

# 人が好き、料理が好き、食べるのが好き、笑顔が好き



## お店の特徴

鮮度にこだわった食材をリーズナブルなお値段でお客さまに提供しています。特に横浜食肉市場から直接仕入れた鶏肉を、秘伝のタレに漬け込んで揚げた大きな鶏の唐揚げは、外側はカリッと中はとてもジューシーに仕上げられており、この「見てビックリ!」「食べてビックリ!」そして「お会計でビックリ!」の3拍子揃ったからあげに、徹底的にこだわったお店です。

## 仕事の内容

料理や飲み物を作ったり、運んだり、片づけたり、宴会の準備をしたり。仕事内容を簡単に掻い摘んでしまえばそういう事なのですが、「拓」では、何よりもお客様の笑顔を大切にしています。そして当然働いているスタッフの笑顔も。

スタッフに笑顔がなければお客様に笑顔になっていただくことはできません。だから、スタッフの皆も笑顔でいられる様な店を作っていきます。

そんな私たちの仲間になって素敵なお店を作っていくお手伝いをしてください。この仕事を通じて、「責任感」と「やりがい」、そして「努力の大切さ」、「達成感」と「充実感」を感じることが出来ます。

なによりも「ありがとう」が貰える仕事です。だからみんな前向きに取り組んで、毎日楽しく働いています。

新しいメニューの開発やドリンクの開発、新しいイベントの企画など、面白そうなことはドンドン挑戦しています!

## 店主(岡部琢)プロフィール

1977年生まれ。学生時代のアルバイトで飲食業の面白さを知る。料理を学ぶため3年間板前修行。自分の店を持つためには、経営を学ぶ必要があるとの親方の助言で、大手チェーンWATAMIに入社。その後、和民、GOHANなどでの店長、ゼネラルマネージャーを経て内部独立。

FC店わたみん家を3店舗4年間経営し、開業資金を貯める。

2011年、念願の自分の店「やきとりの拓」を相鉄線天王町駅近くに出店し、2015年には京浜急行線八丁畷駅前に「からあげの拓」を開店。

## 会社概要

株式会社GOCHISOU

代表取締役社長 岡部 琢

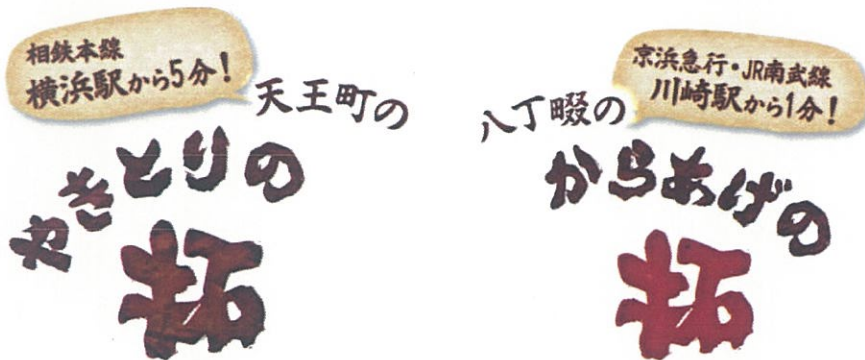
本社所在地:

〒240-0005 横浜市保土ヶ谷区神戸町54-1-2F

TEL・FAX: 045-334-2586

設立: 2008年8月8日

事業内容: 飲食業(飲食店の経営)、飲食コンサルタント業



横浜市保土ヶ谷区神戸町54-1-2F



川崎市川崎区池田1-14-7

## 人材募集 アルバイト・パート

時給: 1,000円~(能力に応じて)

勤務時間(要相談): 11:00~15:00 17:00~24:00

年齢 20歳~ お酒を提供するので

性別 不問

※ 未経験者OKです。ただしコミュニケーション能力は必要になります。お客様と良い関係を築くことができます。そして仲間と良好なコミュニケーションができる方が望ましいと思っています。少しハードルが高いと思ったとしても、一度お店で話してみませんか? きっと自分でも気付かなかった笑顔に出会えると思いますよ。

明るい人、人と接するのが好きな人、意志の強い人、責任感のある人、自ら仕事を見つけ出し進んで取り組む人、独立心のある人、店長候補、飲食ビジネスで独立を目指している人。みんな大歓迎です!