

株式会社山本屋本店

事業・飲食業、麺類製造販売

- ✓ 企業見学
- ✓ 愛知県ファミリー・フレンドリー企業
- ✓ インターンシップ



ここがPOINT

□ 入社後の対応 ■ 特色

研修
制度

資格
取得補

定期面談

創業
50年
以上

HACCP
取得

企業情報

設立 1960年（昭和35年）

本社所在地 〒453-0025 愛知県名古屋市中村区
賑町35番地

社員数 478名

TEL 052-471-5547

HP <https://www.yamamotoyahonten.co.jp>

平均年齢 40.8歳

年間休日数 105日

月平均残業時間 5.8時間

年平均有休取得日数 10.7日

採用情報

業種 飲食業、麺類製造販売

職種 接客職、厨房職、手打麺製造職人

勤務地 名古屋市内各所、一宮市、四日市市

求人番号 23020-134738

対象学校区分 大卒、短大卒、専門卒

既卒者の応募可

給与 204,000 ~ 219,000 円

対象学校区分

- ✓ 大学
- ✓ 短大
- ✓ 専修学校
- ✓ 能開校
- ✓ 高専

名古屋名物「味噌煮込うどん」の 専門店を多店舗展開しています

創業以来味噌煮込うどん一筋に、変わらぬ「味」と「心」を守り伝えていきます。どんな時代もぶれることなく、お客様に美味しいと提供いただける商品を提供し続けています。店づくりにもこだわり、都会にいなが田舎風のおおらかさを感じ居心地のいい空間を提供し、地元の方のみならず全国のお客様にご最厚いいただいております。

数年前からは、カレー煮込うどん専門「鯨市」の展開も始め、新たな味の追求も行っています。

守り伝える職人たちの技

手作りにこだわった至極の一杯は、当社工場で厳選された素材を熟練の職人たちが手作りで作り上げていくところから始まります。

麺は手打。その日の気温や湿度によって変化する生地の状態を踏まえ、指先の加減を調整しながら打っていきます。山本屋本店のコシが強い麺は、ひとえに職人たちのなせる技なのです。

地元の味を地元で提供することにこだわり、地域密着の店舗展開をしています。転居を伴う異動はないので、地元で働きたい方にはぴったりの会社です。飲食店には珍しく完全週休二日制を導入しています。どんな役職の従業員も必ず週2回は休みを取っています。もちろん通し勤務もありません。セルフオーダーシステムも導入し、社員比率を高め更なる労働時間の短縮を図るなど、働きやすい労働環境の整備に力を入れています。

Message

