

2025年度新卒採用 株式会社なだ万 求人票

調理_A地区

求人者	会社名	株式会社 なだ万			国内レストラン	26	店	
					海外レストラン	4	店	
					デパート内ショップ	46	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	東京メトロ各線:大手町駅構内 C10出口 JR:東京駅(地下連絡通路経由 C10出口)			FAX	03-5724-3372		
	代表者名	代表取締役社長 長尾 真司	人事 担当者	総務人事部 採用担当 奥田・岩瀬	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				あると良い資格	
	レストラン調理	33名	日本料理を体系的に順を追って覚えていただきます、それぞれの部署(八寸場、焼場、板場、煮方)などを順を追って覚えていただきます。 店舗により、寿司、天婦羅、鉄板焼きといった専門分野があり学びの機会が増えます。 将来のスタートアップ起業を目標に日本料理を勉強したい、などの目的をお持ちの方も歓迎致します。				調理師免許	
	なだ万厨房所調理 (弁当・惣菜の製造)	5名	『老舗の味をご家庭へ』というショップコンセプトのもと、季節の食材を使用して弁当・惣菜を調理します。 衛生管理の行き届いた自社工場での勤務となります。					
『レストラン調理』と『厨房所調理』のジョブローテーションの場合も有ります。								
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	調理師専門学校・専修高等学校			勤務時間	賞与	年2回
		所定内賃金	調理(2年制)	調理(1年制)	高等専修学校		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	寮(男子のみ、 箱根は男女寮あり)	
	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 ・「ありがとう」と言われて、自分もうれしい気持ちになれる ・自ら研鑽する気持ちを持ち続けられる ・日本料理を通じて伝統文化を大切にできる ・相手の立場で物事を知り、考えることができる ・基礎や基本を重視しチームワークを大切にできる			選考	日時	随時開催	
	応募書類	履歴書、成績証明書を、 総務人事部新卒採用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)				・契約保養所施設の利用可 ・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) ・屋内原則禁煙 ・表彰制度【永年勤続、成績優秀賞等】 ※資格取得制度あり		
	■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							
その他	ご応募は、ホームページ内『新卒採用』又は『マイナビ2025』からご応募ください。							

2025年度新卒採用 株式会社なだ万 求人票

調理_札幌

求人者	会社名	株式会社 なだ万			国内レストラン	26	店		
					海外レストラン	4	店		
					デパート内ショップ	46	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	東京メトロ各線:大手町駅構内 C10出口 JR:東京駅(地下連絡通路経由 C10出口)			FAX	03-5724-3372			
	代表者名	代表取締役社長 長尾 真司	人事 担当者	総務人事部 採用担当 奥田・岩瀬	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			あると良い資格			
	調理職	3名	日本料理を体系的に担当部署(八寸場、焼場、板場、煮方)などを順を追って覚えていただきます。 190余年の歴史の中で受け継がれ、磨き上げられた「なだ万」の調理技術を学び体得、将来の「なだ万」を支える幹部を目指していただきます。 将来のスターアップ起業を目標に日本料理を勉強したい、などの目的をお持ちの方も歓迎致します。 「なだ万厨房調理」のジョブローテーション(期限勤務)があります。			調理師免許			
	なだ万厨房所調理職 (弁当・惣菜の製造)		なだ万厨房は『老舗の味をご家庭へ』というショップコンセプトのもと、季節の食材を使用して弁当・惣菜を調理していただきます。						
就業場所 : 札幌地区									
勤務条件	賃金	項目	調理師専門学校・高等専修学校			勤務時間	賞与	年2回	
		所定内賃金	調理(2年制)	調理(1年制)	高等専修学校		昇給	年1回	
			178,000	173,000			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(男子のみ)		
	試用期間	3ヵ月(条件に変更なし)				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 ・「ありがとう」と言われて、自分もうれしい気持ちになれる ・自ら研鑽する気持ちを持ち続けられる ・日本料理を通じて伝統文化を大切にできる ・相手の立場で物事を知り、考えることができる ・基礎や基本を重視しチームワークを大切にできる			選考	日時	随時開催		
	応募書類	履歴書、成績証明書を、 総務人事部新卒採用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)				・契約保養所施設の利用可 ・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) ・屋内原則禁煙 ・表彰制度【永年勤続、成績優秀賞等】 ※資格取得制度あり			
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2025』からご応募ください。								

2025年度新卒採用 株式会社なだ万 求人票

調理_仙台

求人者	会社名	株式会社 なだ万			国内レストラン	26	店	
					海外レストラン	4	店	
					デパート内ショップ	46	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	東京メトロ各線:大手町駅構内 C10出口 JR:東京駅(地下連絡通路経由 C10出口)			FAX	03-5724-3372		
	代表者名	代表取締役社長 長尾 真司	人事 担当者	総務人事部 採用担当 奥田・岩瀬	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			あると良い資格	
	調理職	2名		日本料理を体系的に順を追って体で覚えていただきます、それぞれの部署(八寸場、焼場、板場、煮方)などを順を追って覚えていただきます。 190余年の歴史の中で受け継がれ、磨き上げられた「なだ万」の調理技術を学び体得、将来の「なだ万」を支える幹部を目指していただきます。 将来のスタートアップ起業を目標に日本料理を勉強したい、などの目的をお持ちの方も歓迎致します。			調理師免許	
就業場所： 仙台								
勤務条件	賃金	項目	調理師専門学校・専修高等学校			勤務時間	賞与	年2回
		所定内賃金	調理(2年制)	調理(1年制)	高等専修学校		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	寮(男子のみ)	
	契約期間	期間の定めなし				労働組合	なし	
加入保険				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	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 ・「ありがとう」と言われて、自分もうれしい気持ちになれる ・自ら研鑽する気持ちを持ち続けられる ・日本料理を通じて伝統文化を大切にできる ・相手の立場で物事を知り、考えることができる ・基礎や基本を重視しチームワークを大切にできる			選考	日時	随時開催	
	応募書類	履歴書、成績証明書を、 総務人事部新卒採用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)				・契約保養所施設の利用可 ・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) ・屋内原則禁煙 ・表彰制度【永年勤続、成績優秀賞等】 ※資格取得制度あり		
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2025』からご応募ください。								

2025年度新卒採用 株式会社なだ万 求人票

調理_広島

求人者	会社名	株式会社 なだ万			国内レストラン	26	店	
					海外レストラン	4	店	
					デパート内ショップ	46	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	東京メトロ各線:大手町駅構内 C10出口 JR:東京駅(地下連絡通路経由 C10出口)			FAX	03-5724-3372		
	代表者名	代表取締役社長 長尾 真司	人事 担当者	総務人事部 採用担当 奥田・岩瀬	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			あると良い資格	
	調理職	3名		日本料理を体系的に順を追って体で覚えていただきます、それぞれの部署(八寸場、焼場、板場、煮方)などを順を追って覚えていただきます。 190余年の歴史の中で受け継がれ、磨き上げられた「なだ万」の調理技術を学び体得、将来の「なだ万」を支える幹部を目指していただきます。 将来のスタートアップ起業を目標に日本料理を勉強したい、などの目的をお持ちの方も歓迎致します。			調理師免許	
就業場所 : 広島								
勤務条件	賃金	項目	調理師専門学校・専修高等学校			勤務時間	賞与	年2回
		所定内賃金	調理(2年制)	調理(1年制)	高等専修学校		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	寮(男女寮あり)	
	契約期間	期間の定めなし				労働組合	なし	
加入保険				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	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 ・「ありがとう」と言われて、自分もうれしい気持ちになれる ・自ら研鑽する気持ちを持ち続けられる ・日本料理を通じて伝統文化を大切にできる ・相手の立場で物事を知り、考えることができる ・基礎や基本を重視しチームワークを大切にできる			選考	日時	随時開催	
	応募書類	履歴書、成績証明書を、 総務人事部新卒採用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)				・契約保養所施設の利用可 ・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) ・屋内原則禁煙 ・表彰制度【永年勤続、成績優秀賞等】 ※資格取得制度あり		
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2025』からご応募ください。								

2025年度新卒採用 株式会社なだ万 求人票

調理_福岡

求人者	会社名	株式会社 なだ万			国内レストラン	26	店	
					海外レストラン	4	店	
					デパート内ショップ	46	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	東京メトロ各線:大手町駅構内 C10出口 JR:東京駅(地下連絡通路経由 C10出口)			FAX	03-5724-3372		
	代表者名	代表取締役社長 長尾 真司	人事 担当者	総務人事部 採用担当 奥田・岩瀬	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				あると良い資格	
	調理職	3名	日本料理を体系的に担当部署(八寸場、焼場、板場、煮方)などを順を追って覚えていただきます。 190余年の歴史の中で受け継がれ、磨き上げられた「なだ万」の調理技術を学び体得、将来の「なだ万」を支える幹部を目指していただきます。 将来のスタートアップ起業を目標に日本料理を勉強したい、などの目的をお持ちの方も歓迎致します。 「なだ万厨房調理」のジョブローテーション(期限勤務)があります。				調理師免許	
	なだ万厨房所調理職 (弁当・惣菜の製造)		なだ万厨房は『老舗の味をご家庭へ』というショップコンセプトのもと、季節の食材を使用して弁当・惣菜を調理していただきます。					
就業場所 : 福岡地区								
勤務条件	賃金	項目	調理師専門学校・専修高等学校			勤務時間	賞与	年2回
		所定内賃金	調理(2年制)	調理(1年制)	高等専修学校		昇給	年1回
		178,000	173,000		休日	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				労働組合	寮(男子のみ)	
	試用期間	3ヵ月(条件に変更なし)			加入保険	労働組合	なし	
契約期間	期間の定めなし			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 ・「ありがとう」と言われて、自分もうれしい気持ちになれる ・自ら研鑽する気持ちを持ち続けられる ・日本料理を通じて伝統文化を大切にできる ・相手の立場で物事を知り、考えることができる ・基礎や基本を重視しチームワークを大切にできる			選考	日時	随時開催	
	応募書類	履歴書、成績証明書を、 総務人事部新卒採用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)				・契約保養所施設の利用可 ・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) ・屋内原則禁煙 ・表彰制度【永年勤続、成績優秀賞等】 ※資格取得制度あり		
その他	<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2025』からご応募ください。</p>								