

MESSAGE

サービスやコミュニケーションを通じてお客様を元気にする

00 仲間と共に

the next



あなたの将来を しっかり考えた企業設計 変わる未来と変える未来。

 だるまやグループ
社長が作る未来



目指すは新潟から 100 店舗！
あなたも新潟で一番の
らーめん屋になりませんか？

「どうせ年功序列で新人はなかなか上にいけないんだろう」
「若いうちは下積みばかりなんだろう」

仕事と聞くと、そんなイメージはありませんか？
当社なら様々な役職があるので、一つずつキャリアアップしていく楽しみも見い出せると思います。
また、今後も定食店や居酒屋その他の業態を展開していく予定なので様々な体験ができる環境です。
店舗数が多い分、若い方たちにも副店長や店長のポストを狙うチャンスは沢山！
是非当社で、地域の人に喜ばれる「らーめん屋」になりませんか？

Career Step Up

社員全員に
チャンスと希望を与える企業

マネージャー Manager 50万円～60万円

担当する 10 店舗前後の責任者／基本的に経営に携わる立場。イベント出店や新規店舗の出店などの計画を立てたり、売上の管理など

サブマネージャー Sub manager 40万円～50万円

マネージャーの補佐をしたり、チームリーダーのサポートや管理など。
担当する各店舗をまわってスタッフのフォローなども行います。

チームリーダー Team leader 30万円～40万円

1 店舗の店長＋担当するグループの責任者
店舗での業務をしつつ店長たちの管理・サポート、業者さんとのやり取り、メディア取材の対応など

店長 Store manager 25万円～35万円

面接やシフト作成などのスタッフ管理・店舗でのキャンペーンや限定商品の提案なども行うことができます

副店長 Store manager candidate 24万円～30万円

発注業務やスタッフ育成、店長の補助など

正社員 Permanent staff 18万円～26万円

一般社員

ステップアップ

新潟県内でラーメン店をメインに、飲食店を展開する当社が
目指すのは「ラーメン屋に働くのではなく、らーめん屋になつて
欲しい」ということ。一人一人が当事者意識を持って働ける
ような環境作りを心がけています。年齢やキャリアに関係なく、
頑張り次第で昇格・昇給ができるのも当社の魅力。実際に 20 代で執行役員になった先輩も活躍中です。



だるまやグループ 新入社員 入社半年の1日



仕事に対しての姿勢

元気のある接客スタイルに憧れ、高校を卒業と共に入社しました。憧れの1人暮らしと共に、初めての就職！ワクワクとドキドキの毎日でした。入社した最初は、調理経験の無かった私にとっては不安だらけ。「自分が作った料理をお客様がお金を払って食べてくれる…」いまだにその緊張感と不安は残っています。でも、お客様が帰る際に言ってくれる「ご馳走様、美味しかったよ」の一言に日々救われています。初めての就職ですが、悩んだり迷ったり失敗した時にはすぐに周りが助けてくれる環境に満足しています。同世代が多いから、友達も沢山増えました！落ち込みやすい性格の私ですが、常に周りのスタッフがフォローしてくれる仲間がいるので楽しく続けていられます。

社員の1日のスケジュール (時間割は店舗により異なります)

早番スケジュール

勤務先のお店に到着	7:50
▼	
食材の仕込み・スープ作り	8:00
▼	
みんなで協力して開店前の準備！床・窓の掃除・テーブルに調味料をセットしたり、お冷を準備したり様々。	10:00
▼	
全員で朝礼！店長から昨日のお店での出来事や良かった事など様々な情報を共有してもらいます。	10:50
▼	
開店！接客業務も行いますが社員は基本的には調理がメイン。	11:00
▼	
お客様が少なくなってきたら順番に休憩に入ります。200円でまかないが食べられるのも嬉しい！	14:00
▼	
お客様が少なくなってきたら順番に休憩に入ります。200円でまかないが食べられるのも嬉しい！	14:00
▼	
学生のバイトさん達も来てくれて、楽しくお喋りしながら勤務再開	17:00
▼	
業務終了！着替えたり他のスタッフとコミュニケーションをとったりノンビリしながら帰ります。	18:00



遅番スケジュール

勤務先のお店に到着	9:50
▼	
みんなで協力して開店前の準備！床・窓の掃除・テーブルに調味料をセットしたり、お冷を準備したり様々。	10:00
▼	
全員で朝礼！店長から昨日のお店での出来事や良かった事など様々な情報を共有してもらいます。	10:50
▼	
開店！接客業務も行いますが社員は基本的には調理がメイン。	11:00
▼	
お客様が少なくなってきたら順番に休憩に入ります。200円でまかないが食べられるのも嬉しい！	14:00
▼	
学生のバイトさん達も来てくれて、楽しくお喋りしながら勤務再開	17:00
▼	
ラストオーダーの時間なので暖簾をしまって片付け。	21:30
▼	
業務終了！スタッフ同士で話したり、数人でご飯へ行く人も。	22:00



04 先輩が語る

店長／Sさん・26歳 入社7年

高 校卒業と共に入社。最初の2年間はアルバイトとしての勤務でした。学生時代に何もアルバイト経験の無かった僕が、初の就職先にラーメン屋を選んだのは「ラーメンを作ってみたい！接客業を学びたい」というシンプルな理由でした。入社してからは、接客も調理もラーメンについての知識も皆無すぎて覚える事が沢山…！正直、ラクでは無かったです。でも、店長やマネージャーがとにかく親身になって教えてくれました。僕が麺上げ（麺を茹でる作業）を始めた頃に来店したお客様が席にメッセージを残して帰ってくれた事があったんです。それが嬉しくて嬉しくて…。もう8～9年も前の事なのですが、本当に嬉しかったので紙が破れてしまわないようにテープで補強して、今でも財布に入れ常に持ち歩いています。こうやってヤリガイを直に感じられるのもこの仕事の魅力ですね。社長は、僕が新人だった頃など一緒に店舗で働いていたこともあり、現場の雰囲気や大変さを分かってくれている人。いつもお店に顔を出してくれる時は「最近どう？大丈夫？」と常に気にかけてくれる人。社長との距離が近いこともこの会社の良いところだと思います。今後は、良い意味でお客様の期待を裏切る店舗を作っていくたいと思っています。味も接客も、お客様の求める以上を提供していくたいですね。仕事＝大変なイメージがあるかもしれないですが、人として成長できる環境が整っているし責任感もつく。遊びとまた違った楽しさを味わうことができる良い場所だと思います。



正社員／Oさん・21歳 入社2年+アルバイト経験3年

僕 是高校生の頃、ラーメンだるまやで3年間アルバイトをしていました。特に将来就きたい仕事も見つかず進路に迷っていた時に上司に誘われ「他にやりたい事も無いし、ラーメンも好きだし…。まあとりあえずやってみようかな」なんて軽い気持ちでそのまま就職。しばらく働いてみて、ラーメン屋以外の仕事をしたくなった僕はマネージャーに「ラーメン以外の違う仕事をしてみたいから辞めたい」と伝えたことがありました。するとマネージャーは「分かった。丁度これから定食屋を始めるから、そっちで頑張ろう！」そんな気持ちになる度に色々な会社を転々とするよりも、絶対にこの会社に居た方が良いよ！この会社にいれば、社内に様々な業態・部署・役職を経験できるから絶対に辞めない方が良い」と止めてくれました。そして僕は渋々残ることに…笑。その後、新店舗の定食店のオープンに携わることになりました。ラーメン店とは違う調理・接客・客層…そしてオープニングということもあってスタッフも新人だらけ。オープンから4ヶ月経った頃、「ああ、やっぱりあの時辞めなくて良かった」と思える日がありました。新店舗に異動して定食屋で働く楽しさも味わましたが、「俺、やっぱりラーメン屋の方が好きだなって再確認しましたね。あの時すぐに辞めずに、マネージャーの意見を信じて本当に良かったな、って思います。現在はまだラーメン部門に戻り店長へのステップアップを目指して日々勉強中です。こんな風に、親身に相談に乗ってくれる上司がいて今後も様々な業態や店舗が増えしていく期待感も高い当社なら、様々な活躍の仕方が可能です！



店長／Kさん・28歳 入社5年+アルバイト4年

元 タ、だるまやグループのラーメンが好きで店舗に食べに行っていました。働いているスタッフは同世代が多くて明るい人が多い感じ。「ああ、雰囲気が良いな。楽しそうだな。働きやすそうだな」のイメージでした。そして19歳でアルバイトとして入り正社員になり、26歳で店長に昇格。現在は店長の上を目指しながら、2店舗の責任者をしています。この会社で社員として働く喜びは、お客様との距離が近いところや仕事に飽きがこないことですね。単調な仕事に見えて実はとっても繊細で面白い部分もあるんです。例えば、気温や湿度によってスープの味が微妙に変わったり麺の茹で加減が変わるんです。え？難しい！そんな違い分からない！って思う方も多いと思いますが大丈夫です。僕も最初は分かりませんでした。毎日見ていると、違いに気付いてきますよ。そういう日々の微妙な変化に気付いて調整して、バッチと思い通りの味になった時が嬉しいですね。そして、その味をお客様が喜んでくれた時。一番ヤリガイを感じる瞬間だと思います。

チームリーダー／Kさん 37歳 入社4年

入 社2年で店長になりました。常にテンションが高く元気がモットーな僕です。僕は「とにかくお金を沢山稼ぎたい！」の想いだけで4年前に入社しました。そんな僕も、最初は挫けそうになる日も多々、昼間に目の前に並ぶ大量の伝票を見て「うわ…この量をこなせるかな…」って。でも、前職で飲食店を経験していたので1ヶ月も経てば仕事内容も理解して体も慣れてきました。入社から1年が経つ頃には店長代理、2年1ヶ月で店長に昇格。正直なところ、昇格していくのが最初は嫌でした。人の上に立つのは苦手だし、こんなに早く店長になることを望んでいたわけでもなく…でも、自分の気遣い次第でスタッフの雰囲気が良くなる。自分の工夫と努力次第で来店してくれるお客様の笑顔が増えて、お店の売上が上がる。店長になってからは、そういったことを実感する機会が増えました。店長になり、新メニューの考案など自由にさせてもらえる事が増えた分、楽しみやヤリガイも増えました。この会社の魅力は「やればやった分昇給ができる」と、頑張ったことをキッチンと見ててくれる人がいて、評価してもらえる。チームリーダーになった今では、更に提案や発言が通りやすくなりました笑。責任はあるけど、自分自信の成長にも繋がり結果として凄く良かったです。

マネージャー／Tさん 27歳 入社9年

前 職は肉体労働をしていました。とある日「歳をとっても続けられる仕事をした方が良い」と先輩から言われ、将来の体力的なことも考えて転職を決意しました。当時、兄が飲食店で社員として働いていたので同様の仕事を探したところ大好きな「ラーメンだるまや」の募集を見つけました。ただ、僕の両親は兄が飲食店で働いていて長時間労働の上に休みも少ないので僕が飲食店で勤める事を反対していました。そんな両親の反対を押し切り「3年で店長になる！なれなかったら辞める！」と宣言し、入社。とにかく結果を出したかったので意欲的に仕事を取り組みました。結果、見事2年で店長に昇格。その後、5年目でマネージャーに昇格し、あんなに反対していた両親にもようやく認めてもらいました。そして今では、兄も転職し同じ会社で一緒に働いているんです。当社では、残業時間を軽減し休日をしっかりと確保できるように業務改善に取り組み、頑張っている人が正当に評価される制度を取り入れています。若い方たちも楽しみながら安心して長く働ける環境を作るように日々取り組んでいます。



■アピタ亀田店 ■アピタ西店 ■ 笹口店
■女池インター店 ■大学前店 ■イオン新発田店
■アピタ長岡店 ■長岡駅店 ■イオン東店
■新発田JoyTown店



■亀田店 ■女池店 ■竹尾インター店
■亀貝店 ■新津店 ■古正寺店
■上越高田店



■物見山店 ■県庁前店 ■イオン南店
■アクロスプラザ長岡七日町店



■紫竹山店 ■中山店 ■大学前店 ■川崎店



■亀田早通店 ■女池上山店



■コメリ店 ■黒崎店



■小新店 ■アクロスプラザ長岡七日町南店



■長潟店



■新松崎店



■イオン青山店



■黒崎店 ■南笹口店

詳しくはお問合せ下さい



株式会社 だるまや

代表取締役 斎藤雄司

本社 〒950-0151 新潟県新潟市江南区亀田四ツ頭野2丁目1番48号

設立 昭和54年 資本金 3900万円 従業員数 553名 (2019年6月現在)

事業内容 飲食店の経営 飲食店の企画・運営等

店舗 (2019年7月現在)

ラーメンだるまや7店舗 ラーメン万人家4店舗 ラーメン亭吉相4店舗 ちゃーしゅうや武蔵10店舗

ラーメン亭一兆2店舗 ラーメン亭孔明1店舗 ダルマ食堂2店舗 麺や大倉屋2店舗

青山製麺1店舗 ラーメン背脂三銃士1店舗 ごはんが美味しい大福家2店舗

主要取引銀行 第四銀行／大光銀行 主要取引先業者 ユニー イオン COCOLO

だるまや 検索



ラーメン屋に働くのではなく
らーめん屋になつて欲しい。

本気になった企業

