



「料理長革命」始動 昭和な料理長に悩む旅館・ホテルのための “秘密の料理長採用サービス”を福岡の採用商店がリリース

福岡市中央区舞鶴で調理師専門の人材紹介会社を運営する採用商店株式会社。「昭和」な働き方を続ける料理長に困った旅館・ホテルのために、料理長を秘密で探す「料理長革命」をオープン。

<https://ryouri-cho.com/>



【昭和の高度経済成長を助けた昭和な働き方 令和の現状は】

昭和を象徴する 1950 年代後半から 1970 年代の高度経済成長期、家庭やプライベートを犠牲にしてまで会社のために精力的に働く日本人が多く存在しました。その世代で仕事をがむしゃらにしてきた年代は現在管理職クラス。宿泊業・飲食サービス業で言うと「料理長」クラスです。

厚生労働省が発表した令和 6 年雇用動向調査結果の概況によると、「宿泊業・飲食サービス業」の離職率は 25.1%といずれも他業種に比べて高い数字となっています。離職理由の多くは「個人的な理由」の他に「労働時間、休日等の労働条件が悪かった」「職場の人間関係が好ましくなかった」が挙げられます。

【昭和な料理長を変えたい経営者の悩み】

観光業界を支える多くの調理師は、10 代後半から小さな厨房で働き始め、先輩の背中を見て仕事を覚えながら成長してきました。昔ながらの「見て覚えろ」「まずは黙って従え」といった文化が根強く、そのような昭和の価値観で令和の現場を管理している料理長は多く存在します。実は経営者の 7 割（自社調べ）は料理長に次のような不満を持っています。

- (1) 寡黙でコミュニケーションが取れない。
- (2) パワハラですぐに若い調理師をやめさせる。
- (3) サービス部門とうまく連携が取れない。
- (4) 部下の育成ができない。

(5) 料理長に気を遣わないといけない。

更に、新しい料理長を探すとしても難しいのが現状です。その理由は、調理師業界は横のつながりが非常に強く、同業の知人や仕入れ業者に料理長の紹介を依頼したり、ハローワークに求人を出したりしても、現職の料理長にすぐにバレてしまうからです。そして怒った料理長は、横領をしたり、挙句の果てに「そうあがり」(=部下を引き連れて一斉にやめる)するというケースも少なくありません。

【料理ができればすべてよしの時代はもう終わり】

採用商店株式会社では、そのような経営者からの悩みを受けて、2025年8月18日、今の料理長にバレずに新しい料理長を探すサービス「料理長革命」をリリースしました。リリースから1カ月で約80件の問い合わせが来ています。

「料理ができればすべてよし」の時代はもう終わりを告げています。同社での料理長の登録者数は約400名。本サービスは単なる作業リーダーではなく、3拍子(部下の育成、他部門との連携、経営への理解)そろった、全体を見通せる管理職を採用できることがメリットです。

<サービスの流れ>

- (1) 登録後、経営者の悩みをヒアリング
- (2) 経営者が求める条件の料理長へ求人の提案
- (3) 興味をもったすべて料理長の履歴書と職務経歴書を提供
- (4) WEB面談にて料理長候補と雑談を交えてお互いの価値観のすり合わせ
- (5) 相性と条件があう料理長と現地面接を実施

※宿名は(4)まで完全非公開です。

●代表の声

旅館で最も心に残る体験のひとつは「食事」です。旅館の命は厨房にあり、その中心を担うのが料理長です。しかし現在の調理師業界には、依然として大きな情報格差が存在します。マネジメント力を持つ優秀な調理師が一般職にとどまる一方で、部下を育てられない料理長が現場を率いるといった、適材適所が実現されていないケースも少なくありません。

私たちは、こうした構造を変えることが観光業界全体の質を高め、旅館・ホテルをより魅力的な存在へと進化させると考えています。

「料理長から観光業を変える！」——その想いを胸に、私たちはこれからも挑戦を続けてまいります。

【採用商店株式会社 概要】

代表取締役 : 大橋恵 (おおはしめぐむ)
所在地 : 福岡県福岡市中央区舞鶴2丁目1-20
事業内容 : 調理師専門の人材紹介
URL : <https://saiyo-shoten.com/>

※取材依頼・お問い合わせ先はこちら※

広報担当 : 有馬陵子 080-3186-2790 r.arima@saiyo-shoten.com