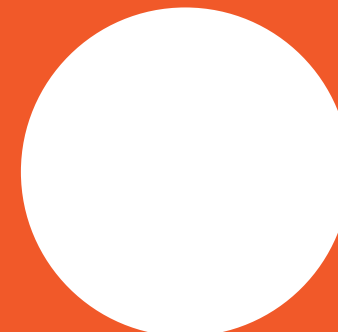




笑顔の
仲間になる



JR大高駅より徒歩15分／名鉄鳴海駅よりタクシーで10分
※国道23号線を知立方面よりお越しの方は、折戸交差点で一番左の車線(側道)を通行していただき、丸ノ内西交差点で右折願います。



<https://www.comline.co.jp/>



THINK DO THINK

まずやってみよう！ そして楽しもう！

⊕ **ENJOY!**

創業以来、私たちコムラインが大切にしている経営理念です。

まずは自分で考え、描いた内容を行動に移してみる。そして振り返り、さらに良くするためにまた考える。その繰り返しを楽しみながら成長していこうという想いが込められています。

私たちの仕事は、お客様の喜びによって価値が生まれます。お客様はもちろん、生産者・取引先様・共に働く仲間との繋がりを大切にしながら歩んできました。

創業以来、変化を恐れず挑戦を続けてきたからこそ、今日のコムラインがあります。これからも一人ひとりが主体的に考え、行動し、成長を楽しみながら、地域に必要とされる企業を目指していきます。



1. お客様満足主義

お客様は価値あるものに満足します。誰も価値のないものは必要としません。

私たちも仕事を離れば顧客です。お客様の為に仕事は存在します。ゆえに自己の都合よりも第一にお客様の都合を考えに入れなければなりません。

お客様の喜びが私たちの喜び、これがお客様満足主義と考えます。

2. 豊かな人間性を目指して

周囲から信頼され、他人に思いやりがあり、仕事と人生の関わりの中で、感謝する心と、喜びや生きがいを見付け、冷静な判断力と自主的・創造的に行動できる人。心身共に健康で自ら律し、人との出会いを大切に常によりリーダーシップを発揮しながら、**絶えず前向きに成長をとげていく人**を目指したいものです。

3. 存在価値のある企業

世の中には無くてはならないものと、無い方がよいものがたくさんあります。企業においても同じで、「お客様から見てこの会社は？」「地域にとってこの会社は？」「世の中においてこの会社は？」と考えた時、本当に存在価値のある会社とは、**無くてはならない企業こそが会社に広く貢献できる企業**だと考えます。

食の楽しさを、もっと多くの人へ。

コムライングループは、回転寿司をはじめ、和食、ベーカリー、通販など食に関わるさまざまな事業を展開しています。それぞれのブランドが大切にしているのは、「おいしい」だけではなく、お客様の食の楽しさや感動を届けることです。お客様の心を動かすこと。店舗では、できたての料理やライブ感、心を込めた接客を通して、通販では新鮮な海の幸を全国へお届けし、それぞれの事業の強みを活かしながら、食の楽しさと感動を届けています。

笑顔に
あふれる
人々を



●愛知県を中心に
29店舗を展開



廻鮮 江戸前 すし
魚魚丸

市場直送の新鮮な魚を店内で捌き、握りたて・焼きたての美味しさとオープンキッチンのライブ感を家族みんなで楽しめる、五感で楽しむエンターテイメント型のグルメ回転寿司。



SUSHI TOTOMARU
金魚丸

三河湾・伊勢湾から直送される地魚を店内で捌き、職人が一貫一貫丁寧に握る本格寿司。素材の美味しさと上質なおもてなしが織りなす、ワンランク上の回転寿司。



瞬速旬鮮
新 握一 番
NIGIRI ICHIBAN

回らない・待たせないを追求し、三河湾の地魚や旬のネタを注文後に一貫ずつ丁寧に握り、握りたての美味しさを素早く楽しめる“瞬速”の寿司店。



和食 味 縁
WAKANA EKI RYORI

和の空間と旬の料理、厳選素材を活かした職人の手仕事による会席料理で、人生の節目や大切なひとときを丁寧に彩る料理屋。



石窯工房
パンのかぶり
Bread baked in a Spanish stone oven

石窯で焼き上げる香り豊かな自家製パンで、焼きたての美味しさと小さな幸せを届けるベーカリー店。



溶岩焼きステーキ
やぱりステーキ
STEAK HOUSE

やわらかい赤身ステーキを溶岩石でジューシーに焼き上げ、気軽に・早く・お値打ちに楽しめるステーキ専門店。

EC事業[ととまる通販]



ととまる
TOTOMARU

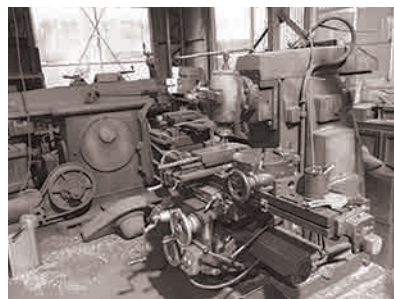
「ととまる」は、コムライングループの通販ブランドです。「三河みりん粕漬け」をはじめとした海鮮グルメなど、こだわりの商品を全国へお届けしています。一つひとつの商品に品質へのこだわりを込め、ご家庭の食卓や大切な方への贈り物を通して、お客様に笑顔と感動を届けています。

挑戦と成長の歴史

1971年の創業以来、「食」を通じて地域の皆様に豊かな時間を届けることを目指し、時代の変化に合わせた新しい価値の創造に挑戦してきました。

1971

新美鉄工所を設立



1984

有限会社
コムラインシステム
(現・コムラインの前身)
を設立

1990

株式会社コムラインを設立



1998

「和食酒家 縁」出店



2000

「回転すし あいデリカ」を
「廻鮮寿司 魚魚丸」としてリニューアル
魚魚丸1号店 出店



2013

大型パン屋
「石窯工房パンのかおり」
2店舗 出店



1978年～2026年 様々なお店を展開 “時代に合わせて新しい 価値を創造し、地域に根ざしたお店づくりを続けてきました”



2017

「新 握一番」1号店 出店



2018

「金の魚魚丸」1号店 出店



2025

「魚魚丸 豊橋西岩田店」出店

より多くのお客様に
「おいしい」と「楽しい」を
届けるために出店を加速し、
エリアを拡大していきます。

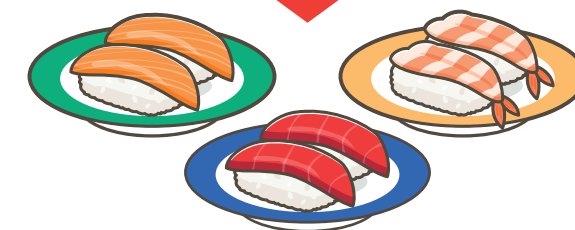
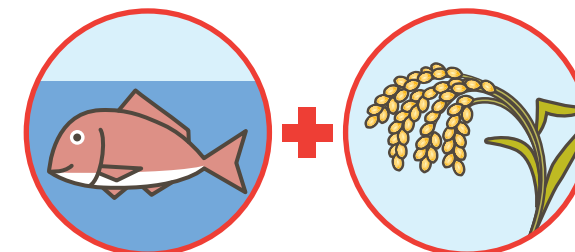
2026年以降

魚魚丸・金の魚魚丸の出店数・エリア拡大



2035年ビジョン

魚の養殖や米の生産など一次産業に挑戦し、
自分たちで育てた食材を自分たちの店舗で
お客様に提供する会社へ



新鮮で
美味しい食材を
提供

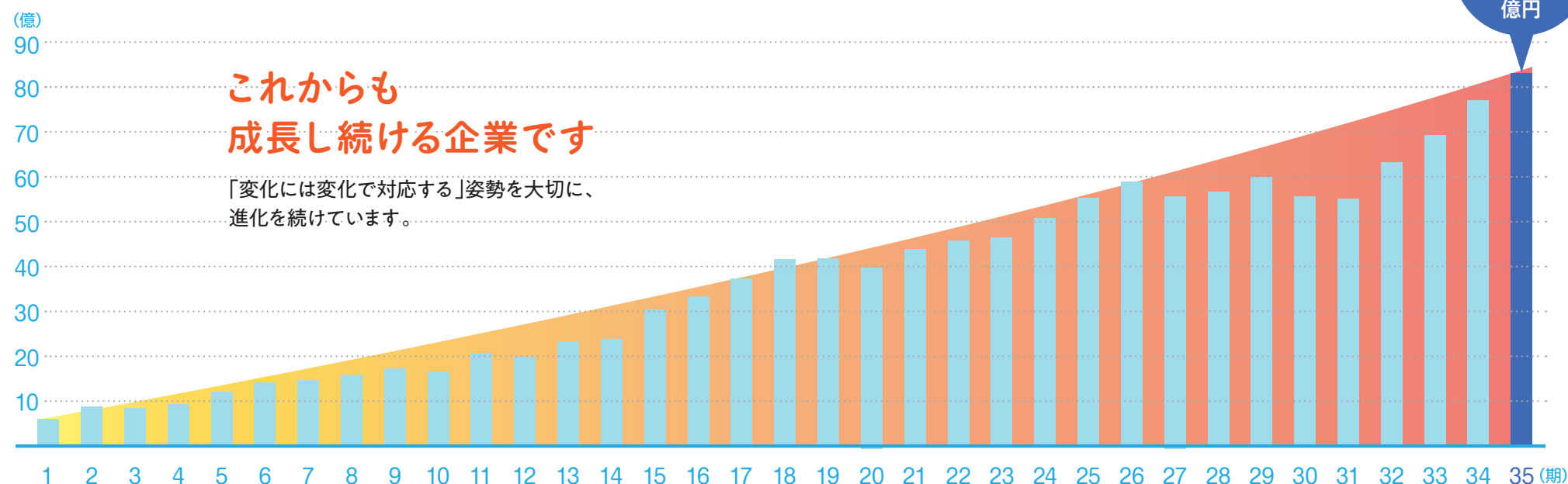
食の安心・安全を
自分たちで管理

地域農業・
漁業への貢献



生産から提供までを自社でつなぎ、
「おいしさ」と「感動」を未来へつなぎます。

売上推移



魚魚丸 豊橋西岩田店 中澤 店長×石黒さん【新卒入社3年目】



一人で黙々と進めるのではなく、社員パートナー関係なく、みんなを巻き込んで取り組むことを意識しています。一人でやった方が早いこともありですが、同じ意識で仕事に取り組めるよう、日頃から部下の教育にも力を入れています。

「この店で働いてよかった」と思ってもらうために意識していることは何ですか？

石黒さん含め、若手社員に期待していることはありますか？

ぜひ店長を目指してほしいです。「早く上に上がりたい」という気持ちを持ち、今いる店長がいるからと気持ちを抑えるのではなく、どんどん上を目指して挑戦してほしいと思っています。

石黒さんの1番の魅力は？

1番の魅力は、誰に対しても変わらない物腰の柔らかさです。スタッフ一人ひとりに思いやりを持って接し、優しい言葉遣いや丁寧な対応で、自然と周りから相談や声をかけられる存在になっています。また、仕事も一つひとつ丁寧に取り組み、細かな部分まで妥協しない姿勢が印象的です。

中澤店長にお聞きします

社員インタビュー①

簀垣さんの ある日のスケジュール

- 08:45 出勤 清掃
- 09:00 仕込み(魚)
- 13:00 休憩
- 15:00 全体ポジション 仕込み
- 17:00 薫焼きショー (1時間おきにショーをやります！)
- 20:00 最後のショーを実施後片付け
- 22:00 閉店・退勤



魚魚丸 刈谷亀城店
【新卒入社3年目】 簀垣 さん



入社してからの3年間で、どんな成長を実感していますか？

魚を本格的に扱うようになり、今ではほぼ毎日魚と向き合いながら技術や知識を身につけています。お客様の前で魚を捌きながら説明したり、周りに教えたりできるようになり、仕事に自信を持てるようになったことが一番の成長です！

仕事を続ける中で「魚魚丸(コムライン)でよかった」と感じる時はどんな時ですか？

魚魚丸は、さまざまな鮮魚を扱うため、経験豊富な社員やパートナーさんから多くのことを学べる環境があります！日々成長を感じられることに加え、太鼓を使った演出など、お客様に喜んでいただける瞬間を身近に感じられることが大きなやりがいです！

これから魚魚丸で挑戦したいことや、目指している姿を教えてください。

今後は、まだ実施したことのないマグロの解体ショーに挑戦し、自分が一番初めにできるようになりたいです！常連のお客様を増やすきっかけにもしたいと思っています！また、年齢が離れた方にも自分の意見を正直に伝えられるよう、伝え方を工夫しながら成長していきたいです！

社員インタビュー②

野村さんの ある日のスケジュール

- 10:00 出勤 予約確認 開店準備
- 11:00 数値管理
- 12:00 営業サポート
- 17:00 宴会サポート
- 22:00 予約確認 売上報告 退勤



和食酒家 縁
【中途入社】 野村 さん



縁々ならではの雰囲気や魅力は、どんなところですか？

福井県今庄町から移築した120年以上前の旧家を活かした店舗で、日本の歴史や趣を感じられるのが魅力です。昼はご夫婦やご友人との落ち着いたランチ、夜は宴会で賑わうなど、時間帯によって店内の雰囲気が大きく変わることにも最初は驚きました。

飲食の仕事をする中で「この仕事っていいな」と感じる瞬間はどんな時ですか？

小さなお子様連れのお客様には、自分が子育て中に「うつしてももらえたら嬉しい」と思ったことを意識して接客しています。ありがとうございました。また来ます」と声をかけていただけた時は、この仕事をしていたことに良かったと感じます。

これから身につけていきたいことや、挑戦してみたいことはありませんか？

今後は、縁々だからこそできる日本ならではのおもてなしを大切にしていきたいです。所作も日々磨きながら、自分だけでなくスタッフ全員が実践できるお店を目指しています。10年後、20年後も四季折々の料理と心のこもった接客を届けたいです。

中澤店長の ある日のスケジュール

- 09:00 出勤 清掃 仕込み
- 11:00 開店 営業
- 13:00 休憩
- 15:00 休憩戻り 営業またはシフト作成
- 20:00 営業確認・売上確認・退勤

石黒さんの ある日のスケジュール

- 15:00 出勤 仕込み
- 17:00 休憩
- 18:00 休憩戻り 営業
- 21:00 閉店 片付け 発注 売上入力
- 21:50 退勤

石黒さんにお聞きします

中澤店長はどんな方ですか？

とても陽気で面倒見が良い人です。積極的に話しかけてくださったおかげで緊張もほぐれ、すぐに打ち解けることができました。そんな人柄が、従業員やお客様みんなから好かれている理由だと思います。

店長から学んだことで、1番印象に残っていることは何ですか？

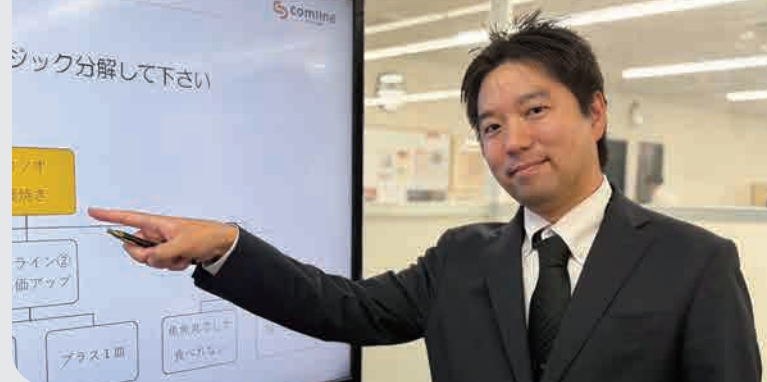
店長から学んで1番印象に残っているのは、教育の仕方です。後輩や新人さんを教える中で、全員が覚えやすい環境をつくることの大切さを学びました。時間配分や仕込み量をマニュアル化することで、誰でも教えやすく、学びやすい環境づくりにつながっています。

これから魚魚丸で挑戦したいことは何ですか？

将来は店長職や社員教育の道に進んでみたいと思っています。入社当初からの目標でもある、従業員もお客様も楽しめる店づくりを実現したいです。新店オープンを経験し、人を育てるやりがいを知り、教育にも挑戦したいと考えています。

石本室長の ある日のスケジュール

- 10:00 本社で研修データ分析
(成長率・理解度・アンケート分析など)
- 12:00 昼休憩
- 13:00 店舗訪問・社員面談
(新卒1か月面談、中途3か月面談など)
- 15:00 本社ミーティング
- 16:30 研修資料作成・個人に合わせた育成カリキュラムの作成
- 18:00 翌日の研修準備・振り返り

人事戦略部 人材育成室 石本 室長
【新卒入社】

小山さんの ある日のスケジュール

- 05:00 商品の成形・生地をまわす
- 07:00 オープン・追加する商品の生地をまわす・成形
- 09:00 次の日の生地をまわす、明日の分の成形
- 11:00 休憩
- 12:00 次の日の計量、片付け
- 14:00 退勤

パンのかおり 知立店 小山 さん
【中途入社】

パンのかおりの1番の魅力は何だと思えますか？

1番の魅力は、四季を感じられることです。その季節に合った食材を使った新商品を提供し、店内も季節に合わせて飾り付けをしています。商品だけでなく空間からも季節を楽しんでいただけるお店づくりを大切にしています。

1番おすすめのパンは何ですか？その理由も教えてください。

オススメの商品は、かおりカレーパンです！オープンした2013年から不動の人気ナンバーワン商品！お店で手作りしたカレーを使ったカレーパンは、一口食べれば虜になること間違いなし！

あなたにとって『パンのかおり』とはどんな場所ですか？

僕にとって『パンのかおり』は、自分を成長させてくれる場所です。商品の製造やお客様への接客など、毎日さまざまな経験を積むことができ、1日として同じ日がないからこそ、自分自身の成長を実感できます。

魚丸の教育体制には、どんな特徴がありますか？

入社されたすべての社員に対して、まず人材育成室から経営理念についてお伝えしています。会社が何のために存在し、どこを目指しているのかという想いを共有することで、会社への理解を深めてもらいます。その後、魚丸へ配属される社員は、中途社員は3日間、新卒社員は約1か月間、本社で研修を行います。少人数制で質問しやすい環境を整え、一人ひとりの理解度に合わせながら基礎を丁寧に指導します。私たちが教育で大切にしているのは、「できるようにすること」だけではなく、「安心して挑戦できる環境があること」です。

新人の方の成長を、どんな場面で感じましたか？

技術面では、カテコリーごとに「速さ・丁寧さ・美しさ」を記録し、前回と比較しながら成長を数値で確認しています。できるようになったことを本人へフィードバックし、一緒に成長を喜び合える時間を大切にしています。人としての成長は、定期的な面談で感じます。最初は自分の技術や仕事への悩みが中心ですが、次第に「後輩をどう育てたいか」といった相談へ変わっていきます。そのような変化を見るたびに、一段と成長したと感じます。私たちは、人の成長を喜べる社員を育てたいと考えており、そのためのサポートにも力を入れています。

未経験の方が安心して成長できるようにどんな工夫をしていますか？

工夫していることは2つあります。1つ目は、入社1年目・2年目の社員を対象に、3か月に1回、本社で研修を実施していることです。現場では日々の営業が優先されるため、教育に十分な時間を確保することが難しい場合があります。本社でOFF-JTを行うことで、技術習得に集中できる環境を整えています。また、技術指導だけでなく、面談を通じて仕事の悩みやメンタル面のフォローも行っています。2つ目は、同期とのつながりを大切にしていることです。配属先はそれぞれ異なりますが、同じ目標に向かって働く仲間として交流できる機会を設け、お互いに励まし合いながら成長できる環境づくりを心掛けています。

新卒アカデミーについて

コムラインでは、入社後約1か月間、本社で「新卒アカデミー」を実施しています。店舗へ配属される前に、社会人としての基礎から寿司職人としての技術まで、安心して現場デビューできる力を身につけます。

■座学で学ぶこと

社会人としての土台づくりを中心に、現場で必要となる知識を学びます。

- 経営理念・会社の歴史
- 社会人としてのマナー・規律
- コミュニケーション研修
- 食品衛生・安全管理
- クレーム対応・電話応対
- QSCHE(品質・サービス・清潔・衛生・環境)の考え方

■実技で学ぶこと

基礎から段階的に技術を習得し、店舗で活躍できるレベルを目指します。

- 寿司の握り
- 巻物・軍艦・押し寿司づくり
- 焼き玉子の調理
- 魚のさばき方(三枚おろし・ネタ切り)
- 模擬店舗での営業実践

■座学と実技の割合

約1か月・28日間の研修の中で、

- 実技:約70% ●座学:約30%

という構成です。

知識を学ぶだけでなく、「実際にやってみる」時間を多く設けることで、自信を持って店舗へ配属できるカリキュラムになっています。



包丁を握ったことがない方でも大丈夫。

専任の教育担当が基礎から丁寧に指導するため、寿司づくりの経験がない方でも安心して成長できる環境を整えています。技術だけでなく、人としても成長できる1か月間です。

山本さんの ある日のスケジュール

- 09:00 出勤・朝礼
- 11:00 SNS効果測定・運用
- 12:00 ランチ
- 13:00 店舗へ臨店・メディア取材対応
- 17:00 動画編集作業
- 19:00 帰宅

本社 販売促進課 山本 さん
【中途入社】

どのような業務を担当していますか？

広報としてSNS戦略の立案や動画制作を担当しています。会社の魅力を伝えるメッセージャーとして、社内の熱量を社外へ届けることを大切にしています。情報発信を通じてブランドの価値を高め、会社とお客様・取引先様をつなぐ架け橋を目指しています！

SNS投稿や動画制作を行う上で、大切にしていることは何ですか？

編集で大切にしているのは、見た瞬間に「美味しそう！」と感じてもらえるシズル感です。回転寿司のエンタメ感やパンの焼き立て感など、業種ごとの魅力を表現するだけでなく、商品の背景にある「作り手の熱量」まで伝えられる発信を心掛けています。

この仕事のやりがいや面白さを感じるのとはどんな時ですか？

私の企画がきっかけでお客様にご来店いただき、その反応が数字として表れた瞬間にやりがいを感じます。投稿へのコメントや「投稿を見て来てくれたよ」というスタッフの言葉を聞くたびに、お店のファンがまた一人増えた嬉しくなります。

“働きやすさ”を、数字で見えてみましょう！

社員数や男女比、年齢構成など、
数字から会社のリアルな姿をご覧ください。

※2026年1月時点

社員数

168名



時間制スタッフ数

1,900名

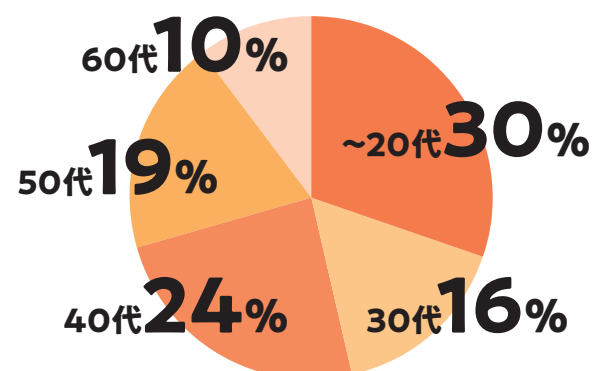


平均年齢

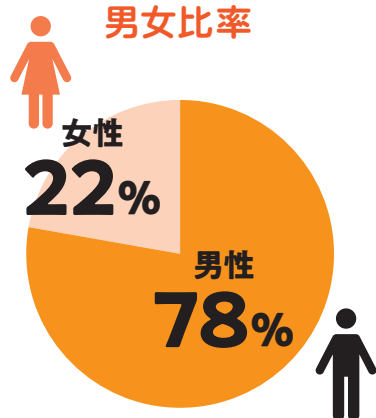
40.0歳



年齢構成



男女比率



平均勤続年数

10年



日本人社員と 外国籍社員の割合



※2025年9月時点

過去にいただいた質問を Q&A形式でご紹介します。

Q

入社後・店舗配属後は
どのような仕事から
スタートしますか？

A

入社後はまず、基礎知識や技術を学ぶ「アカデミー研修」を受講していただきます。その後、店舗へ配属となり、接客や商品提供などの基本業務からスタートします。先輩社員のサポートを受けながら少しずつ仕事を覚え、段階的に調理技術やシフト管理、店舗運営などの業務へステップアップしていきます。

Q

飲食業は
忙しいイメージがあります…。
休みは取れますか？

A

シフト管理を徹底しており、計画的に休日を取得しています。
事前に希望休を申請することもでき、仕事とプライベートのメリハリをつけながら働ける環境です。

Q

職場の雰囲気は
どんな感じですか？

A

年齢や役職に関係なく意見を言いやすく、困ったときはお互いに助け合える雰囲気があります。スタッフ同士のコミュニケーションも活発で、チームワークを大切にしながら働いています。

Q

店長になるまでに
どれくらい
かかりますか？

A

個人差はありますが、早い社員では入社5年で店長に昇格しています。実際に23歳で店長になった社員もあり、年齢や社歴に関係なく、努力や成長をしっかり評価する環境があります。

Q

配属先はどのように
決まりますか？
また、転勤はありますか？

A

配属先は、本人の希望や通勤距離、適性などを総合的に考慮した上で決定します。転勤については、事業展開に伴い発生する可能性がありますが、本人の事情にも十分配慮しながら決定しています。また、転勤の際には借上げ住宅制度（家具・家電付きアパート）を利用できるため、安心して新しい環境で生活をスタートすることができます。

Q

困った時に
相談できる人は
いますか？

A

店長や先輩社員だけでなく、人事担当や教育担当など、複数の相談先があります。仕事の悩みはもちろん、プライベートなことまで気軽に相談できる関係性があり、一人で抱え込まずに安心して働ける環境です。

これからも社員の満足度を高めていきます。

各種社会保険完備



健康保険・厚生年金・雇用保険・労災保険をすべて完備。働くすべてのスタッフが安心して毎日を過ごせる制度を整えています。

健康診断



年に1度の健康診断を会社負担で実施。自分の体と向き合う大切な機会として、しっかりサポートしています。

住宅補助制度



規定に応じて住宅手当を支給。遠方からの就職や引っ越しにも、顕在的な安心をプラスします。

社員旅行



スタッフ同士の交流を深めるため、社員旅行やバーベキューなどを企画。美味しいものを囲みながらリフレッシュできる時間です。

各種研修制度



新人研修、現場OJT、リーダー研修など段階に応じた教育プログラムを用意。経験に応じて着実に成長できる環境があります。

飲食券配布



お誕生日などにグループ店舗で使える「お食事券」を配布。ご家族や友人との食事の機会にも喜ばれています。

調理師免許取得支援



業務に活かせる資格の取得を会社がサポート！受験費用の補助や勉強時間の確保など、成長したい気持ちをしっかり後押しします！

キャンピングカー貸出制度



社員限定でキャンピングカーの無償貸出が可能！休日には家族や仲間とアウトドアや旅行を楽しむことができます。

まかない制度



出勤時には、グループ店舗の“まかない”をお得に食べられる制度あり。美味しくてお腹も心も満たされます。



人が主役の会社です



会社概要

社名	株式会社コムライン (COMLINE CO.,LTD.)
所在地	〒459-8001 愛知県名古屋市緑区 大高町字中川55番地
電話番号	052-625-5213 (代表)
FAX番号	052-624-7999
設立	1990年11月
代表者	代表取締役 新美 文二
従業員数	2,000名前後 (アルバイト・パート含む) (2026年5月時点)
資本金	5,000万円
年商	83億円 (2025年7月実績)

取引銀行	碧海信用金庫 岡崎信用金庫 商工中金 豊田信用金庫 三菱UFJ銀行
事業内容	●グルメ回転すしレストラン ●高速レーン型すしレストラン ●ケータリング(出張回転すし) ●日本料理店 ●ベーカリーショップ ●ステーキ店 ●水産加工品製造／通信販売