



日本の観光業界を支える和食調理師を正しく生かす

調理師専門の人材紹介会社

和食調理師向けの求人サイトをオープン

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は、日本の観光業界を支えている和食調理師に向けた求人サイト「和食調理師求人プロ」をオープンしました。

<https://washoku-pro.com/>



【観光業界を支える和食調理人】

2013 年ユネスコが「和食：日本人の伝統的な食文化」を無形文化遺産に登録してから、「和食」の価値はどんどん高まっています。2024 年の訪日外国人旅行消費額は 8 兆 1,395 億円（前年比+53.4%、2019 年比+69.1%）と過去最高を記録。

消費額のうち飲食費が 21%を超えており、訪日外国人の多くが「和食」を楽しみに日本に訪れています。その観光業界を支えているのが和食調理人たちです。

【狭い世界での転職 ミスマッチを繰り返す事例が多数】

料理技術は高いものの、自己分析や言語化が苦手な調理師が多いのが現状。そのため実際の現場では自分に合った仕事に就けていないというミスマッチが多発しています。

以下はミスマッチの具体例です。

- ・高い技術を持っているのに、既製品メインの調理場で働いている
- ・マネジメント経験がないのに、管理職としての役割を任されている
- ・接客やカウンター調理が得意なのに、裏方で黙々と仕込みをしている

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「見て覚える」「まずは黙って従う」といった文化が根強く、自分の考えを伝える場が少ないまま、経験を重ねている方が多いのが現状です。

【和食調理師の力を正しく生かすサービス】

調理師専門の人材紹介会社 採用商店は、求人サイトで「和食の調理師」と検索しても既製品を多く使う居酒屋やレストランばかりヒットして、旅館・ホテルでの本格的な和食調理師の求人が見つからない、と困っている方たちへのサービス「和食調理師求人プロ」をオープンしました。サイトオープンわずか1週間で約250の求人掲載数となりました。

サイトの特徴は、業界で唯一の【ホテルと旅館の調理師】に特化した人材紹介会社がプロデュースするサイトであるため実績が豊富であること。旅館・ホテルに限定した求人を取り扱っている他、調理師が転職の際に重要としている規模（部屋数）、調理場人数、既製品を有無、食材原価率、寮の詳細などの情報も提供していることです。

調理師は技術職ですが、早期退職理由の9割は人間関係に起因します。サービスの流れはシンプルでサイトから該当求人応募後、営業担当者とWEBや電話での面談を行います。そこで今までの経歴を定性定量化し、事前に転職希望先の情報なども細かく確認します。一般調理師は料理長との相性、料理長は経営者との相性が重要になるので、事前の面談でミスマッチを無くすような仕組みとなっています。

●代表の声

私たちは、調理師が自分に合った職場で、その力を最大限に発揮できるようにすることで、観光業界全体の労働環境や料理の品質を底上げできると考えています。

だからこそ、私たちは一人ひとりの調理師と丁寧に向き合い、

- ・これまでどんな仕事をしてきたのか
- ・マネジメント経験があるなら、具体的にどのような指導してきたのか
- ・どんな条件で、将来どう働いていきたいのか

—そうしたことをじっくりとヒアリングし、「その人自身」をしっかりと理解することを大切にしています。

その分、当社のスタッフが1ヶ月に対応する調理師の人数は、人材業界でもかなり少ないと思います。

ですがそれは、機械的な対応ではなく、一人ひとりに本気で向き合うためです。

調理師の力が正しく発揮される環境をつくるのが、観光業をもっと魅力あるものにする。その想いをもって、私たちはこれからも挑戦を続けていきます。

【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