

料理人はなぜ報われないのかー

旅館の料理長不足、“経営との断絶”が生む構造問題 転職支援サービス「料理長ナビ」登録者 630 人突破

採用商店株式会社（本社：福岡県福岡市、代表取締役：大橋恵）は、旅館・ホテルにおける和食料理長に特化した転職支援サービス「料理長ナビ」の提供を強化し、深刻化する料理長不足の解消に取り組んでいます。今回、登録者数が 630 人を突破したことをお知らせいたします。

<https://ryoricho-navi.com/>



【観光需要は過去最高、その裏で起きている“供給の崩壊”】

日本政府観光局（JNTO）によると、2025年の訪日外国人数は約4,268万人（前年比+15.8%）と過去最高を更新し、地方でも宿泊需要が拡大しています。一方で、宿泊業界では約6割以上の企業が人手不足を実感しており、特に料理長クラスの不足が深刻化。現場では年収600万円でも採用できず、「予約を受けきれない」「単価を上げられない」といった機会損失が発生しています。

しかし本質は単なる人手不足ではありません。当社の現場ヒアリングでは約7割の旅館オーナーが料理長に不満を抱えており、連携不足や経営意識の乖離といった課題が浮き彫りになっています。一方で料理長側も、評価基準の曖昧さや裁量の制限に不満を抱えており、「料理長」と「経営側」の間に構造的なギャップが存在しているのが実態です。

【和食調理師特有の構造課題が人材流動を阻害】

和食調理の現場では、徒弟制度や年功序列といった文化が今も根強く残っています。

技術継承という側面を持つ一方で、評価基準が曖昧になりやすく、実力と待遇が一致しないケースも

少なくありません。その結果、優秀な料理人が正当に評価されない、現場に閉じ込められキャリアの選択肢が狭まる、経営との意思疎通が断絶する。といった状況が生まれています。
この構造こそが、料理長不足を加速させる根本要因となっています。

【「料理長ナビ」が解決する“構造ミスマッチ”】

「料理長ナビ」は、こうした構造的なミスマッチを解消することを目的とした、旅館・ホテルの和食料理長に特化した転職支援サービスです。

単なる条件マッチングではなく、

- ・料理スタイル（手作り重視／既製品活用）
- ・原価率やメニュー構成
- ・厨房体制や人員構成
- ・客単価や旅館規模

といった現場の実態を詳細にヒアリングし、双方の価値観をすり合わせたマッチングを実現しています。これにより、入社後のミスマッチを防ぎ、長期的に機能する組織づくりを支援しています。

●代表の声

「料理人を正しく評価しない限り、日本の観光は強くならない」
料理長不足は“人がいない”のではなく、“適切に評価されていない構造”にあると考えています。年収600万円でも採用できない現状は、待遇や環境が実力に見合っていないことの表れです。料理人が正当に評価される市場をつくるのが、旅館・ホテルの価値を高め、日本の観光競争力そのものの向上につながると考えています。今後は、地方旅館を中心とした人材不足の解消に向け、より精度の高いマッチングと人材流動化の促進を進めてまいります。

料理人が適正に評価され、実力に見合った環境で活躍できる仕組みを整えることで、観光業全体の持続的成長と競争力強化に貢献してまいります。

※「料理長ナビ」は商標登録済です。登録番号＝第6949564号

当社ではマスコミの方の取材を随時お受けしております。是非一度お問い合わせ下さい。

【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