

# カモメセラー求人

2023年4月21日 16:45

## 1,株式会社かもめ亭の理念

世界や日本において時代とともに進化してきた洋酒文化を継承し、現代のコミュニケーションスペースを築いていきます。

現在東京銀座にあるカモメセラー(会員制ダイニングバー)のスキル、ノウハウやブランドをベースに、スポーツバーやミュージックバーといった、テーマに沿ったコミュニティをターゲットにした店づくりと空間づくりをしていくことで、人々がより豊かに暮らせるアイテムの一つとして社会に貢献していきたい。

飲食事業として、「より安心、安全、美味しい」をテーマとし、各地方の国産食材を使用。その組み合わせ、調理法、お酒とのマッチング等を楽しめる店づくりをしていきたい。

## 2,銀座カモメセラーとは

銀座でバーテンダー歴32年の店主、佐々木徹勝のプロデュースにより2010年オープンした会員制ダイニングバー。

216通りの楽しみ方ができるジントニックをはじめとした数々のカクテル、店主出身地の三陸、岩手の食材を中心とした多数のフードメニューによって、現在銀座のバーの中核的存在となる。

また、岩手盛岡のプロサッカーチームである、いわてグルージャ盛岡のスポンサーとして活動。

お客様へ「グルージャ・カモメ通信」を発行するなど、チームを紹介、応援している。

## 3,ビジョン

食材、飲材、調理、調合、サービス、空間においてクオリティの高い店づくりをベースに事業を展開していく。

現在銀座にある会員制ダイニングバーを旗艦店として、地方の特産や名産、観光、更にその地方をホームタウンとするプロスポーツチーム等を取り込んだ事業を中心とする。

- ・飲食店多店舗展開、又はホテル等宿泊施設の運営、経営。
- ・スタッフ3～5名程度の小規模店舗を展開していく。

新人からベテランまで、新しいアイデアや至らない点の指摘などを気兼ねなく伝えあい、それをスピーディーに現場に反映させ進化し続けられる店づくりをする。

- ・各店舗ごとにスタッフの出身地からの食材を使用し、店と故郷をつないでいく。
- ・旗艦店となる銀座カモメセラーは、常に時代の先を行く飲食店づくりをしていく。  
温故知新の精神を持ち、伝統を学び、時代の趣向やニーズに対応していく。

#### 4,株式会社かもめ亭が考える仕事と業務

飲食業の現場のスキル習得と経験をベースに、適正別、タイプ別に合わせたステップアップ

ベース

##### 1) スキル習得

- ・ 飲食店基本業務(掃除、器具取扱い等)
- ・ 接客、サービス
- ・ バー業務、技術
- ・ 調理
- ・ 食材、飲材の知識(保存方法含む)

##### 2) 現場の経験

- ・ 接客術、ペース配分、力加減、個性の出し方と活かし方

↓ベースを身に着けてから、

ステップアップ

##### ○プロデューサータイプ

会社の事業成長ならびに拡大の企画、運営、経営に携わる。

##### ○現場、職人タイプ

お客様と直接関わり合いながら、技術と知識を鍛錬していくことを生業とする。

##### ○独立タイプ

自分のやりたいことや、自分にしかできないことを自分のやり方で進める。

近々新店をオープンする予定。研修を経て、新店もしくは本店へ配属

#### 5,店主からのメッセージ

私自身、子供のころは体力もなく明るい性格ではなかったためか、いじめられっ子でした。小学3年生からサッカーのスポーツ少年団に入り、5年生頃にはサッカーの技術や体力にも少し自信が持てるようになりました。

20歳になり、銀座の会員制バーに入店。下働きから修行させてもらいました。

28歳から店長を任せられ、42歳で独立し今に至ります。

スキルの習得により新しい景色を見ることが出来ます。経験を積むことで新しいステージへ立つことができます。興味を持つこと、人に喜んでもらうことで、より高いスキルを身に着けることができ、人生の視野が広がっていきます。飲食業は相手も自分自身も幸せにできると信じています。そんな思いで会社、事業を成長させていきたいと考えてます。一緒にやりましょう。応募お待ちしております。

## 6, 会社概要

社名	株式会社かもめ亭
店舗所在	〒104-0061 東京都中央区銀座6-7-19 ミクニ銀座ビル4F
勤務地	銀座
公共交通機関でのアクセス	銀座線 銀座駅より徒歩2分 都営浅草線 東銀座駅より徒歩2分
事業内容	飲食店の経営、営業、企画
カモメセラーHP	<a href="https://kamomecellar.jp/">https://kamomecellar.jp/</a>
電話番号	03-3569-2728

## 7, 募集事項

募集職種	正社員（年更新）
応募資格	希望年齢35歳まで 経験、未経験問わず募集
給与	月給230,000~ + 各種手当 + 賞与
各種手当	制服 貸与、手当支給 交通費 支給 食費 支給、賄い有り 資格取得支援（調理師免許など）
社会保険等	社会保険完備（雇用、労災、健康、厚生年金）
昇給 賞与	昇給 年1回（技術、経験値に応じて） 賞与 年3回（売り上げに応じて支給）
勤務時間	15:00~23:30
休日・休暇	土曜日定休、日曜日は月二回出勤 祝日、夏季休暇、GW、年末年始、お盆休暇有
業務内容	カウンターでの接客業務やカクテルの調合、制作など バーテンダーの基本的業務に合わせて 調理業務全般をお任せします。 新店オープンに伴う立ち上げ企画もお任せします。
求める人材	チャレンジすることが好きな人 食べ物や飲み物、料理等に興味がある人 サービス精神旺盛な人 目立ちたがり屋な人