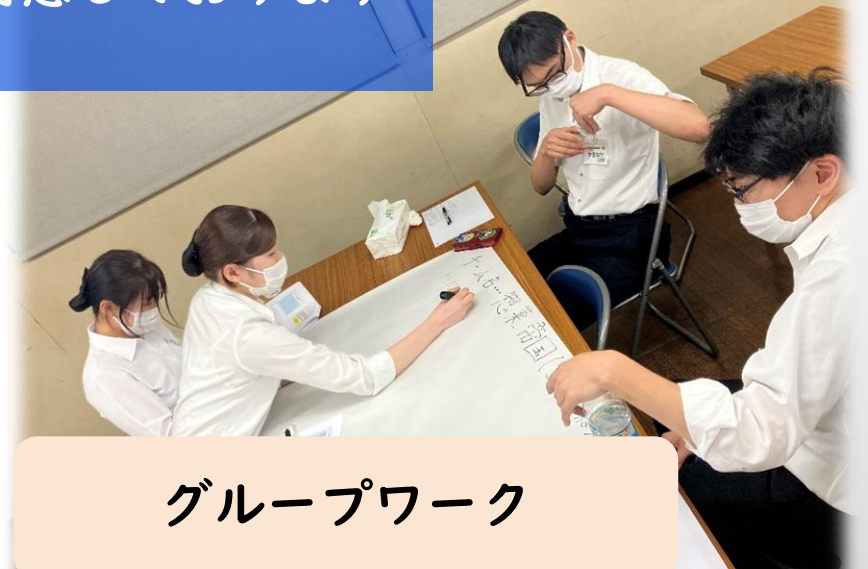
入社年数に応じた研修内容を用意。  
また、久しぶりの同期同士での  
コミュニケーションの場も用意しております

面談

今の自分



グループワーク



# 配属後OFF-JT研修



各部門ごと業革推進部を中心に  
仕事を通じて教育を行っています！

基本3年時までは月に1回を  
年間スケジュールを立て、  
部門毎集合研修を行う事で自分自身の  
仕事の見直しを行う事ができます

# その他の研修について

海外研修制度  
1週間程度



アメリカ  
スーパー  
マーケット視察



いろいろな視察★



現地インタビュー



# 福利厚生について

借上げ社宅制度有  
(単身者用)

入社5年まで  
※規定有

**自己負担 2万円**  
水道光熱費は別途負担

レンジ、テレビ、エアコン、  
洗濯機、テーブル、椅子等  
家具・家電もついているよ！

# 福利厚生について

## 従業員買い物割引制度



ご家族の方も  
同じサービスが  
受けられる！！



## 育児休業

お子さんが3歳になるまでの間  
**3年間取得可能！**



## 短時間勤務制を導入 週休3日制度

→復職しても働きやすい  
職場環境を実現！

# ランドロームジヤパン

高卒

## 会 | 社 | 概 | 要 |

◆本社所在地：〒274-0812

千葉県船橋市三咲5-9-7

TEL:047-449-5555 (採用担当:桑本・熱田)

◆創業 : 1968年 (昭和43年)

◆設立 : 1975年 (昭和50年)

◆資本金 : 5,000万円

◆売上高 : 286億円 (2025年5月決算)

【本社】千葉県船橋市三咲

【店舗】千葉県19店舗・茨城県南部4店舗 (計23店舗)

◆諸手当 : 時間外手当、役割手当、資格手当、家族手当、交通費 (全額支給)

◆勤務時間 : 8:45~18:00

※勤務時間は部門によって異なります。【実働8時間、休憩1時間15分】

◆休日 : 年間休日 **110休** (月8~10日 シフト制) 年次有給休暇、慶弔休暇、特別休暇

◆採用後の待遇:

**高卒 基本給 210,000円**

※2026年5月ベースアップ※

◆昇給 : 年1回 (6月)

◆賞与 : 年2回 (7月・12月)



本日は貴重なお時間をいただき  
誠にありがとうございました

