



飲食業

元気が旨い! 食事を通じて一人でも 多くの人に笑顔を届ける

株式会社KYコーポレーション (焼肉冷麺やまなか家)

所在地/宮城県仙台市太白区長町南3丁目3-37 Sビル 2F TEL.022-797-3934 <https://www.ky-group.jp/>
設立/1989年(平成元年)6月 従業員数/約1,000名(2023年2月現在)



もっと、くわしく
みてみよう!

私たちの仕事

お客様においしくて、安心・安全な料理を提供するのが私たちの主な仕事です。よりおいしく、安全な商品を提供するためにさまざまな工夫を凝らし、品質を高めています。また、お客様に食事を通して「元気」になっていただくため、接客や気持ちよく過ごせる店作りを意識しています。



■やまなか家
フォレオ宮の杜店外観

ここに
注目!!



飲食店ではこんなことにこだわっているんだよ!

一食事を楽しんでもらうためのこだわり

おいしさのこだわり



精肉店から仕入れた肉は、届いてすぐにスライス。その後、オリジナルのタレと合わせて手でしっかりとみこみます。冷麺もお店の厨房で、粉の状態からねって手づくり。スープは10時間ほど、じっくりにこんで旨味を引き出しています。



おもてなしのこだわり



ホールでは定期的にスタッフが回り、困っているお客様がいないかをチェックしています。また、やまなか家は家族にやさしいお店として、お子さま連れでも来店しやすいお店作りを心がけています。



! お店ではこんな仕事をしているよ



発注・納品

在庫を確認し、翌日どれくらい売れそうかの予想を立てて業者さんに注文をします。お客様は新鮮でおいしい料理を食べてもらいたいので、多く頼んで余らせないように注意しています。

仕込み・調理

納品されたお肉は、お店でスライスしています。野菜の下準備なども基本的なことは手作業で行い、おいしさ追求しています。

接客

来店したお客様を席に通したり、注文を聞いて配膳したりします。このほか定期的に店内を見て回り、網交換や清掃など、困っているお客様がいたらすぐにお手伝いできるように気を配っています。

教育

スタッフの教育にも力を入れています。あいさつや元気の接客、ちょっとした気配りなど、お客様が気持ちよく食事ができるように努力するのも仕事のひとつです。

ほかにも、いろんな人が関わってお店が成り立っているんだって!

おいしいお肉がみなさんの口に入るまでに、さまざまな人が関わっています。

やまなか家では、30年以上同じお店からお肉を買っているんだって!



精肉店

焼肉として提供される肉は、精肉店から仕入れています。

野菜卸売業者

たくさんの野菜を仕入れ・管理・販売する卸売業者から野菜を買っています。

配送業者

お店で発注した肉、野菜は配送業者さんがお店に届けてくれます。

清掃業者

肉を焼くあみは、専門の清掃業者がそうじします。

はたらく人の声



マネージャー
沼田 雄樹さん

店長として、スタッフのみなさんが働きやすい環境を整える仕事をしています。スタッフが気持ちよく働けることで、お客様にもより良いサービスを提供できるようになります。お客様が笑顔で食事しているのを見るのが、何よりもうれしいです。



サブマネージャー
三浦 真由美さん

私は主に接客を担当しています。お客様に「来てよかった」と思ってもらえるよう、笑顔でのお出迎えとお見送りを心がけています。また子どもにやさしいお店として、お子さんも保護者の方もゆったり過ごせるお店づくりを意識しています。