

URL	https://tsukemen-t sujita.com/		
所在地	〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 3-2 高橋ビルディング 5階		
事業内容	「つじ田」「味噌の章」「成都正宗担々麺」ほか、飲食店運営		
資本金	300万	従業員数	519名
電話番号	03-5577-6367	部署・担当者	人事部 三谷麻粧美



1 会社の特長(強み)

圧倒的な商品力と「味」へのこだわり
 濃厚豚骨魚介スープのパイオニア：厳選された豚骨、鶏ガラ、魚介、昆布、野菜など十数種類の食材を丸一日以上かけて炊き上げた、複雑で奥深い濃厚スープが最大の特徴です。
 高いブランド認知度と国内外での展開
 積極的な店舗展開と海外進出：東京、神奈川、埼玉、大阪、愛知など国内主要都市に展開しているほか、2011年にはアメリカ・ロサンゼルスにも進出し、国内外で「つじ田」ブランドを確立しています。

2 募集予定職種

募集予定職種	業務内容説明
① 店舗スタッフ	食材の仕込みやつけ麺の調理、レジ接客などの店舗運営業務
② 副店長、店長候補	発注、シフト作成、衛生や売上などの店舗管理業務、店舗運営業務

3 研修制度・育成方針など

初期研修・オリエンテーション：入社後すぐに、会社の理念や基本的な業務、安全衛生などについて学ぶためのオリエンテーションと初期研修が行われます。
 店舗研修（OJT）：各店舗に配属後、経験豊富な先輩スタッフや店長から、接客、調理、仕込みなどの実務を習得していきます。ポジションごとに業務を習得できるシステムが構築されています。
 社内研修・勉強会：店舗でのOJTに加え、店舗運営に関する知識やスキルを体系的に学ぶための社内研修や勉強会が定期的開催されます。場合によっては、麺の知識を深めるための「製麺研修」や、座学形式の「勉強会」なども実施されます。
 本店研修：より深い知識や技術を習得するため、本店での研修が組まれることもあります。
 フォローアップ研修：入社後も定期的にフォローアップ研修が実施され、継続的なスキルアップを支援します。

4 求職者の方へメッセージ

つじ田は、日本の食文化である「つけ麺」を世界に発信するため、日々挑戦し続けています。当社の最大の強みは、こだわり抜いた「味」はもちろんのこと、そこで働く仲間たちのチームワークと、個々の成長意欲です。
 私たちは、経験よりもあなたの「人柄」と「やる気」を重視します。未経験の方でも、基礎から丁寧に教え、早期にキャリアアップできる環境を整えています。実際に、入社から短期間で店長として活躍しているメンバーも多数います。
 「美味しい」のその先にある、お客様の笑顔や感動を共に創りませんか？ 厳しいこともありますが、それ以上に大きな達成感と自己成長を実感できるはず。つけ麺を通じて、私たちと一緒に日本の食文化を盛り上げていきましょう。皆様のエントリーを心よりお待ちしております。