



いんしょくてん 飲食店

喜多方ラーメンのおいしさを通して 豊かな日本食を世界に届けています。



株式会社麺食

所在地/品川区東大井2-13-8 ケイヒン東大井ビル10F TEL. 03-3298-6161 <https://mensyoku.co.jp>
設立/1988(昭和63)年5月 従業員数/450名(アルバイト含む)(2024年4月末現在)

私たちの仕事

品川区など日本で66店舗・海外で9店舗を展開する『喜多方ラーメン坂内』やアジア料理店などの<レストラン運営>、生産地で直接食材を仕入れて他企業へ提供する<卸売り>、さらに<人材紹介>など、飲食業に関わる幅広い事業をしています。日本食文化のすばらしさを世界中へ伝えるために、外国人スタッフの採用や国内・海外での店舗出店を積極的に行っています。



▲本社受付

? どんな仕事をしているの?



『喜多方ラーメン坂内』の運営

『喜多方ラーメン坂内』の知識や技術を伝え、独立に向けたスタッフの教育、店舗運営をしています。販売・運営をおまかせしている加盟店(フランチャイズ店)の募集・出店も行っています。



アジア料理店などの運営

さまざまなアジア料理店やそば屋の出店・運営をしています。また、多くのレストラン経営で得た知識をもとに、他企業の飲食レストラン運営のお手伝いもしています。



食材の卸売り

豚肉などの食材をスペインなどの現地で購入して輸入し、他企業へ販売しています。また、私たちが作ったチャーシューやラーメンをスーパー銭湯や動物園で提供しています。



? 「喜多方ラーメン」ってどんなラーメン?



福島県喜多方市で生まれたご当地ラーメンで、札幌ラーメン、博多ラーメンとならんで「日本三大ラーメン」といわれています。麺は太目の平打ちで、もちもちの食感が特徴です。

\\ 私たちのラーメン作りのこだわり \\

- 麺はいつ食べても同じ味になるよう、毎月1回気候に合わせて水分量を改良。
- あっさりスープに合うチャーシューは、醤油でじっくり煮て旨味を閉じこめる。



ここに注目!! お店の1日の流れを見てみよう!

1 仕込み

チャーシューを煮込み、ねぎを切ったり味付け玉子を煮たりして、その日に使う大量の食材の準備をします。

2 朝礼

盛り付けの注意点や、その日のお知らせをスタッフみんなで確認。接客あいさつの練習もします。

3 味の確認

営業前に必ずラーメンを1杯作り、ゆでかきやスープの味を確認し、味の調整をします。

4 営業開始

のれんを上げて、「いらっしゃいませ!」と元気にお客様をお迎えします。

5 営業終了

のれんを下げ、掃除や食器類の片づけ、火の始末などの閉店準備をして営業は終了です。



『喜多方ラーメン坂内』のキャラクター「ベコ丸」

? ESGsなど、どんな取り組みを行っているの?



国内の子どもの貧困対策事業、認定NPO法人グッドネイバース・ジャパンの「グッドごはん」の活動に参加しています。ご家庭で作れるラーメンセットを毎月無償で提供。ラーメンの美味しさを通じて、子どもたちやご家族の方々に「心温まる時間」と「笑顔」をお届けしています。



はたらく人の声
調達商品部
宮田 佳行さん



はたらく人の声
業務管理部
川野 美加さん

麺、スープ、豚肉などの原料調達や商品開発の仕事をしています。多くのレシピを作って試作を重ね、どのお店でも同じ味になるようにマニュアルも作っています。私たちのラーメンは店内での手作りでこだわっており、お客様からの「美味しい!」との声が毎日のやりがいになっています。

各店から依頼された食材や調理備品、ラーメンの丼ぶりやおはしなどを発注・手配しています。現場スタッフや取引先、加盟店オーナーさんから「ありがとうございます」と言われることが一番うれしいです。みなさんも自分の好きなことを見つけ、好きなことでどんな仕事ができるか探してみてくださいね。