

ROUND ONE Delicious

渡米後は最高年収1500万円！ミシュラン星獲得店などの銘店で給与を貰いながら【天ぷら】を極め、アメリカに挑む料理人募集！

英語不要。英会話研修あり！1年間研修、2年目からアメリカに行ってみませんか？

募集職種

採用企業名

株式会社ラウンドワンデリシャス

求人ID

1505720

部署名

ミシュラン星獲得店などの【天ぷら】の銘店

業種

レストラン・フードサービス

雇用形態

正社員

勤務地

東京都 23区, 港区

最寄駅

都営大江戸線、 麻布十番駅

給与

500万円 ~ 1500万円

ボーナス

給与：ボーナス込み

勤務時間

<1年目(国内研修時)>シフト制 <2~4年目(渡米後)>12:30~23:30(休憩時間：60分)予定

休日・休暇

長期休暇・有給休暇・夏季休暇・年末年始休暇・特別休暇・慶弔休暇

更新日

2025年02月05日 01:00

応募必要条件

職務経験

3年以上

キャリアレベル

中途経験者レベル

英語レベル

無し

日本語レベル

ネイティブ

最終学歴

高等学校卒

現在のビザ

日本での就労許可が必要です

募集要項

=====

ミシュラン星獲得店などの【天ぶら】の銘店で給与を得ながら1年間学び、2年目からアメリカに挑む料理人を大募集！

- ・年齢不問！入社時、英語力不問！渡米後、社宅あり！
- ・渡米後、年収min960万円保証！最大年収1,200万円も可！
- ・上記に加えて、4年後に400万～1,200万円のボーナスあり！
⇒ 実質最高年収1,500万円！

大切なのは、ラウンドワンデリシャスの想いに共感し、本物の日本食を世界へ届けるというミッションに挑むこと。日本食と、自身の可能性を信じて、共に大きな夢を叶えましょう。

=====

私たち【ラウンドワンデリシャス】は、ラウンドワングループで、真の日本食の可能性をアメリカの地で証明するために設立された企業です。国内で最上級の評価を獲得した本物の銘店のみで構成された協力加盟店と共に、まずはアメリカ、その後はヨーロッパ、全世界へと展開予定です。この大きなミッションを成し遂げるための料理人を120名募集しています！

給与しっかり！2年目からは年収960万～1,200万円に加え、社宅あり・社用車提供。4年後には400万～1,200万円のボーナス支給で、実質最高年収1,500万円です。この機会に、海外に行ってみませんか？

＜弊社&当ポジションのPOINT＞

- ◆協力加盟店は、国内で最上級の評価を獲得した本物の銘店のみ。
- ◆給与をもらいながら銘店で働ける。オーナーシェフによる直接指導もあり。
- ◆渡米後(1年後)からは年収960万円保証+社宅+社用車。最大1,200万円。
- ◆4年後、400万～1,200万円をボーナス払い。⇒ 実質最高年収1,500万円！
- ◆大手ラウンドワングループだから安心。
- ◆船、日本料理、中華、創作、焼鳥、天ぶらを1ユニットとして、7つの加盟店で1店舗を構成。

■職務内容

1年間店舗修行後、4年海外勤務となります。

＜1年目＞（国内研修時）

採用後1年間はそれぞれの加盟店にて修行していただきます。

- ・1日最低4時間実際に店舗で使用している食材で実地研修、オーナーシェフによる直接指導もあり
- ・残りの時間は従業員として勤務。

※飲食向け英会話研修を用意しています。

～天ぶらの加盟店～

- 「たきや」(東京)
- 「成生」(静岡)
- 「ぬま田」(大阪)

＜2年目以降＞（渡米以降）

- ・ビザを取得し渡米。
- ・店舗オープンを準備。
- ・店舗開店後は料理人として勤務。

※ユニットMGRやマネージャーは別にいるので、料理に集中できます。

※1年に一度日本に帰国し、オーナーシェフによる直接指導を受けていただきます。(昇給への評価の1つにもなります。)

■求められる能力

- ・プロフェッショナルな覚悟
- ・使命感
- ・チームワーク
- ・誠実さ、ひたむきさ

＜やりがい＞

給料をもらいながら一流の料理店の味を学び、プロフェッショナルな調理技術を身につけ、自分がどこまで通用するか、自分の可能性に挑戦することができます。また、本物の日本の「食」を世界に広めるというミッションは、自分のキャリアという枠を超え、大きなやりがいに満ちています。

＜厳しさ＞

常に誠実に、ひたむきに、自分の仕事に向き合うことが必要です。これまでの経験に奢ることなく、まっさらな気持ちで素直に受け入れ学ぶ姿勢が大切です。

- ◆配属部署名/人数構成：各店舗3名
- ◆募集背景：海外進出・拠点拡大
- ◆募集人数：120名 ★大量募集

■天ぶらの加盟店の紹介

「たきや」(東京)

ゲアにて秋元康が「細部にまで美意識が宿る、生涯通いたい天ぶら店」と称した天ぶら店。ザ・リッツ・カールトン東京の『ひのぎさか』で料理長を務め、2015年に独立。通常の江戸前の胡麻油を使用した天ぶらは、香りは良いが胃に重たい。先人が積み重ねてきた伝統を重んじつつ、素材を活かすために独学の研究でたどり着いたのが、紅花一番搾りの油を使用し胃にもたれにくく軽い食感の天ぶら。すぐにまた食べたくなってしまふような天ぶらを提供しています。

「成生」(静岡)

東京農業大学にて畜産学を専攻。卒業後、オーストラリアへ留学し、シドニーの日本料理店でアルバイトをしたのが料理との出逢い。ビザのために調理師免許を取得しようと帰国してたまたま働いた焼津の割烹で、オーストラリアの素材との違いに驚き、修業することに。そこに魚を卸していたのが東京の銘店も卸先として名を連ねる『サスエ前田魚店』。卸先のメニューのみならず、お客さまが召し上がった料理やコメントも記憶し仕入れる徹底ぶり。以来、「夜な夜な会」などを通し

て二人三脚で研究を重ね、漁師の協力も仰ぎながら、魚の精度を向上。東京進出ではなく静岡に根を張り、共に精度にこだわってくれる漁師の魚は1-2割高く購入したり、時には県外のお客様と地元のお客様半席ずつお通しする日を設けて地元の農家の方にとっての当たり前を県外の方々が非常に喜んでいてのを見て農家としてのプライドを高めてもらったり、地元全体を生き活きとさせる存在に。目の澄んだ生きのよい魚を、マイナス50度以下の冷凍庫で2週間寝かせた小麦粉で蒸らすように揚げたり焼き切るように揚げたり高温でサッと揚げるなど、多様な手法で揚げて唯一無二の天ぷらを提供しています。

「ぬま田」(大阪)

ミシュランで2ツ星獲得店。日本料理店で修業を重ね、独立。お肉は炭火で焼くといった方法の方が旨味を最大限に引き出せるとの考えから、魚と彩り鮮やかな旬の野菜の天ぷらがメイン。素材を味わっていただくために、極力何かを乗せたりせず、基本的に塩で召し上がっていただくように提供しています。魚とお野菜が交互に出るのもぬま田流。

スキル・資格

◆応募条件(必須)

★日本語堪能

★学歴不問(中卒OK)

・英語力不問

・調理従事経験5年(魚をさばけること)

・運転免許(入社までに取得でOK)

・配属店舗から徒歩30分以内に引っ越し可能な方(安全のため終電後は徒歩で帰れるように。)

※採用後、「1年間の国内研修+4年間の米国勤務」が必須となります。

※CareerCrossの仕様上、応募必要条件の最終学歴が高卒以上となっていますが、実際には学歴不問となります。安心してご応募くださいませ。

<あると役立つ資格>

・調理師免許有資格者(有資格者歓迎)

・調理専門学校卒歓迎

★経験者歓迎 ★有資格者歓迎

<弊社・本ポジションにフィットする方はこんな人>

・日本のみならず、料理人として世界を舞台に活躍したい方。

・本物の日本の「食」を世界に広めるという意義に共感いただける方。

・多くの仲間と協力して結果を出す事に喜びを感じ取れる方。

◆雇用形態

<1年目>(国内研修時)

ラウンドワンデリシャス(日本法人)との契約社員契約予定

<2年目以降>(渡米以降)

ラウンドワンデリシャス(米国法人)との正社員契約予定

◆給与

<1年目>(国内研修時)

実質年収500万円+家賃補助

= 30万円/月+米国転籍時に渡米支度金として140万円支給

↳①基本給23.5万円

↳②時間外手当(時間外労働の有無にかかわらず30時間分の時間外手当とし5.1万円支給)

30時間を超える時間外労働分についての割り増し賃金は追加支給

↳③深夜手当:支給時間帯法定通り

(深夜手当支給時間帯労働の有無にかかわらず40時間分の深夜手当として1.4万円支給)

※家賃補助:8万円まで会社負担(研修店舗まで徒歩30分圏内)年間居住費控除96万円程度

<2~4年目>(渡米以降)

実質年収1,060万円~1,500万円+社宅あり+社用車提供+1年に7日間日本への帰国

↳月80万~100万円/年収960万~1,200万円

↳4年経過後400万~1,200万円をボーナス払い

※社宅補助:4名から6名のルームシェア(個室+リビング共有)

※社用車の提供:3名に1台程度(私用も可)

※日本への出張—1年に7日間(航空機内2日・本店3日研修・休日2日)

<5年目>

4年終了で、ボーナス支給(400万円~1,200万円)

<5年経過後>

更なる好待遇での契約を実施。

◆勤務時間

<1年目>(国内研修時)

原則1日8h x 週5日 ※原則月間22日勤務

・残業:1日1~2h程度 ※月間最大30h

※シフト制

<2年目以降>(渡米以降)

原則1日10h x 週5.5日 ※原則月間22日勤務

12:30~23:30(休憩時間:60分)予定

・残業:1日1~2h程度 ※月間最大30h

※シフト制

◆勤務地

※まずご希望をお知らせください。1店舗3名ずつ入店。3名で1ユニットとして渡米します。ご希望店舗が充足する前に、お早めにご応募ください。

「たきや」(東京)、「成生」(静岡)、「ぬま田」(大阪)

<1年目> (国内研修時)

各お店での勤務となります。

「たきや」(東京)：東京都港区麻布十番2-8-6 ラベイユ 2階

「成生」(静岡)：静岡県静岡市葵区丸山町12-2

「ぬま田」(大阪)：大阪府大阪市北区會根崎新地1-10-2 北新地プレイス7階

<2年目以降> (渡米以降)

アメリカ勤務(ニューヨーク、ロサンゼルス、ラスベガスなど)で立ち上がる店舗内の、ご自身が修行をしたお店での勤務となります。

※グループ全体で禁煙しています(入社までに禁煙をお願いします)

◆手当・福利厚生

- ・各種手当(時間外手当、家族手当、家賃補助)
- ・確定拠出型年金
- ・社会保険完備(健康保険/厚生年金/雇用保険/労災保険)
- ・住宅手当あり(1年目)
- ・寮・社宅あり(渡米後)
- ・社用車提供(渡米後)
- ・日本への出張1年に7日間(内2日間は休日)
- ・グリーンカード取得支援あり(5年経過後)

※当社規程による

◆休日・休暇

- ・長期休暇あり
- ・有給休暇
- ・夏季休暇
- ・年末年始休暇
- ・特別休暇
- ・慶弔休暇
- ・産休・育休取得実績あり

◆選考プロセス

エントリー⇒合同説明会(1次面接も実施)⇒2次面接(加盟店で技術面接)⇒内定⇒ご入社

◆研修地一覧 ※まずご希望をお知らせください。1店舗3名ずつ入店。3名で1ユニットとして渡米します。ご希望店舗が充足する前に、お早めにご応募ください。

【鮓】

「鮓 あらい」(東京)

「照寿司」(福岡)

「菊鮓」(福岡)

「鮓駒」(秋田)

【日本料理】

「銀座 しのはら」(東京)

「片折」(金沢)

「鈴田式」(東京)

【天ぷら】

「たきや」(東京)

「成生」(静岡)

「ぬま田」(大阪)

【中華】

「銀座 上瀧」(東京)

【イノベティブ(創作)】

「蒼」(東京)

「CHIUnE」(東京)

【焼鳥】

「薪鳥新神戸」(東京)

「鳥えん」(東京)

「吾一」(大阪)

会社説明