



私たちは自分が食べたい 家族に食べさせたいものを提供します！

北陸でしかとれないネタをふんだんに使った、生ネタにこだわった回転寿司を全国そして海外に25店舗以上展開中！！

コロナ禍でもお客様からの支持を受け、「お客様に選ばれるお店」として売り上げも絶好調！！
今後も沢山の出店計画あり。

コミュニケーションを大切にし、お客様に「感動」を提供する！！という接客を心掛けております。

教育制度も万全！

スキル向上も技術試験を設け評価。給与に反映！
異業種から転職した職人も多数在籍します。

■ 企業情報

代表者：代表取締役 木下孝治

本社所在地：石川県金沢市

本社以外の事業所：東京都/神奈川県/千葉県/埼玉県

兵庫県/愛知県/大阪府/京都府/福岡県

TEL:076-240-6060

HP: <https://www.maimon-susi.com>

平均年齢：41歳

従業員数：770名

年間休日：105日

月平均残業時間：48時間

年平均有休取得日数：7日



企業HP

■ ここがPOINT！

面接1回

学歴不問

資格取得制度

技術試験制度

転勤なし

出店予定多数あり

■ こんな方にオススメ！

- ✓ 向上心を持っている
- ✓ 人の和を大切にし、信頼関係が築ける
- ✓ チャレンジ精神がある
- ✓ 責任感がある
- ✓ コスト意識がある

■ 採用情報

職種 ①すし職人
②ホールスタッフ
③管理部門

就業場所 ①愛知県名古屋市
②関西(大阪、京都、兵庫)
③関東(東京、神奈川)
経験者入社祝い金あり

給与 寿司 300,000円～ 450,000円程度
(経験者の方は現所得以上を提示)
ホール 250,000円～ 350,000円程度
(要相談)

企業からのメッセージ

- ・全国からお客様がこの店に来るためだけに何時間もかけてご来店下さる。その期待に応えたい。
- ・メディアにも多数取り上げられ、毎日沢山のお客様が来てくれる。そんな誇りあるお店で働けることがやりがい。
- ・沢山の魚種が毎日入ってくる。沢山お客様が来てくれるから魚の量も半端ない。沢山の魚に触れるからスキルが早く身に着く。
- ・3時間くらい待ったお客様が30分程度で食べ終えて、「また来るね」「美味しかった」といって笑って帰ってくれる。感謝しかない。

(社員面談の中でのやりがいは何ですか？の質問の答えから)