



触れ技術を伝承する
笑顔の接客のプロ。



職場に慣れながら
調理技術を身につける一流料理人。



おもてなし精神を組み入れ
ホスピタリティの高い接客サービス。

よろこびの
食文化の創造



日本一『質』の高い外食企業を目指します



◆ よろこびの食文化の創造

株式会社木曾路は、外食事業を通じて「よろこびの食文化の創造」で社会に貢献することを経営理念とする会社です。

私達は「おいしい料理をお値打ちに、真心を込めたサービスで提供し、多くの人々に外食の楽しさと人生の喜びを感じていただく」ことを最大の目標としています。

◆ 企業の安定性

東証プライム・名証プレミアに上場し外食企業として安定した成長を続けております。現在しゃぶしゃぶの木曾路をはじめ焼肉業態などを店舗展開しています。特に木曾路は本物志向で質の高い料理とサービスで全国に多くのファンを持っています。

◆ 待遇・環境

給与面及び福利厚生面では業界の中でも高水準の待遇、環境をご用意しております。年間休日は115日(月8~10日)あります。

また上期・下期に1回づつ5連続休暇の取得もでき心と体にも余裕を持って仕事に従事できます。

◆ 充実した研修制度

創業70年以上の長きに渡り研究され作り上げられたプロを育成する独自の研修制度があります。経営・サービス・調理など様々な分野で多数のカリキュラムがあり、各自のステージに合わせて学び人間力を成長させる環境があります。

「木曾路」で活躍できる人物像

- ◎人に喜んで頂けることに自身の喜びを見出せる人
- ◎日本の伝統文化・風習に興味がある人
- ◎笑顔が素敵な人
- ◎将来経営に携わりたい人



和のおもてなし

「木曾路」は和の心をもって、悦びと愉しみの食文化を創造する事が使命。
お客様に感動体験を提供することが私たちの喜びです。



日本文化の伝承

お祝い事、接待、ご法事など特別なお席にご利用いただけることが木曾路の特徴です。日本古来の伝統や風習を継承していく役割を担っています。

日本料理をはじめ礼儀作法や所作振舞い、言葉遣いなど日本文化を伝承していく接客の作法と技術を学び、和の心でお客様に感動を提供していきます。

日本最大規模の 「接客」外食チェーン店

創業1950年より70年超、地域と日本文化に寄与し続け多くのお客様からご指示を頂くことで、全国に120店舗を超える業態に育ちました。今後も多くの方に幸せを届けるため、邁進していきます。



接客スタッフ

木曾路には、おもてなしに必要なことすべてを身につけられる環境が整っています。私たちは、立ち振る舞いのすべてに「心」や「意味」をこめて、おもてなししています。それは、心が形になり、形で心をお伝えする、という考えがもとになっているからです。日本文化を伝承してゆくお店の一員として、一から自分を磨いていくことができます。そのお店こそが木曾路なのです。

厳しく、楽しく、そんな環境の中で自分を成長させ、接客のプロを目指したいという“本気のあなた”をお待ちしています。

研修があるから安心

入社式終了後全国の接客トレーナーが集まり、着付けや身だしなみ、規律礼節、所作、言葉遣いなど「和のおもてなし」の初歩を何度も繰り返して学びます。

研修終了後は店舗配属となりますが、定期的にフォロー研修や勉強会もあるので安心です。

エリア採用

全国展開している木曾路ですが地区別採用をしているので他地区への転勤は基本的にありません。(関西地区・関東地区・東海地区)

入社時は基本的に自宅から通勤可能な店舗へ配属します。(九州地区は要相談)



美味の追求と寛ぎの時間をプロデュース

当社の『第二の柱』に育てる焼肉業態「大將軍」「くいどん」。
木曾路が培ってきた“おもてなしの精神”を組み入れ、日本一の焼肉チェーンを目指します。



徹底的にこだわる「美味しさ」

極上和牛の美味しさを提供するために、質・鮮度・安全性にこだわり
厳選し調理方法から秘伝のレシピまで徹底的にこだわります。
また、店舗ブランドごとにコンセプトを明確化・差別化し、それぞれのお
お客様のニーズに合わせたメニュー展開をしています。

ホスピタリティの高い 「接客サービスの実現」

ご来店いただいたすべてのお客様に笑顔でお食事頂けるよう、質の
高い接客を心がけています。
同じ店内でも、お客様の目的やイベントはそれぞれ違うので、1人ひとり
のお客様に心のこもった細かな接客サービスを徹底しています。



それぞれの地域一番店が揃った 「日本一の焼肉チェーン」へ！

どの地域においても地域一番の焼肉店になることを目指します。そのた
めに不可欠な要素はお客様満足をいかに最大限にできるか、です。
店舗の空間、素材のこだわり、厳選品質、おもてなしの心、商品ライン
ナップ…これらを提供し続けることが「日本一のチェーン」につながる
という信念を持っています。

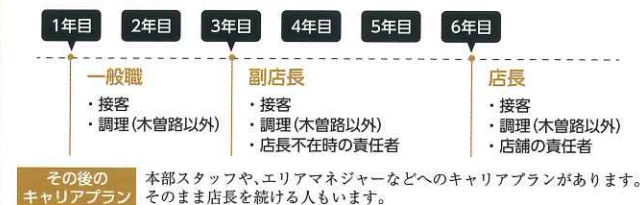
キャリアプラン

最上級の「おもてなし」のため、新たな『人財』が新たな伝統を生む。

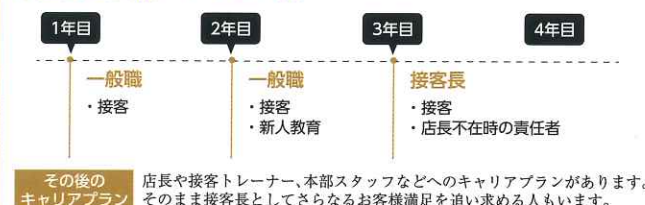
人財を育てることこそが企業の成長につながると考え、一人ひとりがス
テップアップしていけるキャリアパスと充実した研修制度を整えていま
す。また、やりがいと成長を実感しながら、長く働き続けられる環境への改
革も推進中。新たな人財とともに、新たな伝統づくりに挑みます。



◆店長候補／キャリア例



◆接客長候補／キャリア例



教育研修プログラム

木曾路では、長年に渡り研究され作り上げられた、プロを育成する独自の研修制度を用意しています。経営、サービス、調理、さまざまな分野で多数のキャリアキュラムを用意し、初心者でも経験者でも各々のステージに合わせて学ぶ充実した研修制度と環境が備わっています。

新入社員向け研修 フォローアップ研修

入社後1年間は、毎月フォローアップ研修を行います。各店舗に配属された同期同士が顔を合わせ、社会人としての基本的なマナーに加え、着付けの方法や伝統的な作法など、おもてなしに必要なことを、しっかりと身につけられるプログラムとなっています。



定期研修

- ◆接客勉強会 ◆フロント勉強会 ◆店長研修 ◆調理講習会

木曾路調理スクール

学ぶ LEARN

週2回



- 同期と一緒に学ぶ
- 座学と調理実習
- 日本料理の技術と知識を学ぶ

働く WORK

週3回



- 実際の店舗で勤務
- 先輩からの直接指導
- 実践しながら仕事を学ぶ

生活 LIFE

週休2日



※写真はイメージです



※写真はイメージです

- エアコン完備
- ガス・水道代会社負担
- 電気代も基本料金は会社負担

木曾路調理スクールは、高校卒業後、就職しようと考えている方を対象にした、1年間で社会人としての考え方や規律・礼節、和食料理人としての知識・調理技術の基本を一から教える、当社独自の仕組みです。週休2日を基本とし、週2日間は木曾路本社に全員集まって、1日は座学、1日は調理実習を行い、日本料理の基礎を学びます。

また、週3日間は、店舗で実際に働きます。日本料理の基礎を学びながらも、給料をもらい経験を積むことができる環境です。経験がなくても、一から学ぶカリキュラムですからご安心ください。

また、生活面では、寮(1人に1部屋)を用意しています。

慣れない環境での生活も私達がしっかりとフォローしていきますから、“学ぶ”と“働く”を両立できる充実した1年間となるでしょう。2年目からは勤務地希望を考慮した上で各店舗に配属されます。

調理スクール 1週間のスケジュール(例)

週休2日制を基本に、
講義や調理実習・営業店勤務で
構成するカリキュラムの一例です。

- 月 スクール・講義 10時~16時頃
- 火 休み
- 水 店舗勤務
- 木 スクール・講義 10時~17時頃
- 金 休み
- 土 店舗勤務
- 日 店舗勤務

調理スクール給与(例)

支給	
給与	187,000円
交通費	約10,000~20,000円
控除	
スクール・寮管理費	40,000円
保険料・税金など	30,000円
残り	約127,000円

諸手当を含め平均手取りは12万円。
教材費や別途費用の負担もなく
賞与も昨年は年間15万円ありました。

会社概要

会社名：株式会社木曽路
 本社：愛知県名古屋市昭和区白金3-18-13
 TEL 052-872-1811 / FAX 052-881-9631
 事業所：【東日本本部】
 東京都港区芝3-43-15 芝信三田ビル4F
 【西日本本部】
 大阪府吹田市江坂町1-13-41 SRビル江坂3F
 【名古屋工場】
 愛知県大府市一屋町3-36
 創業：1950年
 設立：1952年
 資本金：126億4,800万円
 代表者：代表取締役会長 兼 社長 吉江 源之
 従業員数：正社員1,225名(2023年4月1日現在)
 平均年齢：44歳(2022年3月31日現在)
 売上高：459億3,000万円(2023年3月期)

事業内容

大都市圏を中心に広がる店舗網(2023年7月1日現在)

木曽路	126店舗	大將軍	14店舗
くいどん	33店舗	鈴のれん	5店舗
からしげ	4店舗	大穴	3店舗
とりかく	5店舗	くいどん食堂	1店舗
合計 191店舗・TO事業あり			

株式会社木曽路が展開する店舗業態



和牛・国産牛にこだわった上質のお肉を使用し、一流料亭の味をそのままに飲食業界でも数少ない価格帯と多店舗展開に成功した当社の主力業態。"秘伝のごまだれ"でいただくしゃぶしゃぶはオンリーワンの存在です。



特選和牛

大將軍

創業1974年

"大將軍"が厳しく吟味した和牛のみを使用した焼肉業態。当社の第二の柱として展開中。

和食 しゃぶしゃぶ
鈴のれん

馴染みのある和食を旬の素材を活かし、お値打ちに提供する和食レストランです。



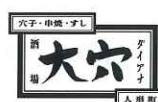
厳選国産牛をメインに楽しく「食」べて「呑」んで集う場所を提供する焼肉業態。



揚げたての唐揚げを低価格で提供。テイクアウトもあり、中食の需要にも対応。



香鶏(銘柄鶏)を主に焼鳥や鍋料理、季節感ある一品料理を味わう鶏料理専門店です。



名物の大穴巻きや絶品の穴子料理を懐かしい雰囲気のコの字型のカウンター店内で。

給与：2024年4月高卒初任給予定

■木曽路調理スクール
 固定給制：月給**187,000円**

■木曽路接客スタッフ
 固定給制：月給**181,000円**

諸手当：時間外手当・深夜手当・住宅手当ほか、達成祝金制度あり

昇給：年1回 / 2.98% (2023年実績)

賞与：全組合員平均
 年2回 / 48万9,905円(2022年6月実績)
 60万8,888円(2022年12月実績)

勤務地：東海地区…木曽路、大將軍、くいどん、鈴のれん、からしげ
 関東地区…木曽路、大將軍、くいどん、とりかく、大穴
 関西地区…木曽路

勤務時間：交代制(実働8時間) 変形労働時間制

休日休暇：年間休日115日
 週休2日制(月8~10日休み / 交代制)
 有給休暇、慶弔休暇、特別休暇
 ※半期毎に5連続休暇制度あり

待遇：各種保険完備、育児休暇制度、育児短時間勤務制度、退職金制度、財形貯蓄制度、社員持株会、確定給付企業年金基金加入、選択型確定拠出年金制度、社員割引制度、永年勤続表彰制度、誕生日会、寮・社宅あり、労働組合あり

※関東・関西・東海地区での採用の為、希望がないかぎり原則エリア異動はありません。



詳しくはこちら



高チャレTV

社内イベント

誕生会

誕生月の社員が集まり特別休暇をもらって参加します。



ボウリング大会

春と秋の2回開催。景品も出ます。



組合イベント

海外旅行などの企画があります。



連絡先 / 事業所

◆名古屋本社 人事 / 土田・二口・近藤
 〒466-8507 愛知県名古屋市昭和区白金3-18-13
 TEL: 052-872-1816

◆東日本本部 人事 / 細川・菅原・高橋・高市
 〒105-0014 東京都港区芝3-43-15 芝信三田ビル4F
 TEL: 03-3798-7131

◆西日本本部 人事 / 近藤・浅野
 〒564-0063 大阪府吹田市江坂町1-13-41 SRビル江坂3F
 TEL: 06-6337-6651