



7



4



2



3



5



6



1

①客のニーズに合わせた丁寧な接遇で、快適な食事空間をプロデュースする古徳さん ②鳥取大学医学部附属病院では1日約1500食を患者に提供。栄養士や調理師らスタッフ間のコミュニケーションを密にし、患者の病状や栄養状態に応じた食事を届けている ③アルバイトから社員に登用された小谷さん。店長として仕込みからスタッフ教育、数字管理まで店舗経営を担う ④山陰名物のカニを始め、各種郷土料理を味わえる『かに・郷土料理 海王』 ⑤仕出し部門では、配膳や料理のセッティングまで行う会席料理から箱膳、お弁当までシチュエーションに合った食事を届けている ⑥『大山時間』の人気商品の一つ、「星取県の冬ニンジンドレッシング」 ⑦大山寺参道沿いに立つ店舗では、圏域内各地の特産品を販売 ⑧味屋コーポレーション本社

創業は小さな弁当屋だった。顧客からメニューより「ちょっと豪華なお弁当」を求められたのを機に、仕出し事業をスタート。その後、家族や親戚らが自宅などに集まつた時の会食ニーズを捉え、地域住民の認知度が高まつていった。「お客様の要望に応じて融通を利かせ、評価をいただけたことが事業拡大へつながっていました」と土井龍太郎常務(35)。97年からは外食事業にも着手し、現在は山陰両県で飲食店4店舗を直営する。

地元幼稚園の要望を受け、2018年からは給食事業を開始。20年からは鳥取大学医学部附属病院の病院給食も請け負い、約180種に及ぶメニューを提供している。「長年食に携わっている私たちにとって、食事が人にもたらす影響や効果などを改めて考えるきっかけになり、大きな知見を得ることができました」21年からは鳥取県西部の魅力を発信するプロジェクト『大山時間』のアンテナショップを展開。商品開発からブランディング、ECサイトも含めた販売業務も担い、商圈が全国に拡大した。24年正月用からはロングセラー商品だったおせちの冷凍化も実現し、現在は全国の大手百貨店10店で取り扱われている。味屋が食べて生み出す幸せは、山陰の地を越え、各地に広がっている。

からメニューより「ちょっと豪華なお弁当」を求められたのを機に、仕出し事業をスタート。その後、家族や親戚らが自宅などに集まつた時の会食ニーズを捉え、地域住民の認知度が高まつていった。「お客様の要望に応じて融通を利かせ、評価をいただけたことが事業拡大へつながっていました」と土井龍太郎常務(35)。97年からは外食事業にも着手し、現在は山陰両県で飲食店4店舗を直営する。

人は、食事を通して成長や活動に必要なエネルギーを摂取し、命を育んでいる。しかし、食の役割はそれだけにとどまらない。心を満たし、暮らしを豊かにし、縁も生まれ出していく。『味屋コーポレーション』が目指しているのは、食を通じた幸せの提供だ。

**多角化でサービス向上  
全国に商圈拡大へ**

## 食を通して、幸せを提供する ひと皿が生む笑顔を追求

仕出しや外食産業、給食事業などを手がける『株式会社味屋コーポレーション』。近年は、地元名品のブランディングやおせちの全国販売などにも挑戦し、商圈の大幅拡大も実現している。



## 株式会社 味屋コーポレーション

創業 昭和57(1982)年12月6日  
代表者 代表取締役社長 土井一朗  
社員数 221名(男95名 女126名)  
本社 鳥取県西伯郡日吉津村日吉津1370-2

### 事業内容

仕出し・飲食店・給食事業の運営、  
地域商社事業など

### 勤務地(採用エリア)

西伯郡、米子市、境港市、松江市

### 採用区分

**新卒採用** **キャリア採用**

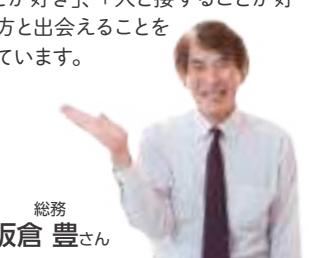
### インターンシップ・キャリア

**有** 随時受け付け。興味のある部門など希望を聞いた上でインターン先を決定するので、まずは問い合わせを。

### 採用担当者からあなたへ

どんなライフステージに立った時にも、自らの力で輝ける人間になってほしい。そんな人たちの集まる会社になっていきたいと思っています。

「食べることが好き」、「人と接することが好き」という方と出会えることを楽しみにしています。



### 採用に関するお問い合わせ先

**0859-27-4788**

公式サイトは  
こちら

Instagramは  
こちら



## 記憶に残る時間を提供できる店にしたい

食に関わるさまざまな業態の事業を展開している味屋。そのため、従業員はライフステージに合わせた働きができる。「20歳代から責任あるポストで活躍できる土壤がある一方、子育てを優先したい時期には本部業務や給食事業など勤務時間融通しやすい職場を選択することもできます」と土井常務。多様な事業展開は、社員の学びにも寄与する。現

在、新入社員は数か月の本社勤務を経て病院給食を担当、その後一つ二か所の飲食店などで働いたのち配属が決まる。食が命に直結する現場で高い衛生管理を学び、客層や商品設定が異なる複数の職場を経験することで、食に対する意識を高め、自身の興味を広げるのが狙いだ。体系的に教育カリキュラムも提案中だ。

### 幅広い事業展開で多様な働き方も実現



太陽軒米子角盤店 店長  
小谷 涼太さん(33)  
2021年入社

## 美味しいを届ける“チーム味屋”

### アルバイトから社員に。店舗運営にやりがい

鳥取県産豚骨を16時間煮込んだ特製こってりスープの米子ラーメンなど、人気メニューを目当てに店内は常連客が絶えない。「日常的に足を運んでいただけるよう値段を抑えつつ、品質もキープ。加えて、スピードも意識しています」

19歳の時からグループ店でアルバイトを始め、2021年に社員に登用。2年後には店長を任せられ、調理や接客に加え、店舗運営も担っている。「任されている分やりがいも大きいです。お客様の笑顔は何よりだし、数字管理も性に合っているようです」。

ラーメンのスープづくりや唐揚げの下味付け、野菜のカットなどの下ごしらえは、ほぼアルバイトと2人で行うほか、SNSでの情報発信にも注力。汗拭う横顔には、仕事へのプライドが垣間見える。

### 患者さんが笑顔になれる食事を提供

料理と食べることが好きだったことから食に関わる仕事を目指し、短大で栄養士の資格を取得。「入院している患者さんにとって、食事は数少ない楽しみの一つ。笑顔になれる食事を提供できれば」。病院食は、患者の病状や栄養状態に応じていくつかの種類に分かれるが、入江さんは硬い食材を避け、消化しやすく調理する軟菜食と、患者が好みの料理を選べる選択食の献立を担当。特別な栄養成分の制限がある治療食とは違うが、1日を通じたエネルギー量や栄養バランスを調整しつつ、色彩や季節感も意識して献立を考える。励みになるのが、食後の膳に残された食札のメッセージだ。「余白いっぱいに書いてくださる方も。温かい言葉が励みになります」。スキルアップを目指し、管理栄養士の資格も目指している。



栄養士  
入江 美波さん(23)  
2024年入社

### 患者さんへの食事は一期一会。一食一食丁寧に

高校卒業後、県内外の洋食レストランや保育園、ブライダル会場で20年以上調理師として腕をふるってきた安部さん。いろいろな人に食を提供したいと思う中、新天地に選んだのが病院だった。「辛い時間も少なくない病院では、一食一食の重みが違います。入社して一層実感しています」。自ら調理場に立ち、「まずく味が薄い」という病院食のイメージが一変。「美味しいくてびっくり。各種制限がある中、スパイスや発酵調味料なども使われていて、現場の工夫を実感しています」と話す。

特別な制限や強化がない一般食約200食を担当し、加熱・調味の工程を一人で担う。一般食でも、アレルギーや禁止食材などによって時には10パターン程度作ることも。「間違えないよう神経を使っています」と表情を引き締める。



調理師  
安部 龍一さん(42)  
2024年入社

### ワンランク上の接遇で、記憶に残る時間を届ける

元々人と話すのは好きだった古徳さん。飲食業界を視野に就職を考える中、母校の同窓会長が土井一朗社長という縁もあって入社を決めた。本社勤務などを経て、カニ専門店として名高い《日本料理松江和らく》に赴任したのは2023年。「観光客からご家族連れ、ビジネス会食までさまざまな方がいらっしゃいます。接待の場では会話の邪魔をしないよう心がけたり、逆に旅行中の方には観光情報や郷土料理の説明を詳しくしたりするなど、シーンに応じた接客を心がけています」

今年主任に就任。新メニューの紹介に出雲神話を絡めたり、食材の歴史を深掘りしたりする工夫を凝らすほか、ホールスタッフの所作や言葉遣いにも気を配り、ワンランク上の接遇に力を入れる。



松江和らく ホール主任  
古徳 大知さん(22)  
2022年入社



### オープンでフラットなコミュニケーションを推進

大学卒業後は、飲食事業を行う大手上場企業に5年間勤務した土井常務。グループ企業のアメリカ法人に滞在中は、スタッフ間の自由闊達な意見交換を経験。風通しの良いフラットなコミュニケーションの効果を体感し、社内への導入を進めている。