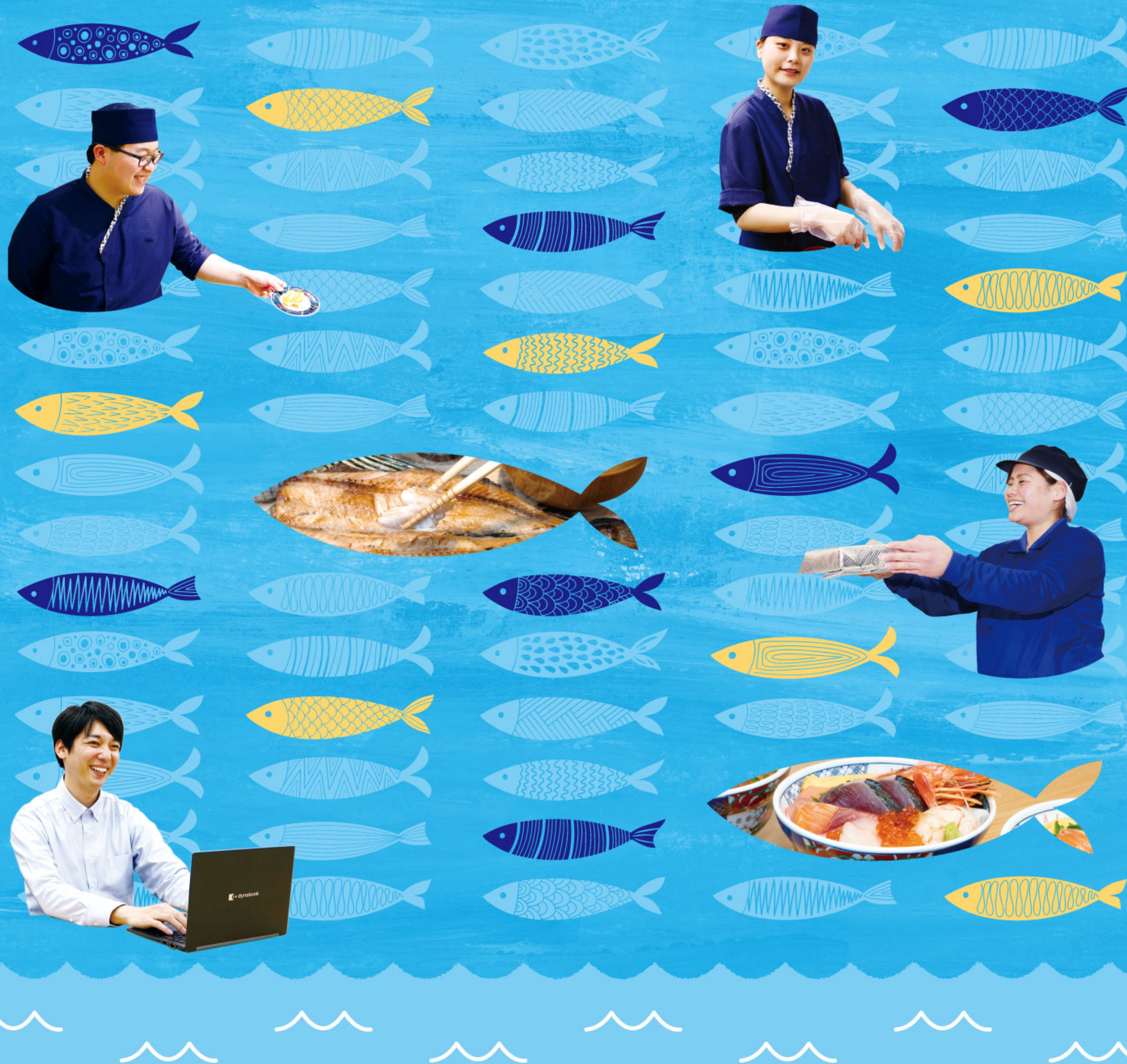




3つの
鮮度が
未来につながる

商品

人材

店舗



街のみなと®

大起水産
回転寿司

大起水産
海鮮丼と
干物定食

さかいびいさ

まぐろスタジアム
MAGURO STADIUM

大起水産 せりう
鰻と海鮮と蒸し料理

大起水産
寿司と干物

100年企業に向けて

鮮度がごちそう

大起水産



鮮度がごちそう
大起水産

私たちは魚を活かす唯一無二のプロ集団です。



街のみなと®

新鮮で美味しい魚があつまる「みなと」を身近な街にもつくりたい！
"街のみなと"は、そんな思いから生まれたお魚屋さんです。

鳥取県境港を中心とした、全国の有名漁場から新鮮な海の幸を仕入れています。お寿司・お造り・弁当・惣菜とお客様のニーズに合わせて調理加工し、いち早く消費者の手元にお届けします。

様々な
プロが
いる会社

廣野 美弥子 さん (新卒入社14年目)

街のみなと 鮮度請負人 Vol. 1

2023年にまぐろパーク堺本店へ配属されました。
主にサービスカウンターでお客様の対応とレジの管理を任されており、従業員の育成や、店舗全体のサポートなど業務は多岐に渡ります。
お買い物をしたお客様には笑顔で気持ちよく帰ってほしいので、私自身も常に笑顔心がけて接客にあたっています。
皆さんにアドバイスが出来るのであれば「同期は心の支え」なので大事にしてください。
働き続けるうえで横の繋がりがあるのはとても大きく、時には助けになります。

街のみなとのヒミツ

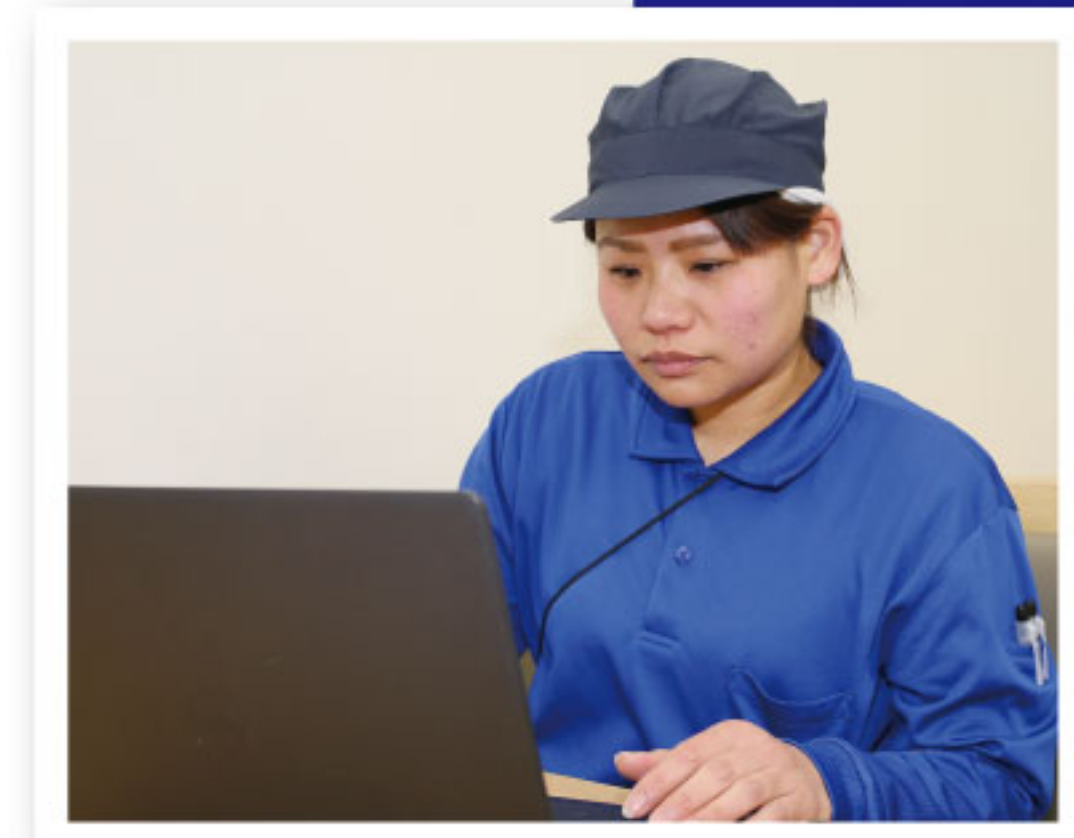
こだわりの生・本まぐろ

大起水産の本まぐろは、国内の高い養殖技術を持つ地域で蓄養され、産地直送で大起水産へやってきます。一本丸ごと買い付けて各店舗で捌くので高品質かつ低価格で提供することができます。
大起水産グループ全体で使用する本まぐろは年間1万本近くの量になり、「生・本まぐろの使用量 全国1位」を獲得しています。



街のみなと・テイクアウトの1日の流れ

- 7:00 開店作業**
お寿司・お造りを製造開始。
陳列棚や冷蔵ケースに品出ししていく。
バック詰めや機械作業、売り場の清掃。
- 9:00 オープン**
お客様を迎える。商品の前出し、売り場の整理、接客対応。
- 10:00**
まぐろ解体や、その補助、お客様に向けてのマイクパフォーマンスをする。
解体したまぐろを寿司ネタやお造り用の柵にする。
終了後はごみをまとめて、作業場を綺麗にする。
発注業務を済ませる。
- 12:00 休憩時間**
所定の休憩所で昼食休憩。
- 13:00**
売り場や冷蔵ケースを確認して、商品の売れ行きに応じて補充します。
- 15:00 陳列棚や冷蔵ケースの整理**
明日の営業に向けての仕込みやネタの準備をします。
担当する事務作業は空いている時間に処理します。
- 17:00 清掃作業**
まな板や包丁など道具の手入れ、清掃を行います。
ごみ捨てや、使用した食器の洗浄もします。
- 19:00 閉店作業**
最後のお客様が帰られたら、レジ締めや店舗の掃除、片づけをおこないます。



街のみなと® テイクアウト専門店

安心・安全で便利に、
手軽な価格で購入できる
「魚のコンビニエンスストア」



駅中や商店街を中心に小型の持ち帰り専門の店舗を運営しています。共働き家庭の増加や高齢化社会が進む中で、仕事帰りに買い物をしたり、近所の商店街で買い物ができることから、持ち帰り需要の伸長に応え、積極的に出店しています。最寄りの大型店舗や工場から製造した寿司・弁当・惣菜を店舗へ配送し、調理設備を備えている店舗では、製造も行い、お客様の細かなニーズに対応しています。

大起水産 回転寿司

産地直送鮮魚を使った
おいしいお寿司を
お手頃価格で。

国産地直送鮮魚を使ったおいしいお寿司をお手頃
価格で提供する同店。

魚のおいしさを多くのお客様へお届けするため、郊外
の大型店舗や商業施設内に outlet しています。

百貨店のテナントとして回転寿司をオープンしたのは、
大起水産が日本で初です。

様々な
プロが
いる会社

平永 実果 さん（新卒入社3年目）
大起水産 回転寿司 鮮度請負人 Vol.1

お客様と接する仕事に就きたいという軸で就職活動をしていま
した。大起水産を選んだ当初は「魚をさばけなくても大丈夫か？」
「魚の種類や味の違いがわからなくても大丈夫か？」など不安で
いっぱいでしたが。

入社後の研修や、配属先の店舗で先輩社員達のサポートもあり、
少しずつ成長できていることが実感できます。

お客様から「ありがとう」「美味しかったよ」「また来るね」と一言で
も多く言ってもらえるように、精一杯がんばります。

大起水産 回転寿司のヒミツ

飛行機に乗っていたのは…?

1994年の関西国際空港開港時に日航機の初荷は大起水産の
まぐろでした。インド洋で漁獲された「きはだまぐろ」144尾
(4440kg)を直送したもので、入荷したその日のうちに解体し、
14時頃には売り切りました。



大起水産 回転寿司の1日の流れ

- 9:00 開店作業**
入荷した魚の調理やネタの仕込み、シャリ炊き、物品の納品
をおこないます。ホールの清掃(座席の拭き掃除や床磨き)、
レジの開局などお客様を出迎える準備をします。
- 11:00 オープン**
開店レーンにお寿司を流し、昼食を楽しむお客様をお迎えし
ます。お持ち帰り寿司の注文を受け付け、製造していきます。
- 12:00 ピークタイム、発注業務**
明日使用する鮮魚やネタ、必要な物品の発注をします。
- 13:00 休憩(アイドルタイムに向けて)**
お店の忙しさや、お客様の入り状況に合わせて各スタッフ
の休憩をとっていきます。
- 15:00 夜のピークタイムに向けて**
各スタッフの休憩を回しつつ、来店されたお客様の対応をします。
夜の営業に向けてのネタの仕込みや事務作業をおこないます。
醤油やガリ、お茶の補充をします。
- 18:00 ピークタイムの営業**
回転レーンにお寿司を流し、夕食を楽しむお客様をお迎え
します。1日で最も活気のある時間を迎えます。
- 20:30 閉店に向けて**
明日の営業に向けてネタの準備や道具の手入れをします。
お店の忙しさやお客様の入り状況に合わせて、少しずつ清掃
や閉店作業を進めていきます。
- 21:30 ラストオーダー**
遅い時間に来店されたお客様へラストオーダーを伺います。
オーダー商品を全て提供したらラストオーダー終了です。
- 22:00 閉店作業**
最後のお客様が帰られたら、レジ締めや店舗の掃除、片づけ
をおこないます。



大起水産 海鮮丼と干物定食

おいしいだけではなく、
季節感や地域性を感じることが
できる魚料理を創作。



居酒屋・レストラン業態の他に、商業施設
内のフードコートにも outlet しています。
お寿司をはじめとして、盛り付けにこだわっ
たお造りや天ぷら、海鮮丼など日本の食文
化を堪能してもらう食の観光地として outlet
拡大しています。

新入社員

営業本部 大起水産 回転寿司

阪口 翔 さん

(新卒入社2年目)

2年目社員が感じた、
大起水産の「個性を育てる」文化

大起水産の人材育成は、ただ教えるだけでなく従業員1人1人の得意とする個性を育てることを大切にしています。様々なプロがいる会社を目指していて、適材適所で1番働きやすい仕事を磨いていくことを大切にしています。しっかり「個性を育てる」文化の中で成長している2年目若手社員に聞いてみました。

「ありがとう」その言葉を
1日にいくつ言ってもらえるか

お客様にお寿司を食べてもらい喜んでもらう。そして「ありがとう」と言ってもらう。ありがとうを増やすことが次に繋がります。お客様をよく観察し、おしぼりを1つ渡すだけでも次の来店に繋がります。それは自分の成長に。ひいては会社の成長に繋がります。

ベテラン社員

営業本部 大起水産 回転寿司

前池 峻矢 さん

(新卒入社8年目)

年間スケジュール



社員になる上で必要不可欠な知識や経験を学びます。
(マナー研修・自己分析研修・グループ研修・階層別研修・調理研修があります)

仮配属で、社員として必要な全作業を一巡し、店舗運営に触れます。
お寿司の握り方、魚の捌き方はもちろん発注業務など責任ある管理業務も丁寧に教えてくれます。同期も全員同じ店舗での研修だったので、横の繋がりが強固になり、今でも良き仲間であり、良きライバルとして支え合っています。

日々の指導やフォロー・サポートは店長や店舗スタッフが中心になります。
憧れの先輩から「本マグロの解体ショー」でマイクパフォーマンスをご指導いただきました。「やりたい!」の挑戦をなんでも受け入れて貰える社風で働いてみてとてもやりがいを感じました。

自分の成長を客観視ができる機会と日々の目標設定を設定する大切さを学びます。
自分を客観的に見る方法とストレスとの向き合い方等のメンタルケア、現在の悩みから自分が足りていないものの洗い出しから課題設定を行い、これからの目標を立てることができました。

6か月研修で設定した自身の目標を踏まえて、2回目の振り返り研修をおこないます。
6か月研修で自分が設定した目標をフィードバック・面談して足りていない必要な知識を補う研修を行いました。

最初は慣れないことも多く、失敗も多くありましたが、成長の実感はあります! 振り返り研修や、定期的な個別面談を通して仕事の苦手意識や些細な悩みを解決できたことが、技術・メンタルの成長に繋がったと感じています。

4月 2週間の手厚い
新入社員研修

4月中旬 3か月研修
スタート

7月 店舗へ本配属

8月 入社6か月の
振り返り研修

12月 入社9か月の
振り返り研修

3月 1年間、
経ちました

昇級スケジュール

お寿司が大好きで、大起水産ではアルバイトとして働いていました。
縁あって新入社員として入社し、1年目からたくさんのことを経験させてもらいました。

経験を買賣れ副店長に抜擢されました。これまでと違い、従業員や店長の間に立ち、シフトや食材の管理、発注など管理職としての仕事が増えます。魚をさばく、寿司ネタにする、お寿司を作るなど仕事に綺麗さを求めるようになりました。

自分がさばいた魚をお寿司にして、たくさんのお客様に食べてもらいたい。
その気持ちで店長を目指して来たので、とても嬉しかったです。
店舗全体を任せられるので、自分の仕事の綺麗さはもちろん、一緒に働く従業員にも自分と同じクオリティの仕事が出来るよう教えていくことが求められます。

大型店ではたくさんの従業員と一緒に働くことになります。
自分1人で出来ることには限界があるので、みんなと一緒にお店を作り上げていくことを心がけています。

担当する店舗のアルバイトから正社員になりたいと希望者が。
それを聞いたとき自分の働きを見てくれた証だと感じ、本当に嬉しかったです。

エリアマネージャーを目指し、日々の業務をこなしながら第二種衛生の資格を勉強中です。
昇進して自分の考えを浸透させていくために、常に上を目指しています。

1年目 経験を生かし
即戦力として

2年目 西宮ガーデンズ店
で副店長に抜擢

3年目 3ヶ月で
最年少店長に昇格

6年目 兵庫川西店へ異動
郊外の大型店舗の
運営を学ぶ

7年目 ららぽーと
EXPOCITY店
へ異動

8年目 次の目標に向けて





人材開発本部 人事部
阪 口 翔 さん
新卒入社2年目

「ヒトに関わる仕事で、会社を支える中心部」

Interview

入社のきっかけは？

幼いころからテニスをしていて、試合に勝った日は大起水産の回転寿司に連れて行ってもらっていました。
お魚屋さんなので「魚の鮮度」にこだわっていることは勿論ですが、「いらっしやいませ!!」と入店時に元気よく出迎えてくれる従業員の生き活きとした笑顔・接客・活気といった「人の鮮度」を特に感じたことを覚えています。
本まぐろの解体ショーでは豪快に捌く姿や、店員さんのマイクパフォーマンスがお魚博士のようで、私も将来こんな風に「お客様の特別な日の1ページ」を刻む仕事がしたいと入社を決意しました。「人と関わる仕事がしたい」「食を通して笑顔を届けたい」を叶える会社が大起水産だと思い、日々働いています。

人事部はどんなお仕事？

入社してから1年間は、現場で従業員の生の声を聴き、商品の種類や製造方法、店舗の運営方法の学びを経て、人事部に配属されました。
人事部での仕事は、就職活動をしている学生さんに、大起水産の魅力を伝え、大起水産が掲げる「鮮度がごちそう」の企業理念に沿った生き活きとした人材を見つけ出すことです。

新卒の採用担当として1年を通して採用戦略の設計から、採用webサイトの運営、会社説明会、面接、内定後のフォローまでを一貫して担っています。
大起水産を知ってもらう為に、合同会社説明会など、学生向けイベントへの参加や高等学校を回り、職業体験会や社会人講話もおこなっています。
人事に携わる身として、大起水産の強みを最大化できるよう、多くの人材を生み出す仕組みを作り、会社の成長に貢献することが目標です。



営業本部 回転寿司
平 永 実 果 さん
新卒入社3年目

「“ありがとう”が自分自身を成長させてくれる」

Interview

入社のきっかけは？

学生時代から「人を笑顔にできる仕事がしたい」という想いが強く、人と直接関わりながら喜びを届けられる接客の仕事を目指していました。
その中でも鮮度にこだわった素材や料理に加え、親しみやすく暖かい雰囲気を通して、多くのお客様に“特別な時間”を提供している点に大きな魅力を感じ、入社を決めました。
新卒で入社した当初は、魚をまともに調理した経験もなく、不安や緊張でいっぱいでした。しかし、先輩方が包丁の持ち方や魚の扱い方といった基礎から丁寧に教えてくださり、その支えがあったからこそ、少しずつ自信を持ちながら成長することができています。

営業本部はどんなお仕事？

店舗や業態により多少異なりますが、私が所属している回転寿司業態では、鮮魚の解体・調理や寿司の製造、揚物等の調理など仕込み業務が主になります。
また、それ以外にもホールでの接客やレジ対応、売上・仕入れ・シフトなどの店舗運営管理も協力をしながら行っております。

ただ商品やサービスを提供するだけでなく、「またあなたに会いたい」と思っていただけの存在になることを大切にしています。一人ひとりのお客様との会話や気配りを積み重ね、信頼関係を築くことで、自分自身のファンを増やしていきたいです。
お客様の笑顔や感謝の言葉が、接客を続ける原動力になっています。



数字で見る大起水産



大起水産のトピックス

1. 研修で包丁の使い方や、接客の仕方、加工工場の見学へ

サーモンとまぐろの加工工場に見学に行き、大起水産に出荷されるまでの流れを見学していただけます。



大起水産の新入社員は包丁を使ったことがない人がほとんど(約8割)ですが調理研修のおかげで捌きの基礎をじっくり学び、OJT研修で2～3か月の期間を経て技術を身に付けています。



調理研修も行い、三枚おろしの仕方・ネタ切りの仕方を現場のベテラン社員さんから学びます。(帆立の開き方、赤エビの仕込み方等も)



調理研修で実際に使用した食材は昼食で豪華な海鮮丼にいただきました!



2. 福利厚生で社員旅行に行ける!

入社3年目、5年目、7年目を目途に社員旅行を開催しています。
2023年は北海道・沖縄・三重・長崎県等に国内旅行に行きました。
皆様が入社する頃には海外旅行にも行けるかも!?



長崎・五島列島へ取引先様の職場見学へ



競り落とされた魚は翌日お店で販売されます

3. 人気メニューを生み出せ! オリジナルメニュー開発!

今後、現場での経験を通して商品開発に携わることができます。
回転寿司業態では、自分が考案したオリジナルメニューが実際に回転レーンに並び、多くのお客様に楽しんでいただけます。
また、街のみならず業態では、お惣菜メニューの企画・開発にも携わって全店舗への展開へ挑戦可能です。
社員一人ひとりが売上実績を競い合う環境だからこそ、成果が目に見えるやりがいと成長を実感できます。

