

2026年度新卒採用 株式会社なだ万 求人票

レストラン・なだ万厨房

求人者	会社名	株式会社 なだ万			国内レストラン	24	店	
	所在地	〒100-0004 東京都千代田区大手町1-1-3 大手センタービル19階			海外レストラン	4	店	
		アクセス	地下鉄各線:大手町駅構内 C10出口 JR:東京駅(地下連絡通路経由)			デパート内ショップ	43	店
						TEL	03-5724-3363	
					FAX	03-5724-3372		
	代表者名	代表取締役社長 長尾 真司	採用 担当者	事業統括採用担当 奥田・佐藤・阿部	従業員 数 (概数)	男子	女子	計
	事業内容	日本料理店の経営 弁当・総菜の製造販売 その他食品の販売など	設立	昭和26年		570	770	約1340
			創業	天保元年(1830年)				
			資本金	41百万円				
求人数など	職種	採用数	業務内容			必要とする履修学科		
	レストラン事業							
	・接客職	31名	日本料理レストランでお料理・お飲物のオーダーを伺い、サービスをするお仕事です。接客のプロを目指していただきます。女性は着物の着付けも身につきます。			特になし		
	・総合職	10名	レストラン店舗の運営をお任せいたします。 ※全国の店舗所在地へ転勤の場合あり。					
	食品事業【なだ万厨房】							
	・販売職	10名	「なだ万厨房」店舗で、弁当・惣菜の販売と管理業務です。一流デパートやエキナカに展開する「なだ万厨房」ショップにて、お弁当やお惣菜を中心に、販売及び商品管理をしていただくお仕事です。					
・総合職	5名	「なだ万厨房」店舗の運営全般、ショップ管理統括、品質・製品・衛生等の管理業務、百貨店・量販店・Eコマースへの販促活動の業務。						
・総合職(厨房所)	3名	なだ万厨房所(弁当・総菜製造工場での品質管理業務)等を経験していただきます。(東京・昭島市、大阪・堺市)						
就業場所：首都圏、東海、関西地区 ※希望勤務地を優先								
勤務条件	賃金	項目	短期大学・専門学校		勤務時間	賞与	年2回	
		所定内賃金	総合職	接客職・販売職		・1日8時間、週40時間勤務 ・シフト勤務制 (1日当たりの勤務時間はシフトにより変動) ・一か月単位の変形労働時間制 ・年間所定労働時間2000時間	昇給	年1回
			217,000	197,000			交通費	全額支給
	割増賃金	①残業勤務手当/②深夜勤務手当 ③休日出勤手当		休日	宿泊施設	寮(箱根のみ)		
	試用期間	3ヵ月(条件に変更なし)			・年間休日115日 (月間9日2月は8日 +夏季休日3日+冬季休日5日) ・有給休暇は入社6ヵ月後に10日付与	労働組合	なし	
契約期間	期間の定めなし			加入保険	健康・厚年 雇用・労働			
応募・選考要領	欲しい人材	・「老舗はいつも新しい」伝統と未来志向の考え方が両立出来る人 ・人と接すること、笑顔を見ることが好き ・おもてなし(接客)のプロフェッショナルを目指したい方 ・もっと知ろうというチャレンジ精神旺盛な人 ・学びを行動に変えていける人 ・チームワークを重視出来る人			選考	日時	随時開催	
		応募書類	履歴書、成績証明書を、事業統括採用担当宛にご送付ください。			場所	お問合せ下さい	
	選考方法		面談・面接/適性検査(筆記試験)			補足事項	【ONODERA フーズのグループです。】 ・慶弔金【お祝(結婚、出産)、お見舞金等】 ・年に一度の懇親食事会(事業所毎) ・復職制度、育休休暇など各種休暇制度有り ・従業員割引制度 (直営レストラン、おせち料理他) ・海外研修制度(※選考試験あり) ・資格取得制度あり ・屋内原則禁煙	
	<p>■会社説明会:随時実施(※地区によって異なりますので、詳細はお問合せ下さい)</p> <p>■選考面接:会社説明会の際にご案内します。</p> <p>■レストラン国内店:首都圏・箱根・名古屋・京都・大阪・神戸・広島・福岡・仙台・札幌</p> <p>■レストラン海外店(シャングリラホテル内):東京・香港・広州・クアラルンプール</p> <p>■なだ万厨房(ショップ店舗):首都圏・名古屋・大阪・京都・神戸・福岡・札幌</p>							
その他	<p>ご応募は、ホームページ内『新卒採用』又は『マイナビ2026』からお申込みください。</p>							

2026年度新卒採用 株式会社なだ万 求人票

レストラン・なだ万厨房_広島

求人者	会社名	株式会社 なだ万			国内レストラン	24	店	
					海外レストラン	4	店	
					デパート内ショップ	43	店	
	所在地	〒100-0004 東京都千代田区大手町1-1-3 大手センタービル19階			TEL	03-5724-3363		
	アクセス	地下鉄各線:大手町駅構内 C10出口 JR:東京駅(地下連絡通路経由)			FAX	03-5724-3372		
	代表者名	代表取締役社長 長尾 真司	採用 担当者	事業統括採用担当 奥田・佐藤・阿部	従業員 数 (概数)	男子	女子	計
	事業内容	日本料理店の経営 弁当・総菜の製造販売 その他食品の販売など	設立	昭和26年		570	770	約1340
		創業	天保元年(1830年)					
			資本金	41百万円				
求人数など	職種	採用数	業務内容				必要とする履修学科	
	レストラン事業 接客職	1名	日本料理レストランでお料理・お飲物のオーダーを伺い、サービスをするお仕事です。接客のプロを目指していただきます。女性は着物の着付けも身につきます。				特になし	
就業場所 : 広島								
勤務条件	賃金	項目	短期大学・専門学校		勤務時間	賞与	年2回	
		所定内賃金	接客職			昇給	年1回	
		割増賃金	178,000			交通費	全額支給	
		①残業勤務手当/②深夜勤務手当 ③休日出勤手当			宿泊施設	寮(広島のみ)		
	試用期間	3ヵ月(条件に変更なし)		休日	労働組合	なし		
	契約期間	期間の定めなし				加入保険	健康・厚年 雇用・労働	
応募・選考要領	欲しい人材	・「老舗はいつも新しい」伝統と未来志向の考え方が両立出来る人 ・人と接すること、笑顔を見ることが好き ・おもてなし(接客)のプロフェッショナルを目指したい方 ・もっと知ろうというチャレンジ精神旺盛な人 ・学びを行動に変えていける人 ・チームワークを重視出来る人			選考	日時	随時開催	
	応募書類	履歴書、成績証明書を、事業統括採用担当宛にご送付ください。			補足事項	場所	お問合せ下さい	
	選考方法	面談・面接/適性検査(筆記試験)				【ONODERA フーズのグループです。】 ・慶弔金【お祝(結婚、出産)、お見舞金等】 ・年に一度の懇親食事会(事業所毎) ・復職制度、育休休暇など各種休暇制度有り ・従業員割引制度(直営レストラン、おせち料理他) ・海外研修制度(※選考試験あり) ・資格取得制度あり ・屋内原則禁煙		
<p>■会社説明会:随時実施(※地区によって異なりますので、詳細はお問合せ下さい)</p> <p>■選考面接:会社説明会の際にご案内します。</p> <p>■レストラン国内店:首都圏・箱根・名古屋・京都・大阪・神戸・広島・福岡・仙台・札幌</p> <p>■レストラン海外店(シャングリラホテル内):東京・香港・広州・クアラルンプール</p> <p>■なだ万厨房(ショップ店舗):首都圏・名古屋・大阪・京都・神戸・福岡・札幌</p>								
<p>ご応募は、ホームページ内『新卒採用』又は『マイナビ2026』からお申込みください。</p>								

2026年度新卒採用 株式会社なだ万 求人票

レストラン・なだ万厨房_福岡

求人者	会社名	株式会社 なだ万			国内レストラン	24	店	
	所在地	〒100-0004 東京都千代田区大手町1-1-3 大手センタービル19階			海外レストラン	4	店	
					デパート内ショップ	43	店	
	アクセス	地下鉄各線：大手町駅構内 C10出口 JR：東京駅（地下連絡通路経由）			TEL	03-5724-3363		
				FAX	03-5724-3372			
代表者名	代表取締役社長 長尾 真司	採用 担当者	事業統括採用担当 奥田・佐藤・阿部		従業員 数 (概数)	男子	女子	計
事業内容	日本料理店の経営 弁当・総菜の製造販売 その他食品の販売など	設立	昭和26年			570	770	約1340
		創業	天保元年(1830年)					
		資本金	41百万円					
求人数など	職種	採用数	業務内容				必要とする履修学科	
	接客職	1名	「日本料理 博多なだ万」と「しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店 灘屋」でのおもてなしを担当していただきます。お仕事は、お料理・お飲物のオーダーを伺い、サービスを担当。接客のプロを目指していただきます。女性は着物の着付けも身につきます。				特になし	
	総合職	1名	「なだ万厨房」のマネジメント業務を経験していただき、将来は管理全般を担う幹部になっていただきます。※全国の店舗所在地への転勤あり。					
	販売職	2名	「なだ万厨房」店舗で、弁当・惣菜の販売と管理業務です。一流デパートやエキナカに展開する「なだ万厨房」ショップにて、お弁当やお惣菜を中心に、販売及び商品管理をしていただくお仕事です。					
就業場所：福岡								
勤務条件	賃金	項目	短期大学・専門学校		勤務時間	賞与	年2回	
		所定内賃金	総合職	接客職・販売職			昇給	年1回
		割増賃金	①残業勤務手当/②深夜勤務手当 ③休日出勤手当				交通費	全額支給
	試用期間	3ヵ月(条件に変更なし)		休日	宿泊施設	なし		
	契約期間	期間の定めなし			労働組合	なし		
				年間休日115日 (月間9日2月は8日 +夏季休日3日+冬季休日5日) ・有給休暇は入社6ヵ月後に10日付与	加入保険	健康・厚年 雇用・労働		
応募・選考要領	欲しい人材	・「老舗はいつも新しい」伝統と未来志向の考え方が両立出来る人 ・人と接すること、笑顔を見ることが好き ・おもてなし(接客)のプロフェッショナルを目指したい方 ・もっと知ろうというチャレンジ精神旺盛な人 ・学びを行動に変えていける人 ・チームワークを重視出来る人			選考	日時	随時開催	
	応募書類	履歴書、成績証明書を、事業統括採用担当宛にご送付ください。			補足事項	場所	お問合せ下さい	
	選考方法	面談・面接/適性検査(筆記試験)				【ONODERA フーズのグループです。】 ・慶弔金【お祝(結婚、出産)、お見舞金等】 ・年に一度の懇親食事会(事業所毎) ・復職制度、育休休暇など各種休暇制度有り ・従業員割引制度(直営レストラン、おせち料理他) ・海外研修制度(※選考試験あり) ・資格取得制度あり ・屋内原則禁煙		
<p>■会社説明会：随時実施(※地区によって異なりますので、詳細はお問合せ下さい)</p> <p>■選考面接：会社説明会の際にご案内します。</p> <p>■レストラン国内店：首都圏・箱根・名古屋・京都・大阪・神戸・広島・福岡・仙台・札幌</p> <p>■レストラン海外店(シャングリラホテル内)：東京・香港・広州・クアラルンプール</p> <p>■なだ万厨房(ショップ店舗)：首都圏・名古屋・大阪・京都・神戸・福岡・札幌</p>								
<p>ご応募は、ホームページ内『新卒採用』又は『マイナビ2026』からお申込みください。</p>								

2026年度新卒採用 株式会社なだ万 求人票

レストラン・なだ万厨房_仙台

求人者	会社名	株式会社 なだ万			国内レストラン	24	店	
					海外レストラン	4	店	
					デパート内ショップ	43	店	
	所在地	〒100-0004 東京都千代田区大手町1-1-3 大手センタービル19階			TEL	03-5724-3363		
	アクセス	地下鉄各線:大手町駅構内 C10出口 JR:東京駅(地下連絡通路経由)			FAX	03-5724-3372		
	代表者名	代表取締役社長 長尾 真司	採用 担当者	事業統括採用担当 奥田・佐藤・阿部	従業員 数 (概数)	男子	女子	計
	事業内容	日本料理店の経営 弁当・総菜の製造販売 その他食品の販売など	設立	昭和26年		570	770	約1340
		創業	天保元年(1830年)					
			資本金	41百万円				
求人数など	職種	採用数	業務内容				必要とする履修学科	
	レストラン事業 接客職	3名	日本料理レストランでお料理・お飲物のオーダーを伺い、サービスをするお仕事です。待遇のプロを目指していただきます。女性は着物の着付けも身につきます。				特になし	
就業場所 : 仙台地区								
勤務条件	賃金	項目	短期大学・専門学校		勤務時間	賞与	年2回	
		所定内賃金	接客職			昇給	年1回	
		割増賃金	178,000			交通費	全額支給	
		①残業勤務手当/②深夜勤務手当 ③休日出勤手当			年間所定労働時間2000時間	宿泊施設	なし	
	試用期間	3ヵ月(条件に変更なし)		休日	加入保険	健康・厚年 雇用・労働		
	契約期間	期間の定めなし				年間休日115日 (月間9日2月は8日 +夏季休日3日+冬季休日5日) ・有給休暇は入社6ヵ月後に10日付与		
応募・選考要領	欲しい人材	・「老舗はいつも新しい」伝統と未来志向の考え方が両立出来る人 ・人と接すること、笑顔を見ることが好き ・おもてなし(接客)のプロフェッショナルを目指したい方 ・もっと知ろうというチャレンジ精神旺盛な人 ・学びを行動に変えていける人 ・チームワークを重視出来る人			選考	日時	随時開催	
	応募書類	履歴書、成績証明書を、事業統括採用担当宛にご送付ください。			補足事項	場所	お問合せ下さい	
	選考方法	面談・面接/適性検査(筆記試験)				【ONODERA フーズのグループです。】 ・慶弔金【お祝(結婚、出産)、お見舞金等】 ・年に一度の懇親食事会(事業所毎) ・復職制度、育休休暇など各種休暇制度有り ・従業員割引制度(直営レストラン、おせち料理他) ・海外研修制度(※選考試験あり) ・資格取得制度あり ・屋内原則禁煙		
<p>■会社説明会:随時実施(※地区によって異なりますので、詳細はお問合せ下さい)</p> <p>■選考面接:会社説明会の際にご案内します。</p> <p>■レストラン国内店:首都圏・箱根・名古屋・京都・大阪・神戸・広島・福岡・仙台・札幌</p> <p>■レストラン海外店(シャングリラホテル内):東京・香港・広州・クアラルンプール</p> <p>■なだ万厨房(ショップ店舗):首都圏・名古屋・大阪・京都・神戸・福岡・札幌</p>								
<p>ご応募は、ホームページ内『新卒採用』又は『マイナビ2026』からお申込みください。</p>								

2026年度新卒採用 株式会社なだ万 求人票

レストラン・なだ万厨房_札幌

求人者	会社名	株式会社 なだ万			国内レストラン	24	店	
					海外レストラン	4	店	
					デパート内ショップ	43	店	
	所在地	〒100-0004 東京都千代田区大手町1-1-3 大手センタービル19階			TEL	03-5724-3363		
	アクセス	地下鉄各線:大手町駅構内 C10出口 JR:東京駅(地下連絡通路経由)			FAX	03-5724-3372		
	代表者名	代表取締役社長 長尾 真司	採用 担当者	事業統括採用担当 奥田・佐藤・阿部	従業員 数 (概数)	男子	女子	計
	事業内容	日本料理店の経営 弁当・総菜の製造販売 その他食品の販売など	設立	昭和26年		570	770	約1340
		創業	天保元年(1830年)					
			資本金	41百万円				
求人数など	職種	採用数		業務内容			必要とする履修学科	
	レストラン事業						特になし	
	接客職	3名		日本料理レストランでお料理・お飲物のオーダーを伺い、サービスをするお仕事です。接客のプロを目指していただきます。女性は着物の着付けも身につきます。				
	食品事業【なだ万厨房】							
総合職	1名		「なだ万厨房」のマネジメント業務を経験していただき、将来は管理全般を担う幹部になっていただきます。※全国の店舗所在地への転勤あり。					
販売職	3名		「なだ万厨房」店舗で、弁当・惣菜の販売と管理業務です。一流デパートやエキナカに展開する「なだ万厨房」ショップにて、お弁当やお惣菜を中心に、販売及び商品管理をしていただくお仕事です。					
就業場所：札幌地区								
勤務条件	賃金	項目	短期大学・専門学校		勤務時間	賞与	年2回	
		所定内賃金	総合職	接客職・販売職		昇給	年1回	
		割増賃金	①残業勤務手当／②深夜勤務手当 ③休日出勤手当			交通費	全額支給	
	試用期間	3ヵ月(条件に変更なし)		休日	宿泊施設	なし		
契約期間	期間の定めなし		労働組合		なし			
					加入保険	健康・厚年 雇用・労働		
応募・選考要領	欲しい人材	・「老舗はいつも新しい」伝統と未来志向の考え方が両立出来る人 ・人と接すること、笑顔を見ることが好き ・おもてなし(接客)のプロフェッショナルを目指したい方 ・もっと知ろうというチャレンジ精神旺盛な人 ・学びを行動に変えていける人 ・チームワークを重視出来る人			選考	日時	随時開催	
		場所	お問合せ下さい					
	応募書類	履歴書、成績証明書を、事業統括採用担当宛にご送付ください。			補足事項	【ONODERA フーズのグループです。】 ・慶弔金【お祝(結婚、出産)、お見舞金等】 ・年に一度の懇親食事会(事業所毎) ・復職制度、育休休暇など各種休暇制度有り ・従業員割引制度 (直営レストラン、おせち料理他) ・海外研修制度(※選考試験あり) ・資格取得制度あり ・屋内原則禁煙		
	選考方法	面談・面接/適性検査(筆記試験)						
その他	■会社説明会:随時実施(※地区によって異なりますので、詳細はお問合せ下さい) ■選考面接:会社説明会の際にご案内します。 ■レストラン国内店:首都圏・箱根・名古屋・京都・大阪・神戸・広島・福岡・仙台・札幌 ■レストラン海外店(シャングリラホテル内):東京・香港・広州・クアラルンプール ■なだ万厨房(ショップ店舗):首都圏・名古屋・大阪・京都・神戸・福岡・札幌							
	ご応募は、ホームページ内『新卒採用』又は『マイナビ2026』からお申込みください。							