

RECRUIT GUIDE 2027

和幸株式会社 新卒採用チーム2027

2027年度

新卒者採用のご案内

— ～店舗営業～ —

ABOUT US

まずは、 自己紹介



社名

和幸株式会社



設立

1976年5月



資本金

5000万円



代表取締役社長

稲葉大介



グループ年商

52億円



従業員数

約1,136名（パート・アルバイト含む）

BUSINESS

事業内容は？



飲食店経営

全8業態50店舗（2026年現在）



食料品販売

こだわりの逸品をご家庭へ



その他

上記に付帯する一切の事業

OUR PHILOSOPHY

和幸の経営理念って？

何を追い求めている？

付加価値

人間力

時間と空間

チーム力

感性

専門店

新しい価値の追求



先義後利 = 道義を優先させ、利益を後回しにすること

「義」はお客様に喜んでいただくこと。「利」は利益のこと。
お客様の喜びを何よりも大切に、その先に利益がついてくると考えます。

経営理念



和幸株式会社

私たちの会社は、先義後利を基本とし
お客様の喜びのため
物心両面の幸せを熱意をもって追求する

その為の考え方 素直に謙虚に

その為の行動 信頼ある行動

その為の目標 お客様の喜びから
最大限の利益追求

OUR BUSINESS

事業をもっと詳しく・・・

いなば和幸を中心とした8業態で運営

8

業態で「付加価値の創造」

POINT 1

主要店舗はすべて商業施設内にて運営

深夜勤務はゼロ！駅ビルなので通勤も楽！



STORE ATMOSPHERE

お店の雰囲気って どんな感じ？



専門店ならではの目利き
ある素材選びと高い調理技術



まごころ溢れる
サービス



長年築き上げた味だからこそ
妥協は許しません



創業の味

創業の味はここから始まり、今も愛される味を求めて
時代に合ったサービスと料理の提供



創業50年 いなば和幸

専門店で磨き上げた技術と接客で、お客様に「専門店の味」をお届けします。

オープン記念メニュー

天然鯛とひれかつ



愛媛県産天然鯛と
ひれかつ御膳

・ご飯・しじみ汁・茶碗蒸し
・小鉢2種・香の物付き

2,191円 (税込 2,410円)

愛媛県産伊予瀬沖で水揚げされたナダイを解凍良く浜締め、
上品な味わいに衣をつけて表現したおすすめの一品です。
瀬戸内の海の恵みを茶碗蒸し・小鉢どもにお楽しみください。



新たな業態への挑戦

専門店で培った知識を新たなお客様のニーズに応えた店舗作り

TONVEGE

野菜たっぷり、新スタイルとんかつ



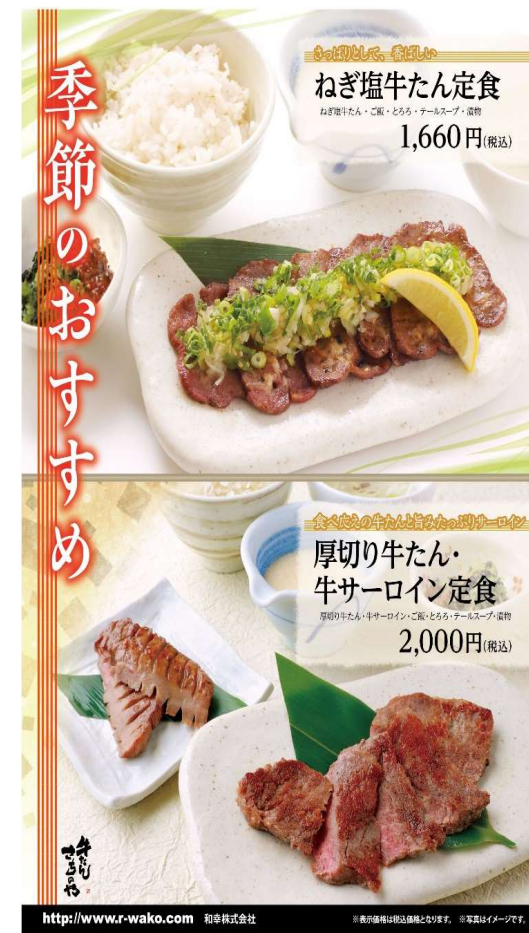
本当の味を 感じて頂きたい

他の会社では真似できない、厳選された牛たんをお客様に提供。
味もサービスも「感性」を込めてお客様におもてなしします。

牛たんさちのや 新三郷

牛たんさちのや そごう大宮

ららぽーとに続きそごうにも出店



とんかつも 更なる挑戦へ

匠たちが全国から厳選し、サービスにもトコトンこだわった
ここでしか食べられない価値ある商品を提供。



匠のこだわり

素材・職人技・おもてなしのすべてに妥協なし

匠の定食と箱膳

国産の厚切りロース

匠のロースかつ定食【170g】
2,190 円(税込)
匠のロースかつ170g・ご飯・キャベツ・とん汁・香の物

全日鍋と旬の宝箱

匠の秋箱膳
2,200 円(税込)

一ノ箱
ひれかつ30g・えのき巻きフライ・
全日鍋のフライ・
まいたけとかぼちゃのフライ

二ノ箱
さつまいもマヨネーズ和え・
筑前煮・玉子焼き・ミニトマト

ご飯・キャベツ・とん汁・香の物

定番のひれど海老

ひれかつと海老フライ定食
1,880 円(税込)
ひれかつ60g・海老フライ2本・ご飯・キャベツ・とん汁・香の物

食物アレルギーが心配なお客様は、特定原材料の使用内容についてお尋ねください。【特定原材料：小麦・そば・卵・乳・落花生・えび・かに】
※表示価格は税込価格となります。※写真はイメージです。

WHAT WE'RE LOOKING FOR

求める人材って？

- ★ 感性を生かした仕事がしたい人
- 😊 人の笑顔を見るのがとにかく嬉しい人
- ⚡ 常に前を見て成長し続ける人
- 🔧 時に厳しく。時にやさしい家族のような会社を求める人
- 🍴 食べるのがとにかく好きな人

➤ 人間力向上のための研修はどんなもの？



NEW GRADUATE'S FIRST YEAR

2024年度新入社員の1年間の様子

- 3/25～ **入社前研修**
学生と社会人の違い
- 4/1 **入社式**
- 4/2～ **新入社員研修**
経営理念・サービス基礎教育／店舗実務／ホテル宿泊体験／レストラン視察／自分自身の目標設定
- 4/20～ **研修配属（5ヶ月間）**
月2～4回本社研修あり・実務の習得と心構えの実践
- 9/1～ **本配属**
研修で学んだことの実践

POINT 同期や先輩の絆作り。仕事を通じての仲間が作れる環境。



新入社員の成長過程

研修配属1週間は・・・

-  遅刻して、目一杯怒られた
-  何をしたいのか分からない
-  言われたことが行動に移せない
-  お客様の前で緊張して声が出ない
-  笑顔が作れない
-  できない自分に落ち込む



私達はこんなカッコイイ社会人になりたい！

-  最高のサービスを提供できるサービストレーナーになる！
-  誰からも信頼される人間力のあるマネージャーを目指す！
-  フードサービスのプロとしての店舗責任者になる！
-  業界でナンバーワン企業になる！

目標設定の明確化 — では今の私達に何か出来ることはないのか？

POINT 3 | 考えた施策が会社に提案できる①

新卒社員がチームで会社に 提案し実現したこと



WJSC（和幸ジャパンサービスコンテスト）

常日頃、ホスピタリティ溢れるスタッフさんに表彰したくて新卒社員が主体となって考えた評価制度です。会社に対して社歴・年齢関係なく頑張っている人をもっと評価できる環境作りを考えたものです。

チームや個人でやりたいことが色々提案できる環境です

デザインも皆で考えました！



金・銀・銅の三段階評価

金

テストしたことを実践で応用している

銀

テストで一定以上の成績を獲得

銅

95点以上

POINT 3 | 考えた施策が会社に提案できる②

調理スタッフにも輝いてほしい！



和幸メニューコンテスト



WKOP（和幸調理スペシャリスト検定）

日々、店舗でメニューを考えているスタッフさんも当社の主役。
全従業員がエリアごとのトップが競い合いました！
最優秀賞にはペアチケットなど特典も！

自分で考えたメニューが全店で採用されることも！！



POINT 4 | 行動を評価し、成長に繋がります

社内での賞

社長賞・サービス賞 etc..

また普段チームや個人で頑張っている社員やパートさん・アルバイトさんに向けて社長賞などを授与。お客様や施設の方から評価していただいたことを私たちも評価いたします。



頑張ったことを会社でキチンと評価します！

・・・ 2026年の営業方針 ・・・

成長と躍進の年！！

みなさんのこれまでの経験や社会人になってやってみたいことが実現できます！

カッコいい社会人

なりたい！人を積極的に採用します！

RECRUITMENT SCHEDULE

採用スケジュール

1

職場見学

近隣店舗で実際のお店を見学。働くお店の雰囲気をつかみましょう！

※1名からでも実施しますので、どんな質問でも受け付けます。

2

役員面接

社長面接となります。素直に自分をアピールしてください。

3

内定

※結果は1週間以内にお出しします。

職場見学や選考に進みたい人は、お気軽にご連絡ください。



03-5375-1711



wako-recruit@i-wako.co.jp

和幸株式会社 採用担当まで