

入社案内

研修制度
充実!



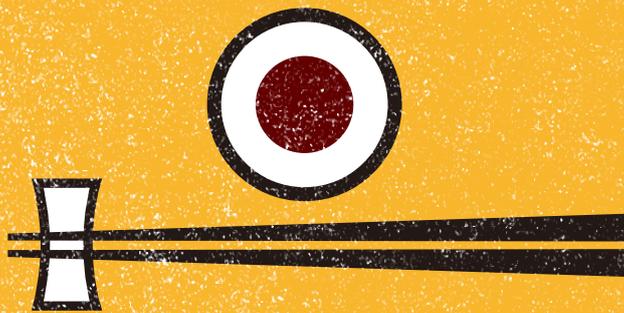
同期の仲間と
がんばれる!!



女性社員も
活躍中!



誰もが最初は
初心者!



卒業を控えるみなさんへ

[にぎり長次郎]直営店展開している活魚廻転寿司



お仕事の内容

調理担当

寿司及び一品料理の調理、知識・技術の習得

ホール担当

接客業務を習得後、パート・アルバイトの教育指導

あなたの笑顔が必要です

みなさんには

まず、こんな仕事をさせていただきます

合宿研修からスタート

社会人への円滑なスタートを目指す合宿訓練

基礎トレーニング

店舗配属まで懇切丁寧に繰り返し行われる基礎訓練

店舗での現場研修

現場の作業・業務をやってこそ改善策やアイデアが出てきます。

あなたの「夢」に向かって
私たちと一歩まえへ!

当社の魅力はココ!

キャリアプラン

目指す「夢」によって
キャリアを選択。
進む道を選べます!

技術を磨き一流の調理人として「旨い!」の実現、接客業務を習得し「おもてなし」のサービス、さらにマネジメント能力を磨き、将来的には店舗の経営も担います。

調理師免許取得をサポート

2年間はしっかり現場で研修

一般社員

2年間、店舗での現場研修からスタートして頂きます。現場の作業・業務をやってこそ改善策やアイデアが出てきます。

4年目

副店長

副店長になれば、部下の教育や店舗運営などマネジメント能力を磨き店長を目指します。

年収約400万円/

6年目

店長

店長経験後、エリアマネージャー、そして中枢幹部としての部長を目指してください。

年収約500万円/

エリアマネージャー
地域の複数店舗を統括指導

本社勤務
商品開発、営業推進等で現場をサポート

10年目

注釈

●キャリアプランに記載している役職の昇格年数は最短の年数であり、実際に昇格するには社内昇格試験に合格する事等が条件になります。
●年収については各職位の社内平均を記載しています。

研修年間スケジュール

新入社員には1年間の間、2か月に1回程度の集合研修を行います。

4月

- 新卒合宿研修
- 新卒集合研修
- 厨房基礎訓練

5月

- フォロー研修・2回(振り返り)

6月

- フォロー研修・1回(振り返り)

7月

- フォロー研修(包丁の基本、魚の知識、衛生管理について)

9月

- フォロー研修(お盆繁忙期後振り返り)

12月

- フォロー研修(年間最大繁忙期の心構え・注意事項)

3月

- フォロー研修(魚のさばき方、先輩社員の心構え)

入社2年後には調理師免許受験資格取得。調理師免許取得をサポートします。

研修カリキュラム

入社後、教育専門スタッフ・現場の先輩達が皆様を一人前の社会人として活躍できるようにサポートします!

当社の魅力はココ!

当社では店長になるまでに、さまざまな研修カリキュラムが設定されています。講義や工場見学、レクリエーションを通じ、計画的な人材育成こそ、当社の得意とするところ。社員一人一人が誇りを持って働ける理由がここにあります。

入社後すぐに合宿研修

入社後まずは早く当社の一員になっていただくために、合宿研修がスタートします。講義や工場見学、レクリエーションを通じ、同期・先輩・上司の方々と共に過ごし、社会人としての心構えを身に付けていきます。



入社後1ヶ月

おもてなし道場でしっかり基礎トレーニング

店舗配属へ向けた訓練を行います。おもてなし道場は店舗と同じ設備を備えたトレーニングセンターです。



ワンルーム寮完備

- 配属店舗の近くにワンルーム単身寮を準備(自宅からの通勤が可能な場合は除く)
- 家具付き・電化製品付で2年間まで自己負担額月13,000円(快適なプライベート空間)

地方からの入社も安心!

入社後~6ヶ月

店舗での実践訓練がスタート

いよいよ仮店舗配属! 調理・接客についての実践訓練のはじまりです。お客様の前に立って、1日も早く一人前になれるように店長・副店長・先輩からいろいろな技術を教わります。



憧れの店長になった人

職人として技を極めた人

商品開発に携わる人

みんな、最初は未経験だった

あなたの**先輩が語る!** 可能性は∞

にぎり長次郎 東豊中店 店長 **新屋敷 武士**
沖縄県出身/浦添工業高等学校卒業/2015年入社

夢に
向かって!

私は小さいころから寿司職人という仕事に憧れを持っていて、将来は沖縄に自分の店を持つ事が夢です。そんな中、業務拡大を目指しているこの会社を見つけて、自分にも技術・経験を得るチャンスが回ってくるかもしれないと思い、採用試験を受けました。

ここで働いていると毎日が勉強になるので少しずつ夢に向かう事が出来ます。先輩方も良く面倒を見てくれるので本当に働きやすくて良い職場です。

沖縄から母校を含め後輩が入社してくれていますので、良き先輩になれる様に頑張っています。

調理で笑顔を!!



着実にキャリアアップ!



(株)フーズネット 営業支援部 教育課 主任 **春江 彩花**
大阪府出身/大阪府立かわち野高等学校卒業/2019年入社

輝ける
場所!

私は高校時代、にぎり長次郎でアルバイトをしており、店長や社員の方々が毎日本当に大変そうだけど、それ以上に楽しさとやりがいをもって仕事に取り組んでおられる姿を見て、「私もこの会社で社員として頑張りたい!」と思い、入社を志望しました。アルバイトでの経験はあるものの、社員としてのレベルで続けることができるか最初は不安でしたが、店舗では副店長へ昇格し、現在は新入社員の研修教育担当を任されるまでになりました。

毎日が勉強



にぎり長次郎 奈良二条大路店 社員 **松尾 洸希ケビン**
奈良県出身/奈良県立大和中央高等学校卒業/2021年入社

研修制度
充実!

私は元々寿司の調理に興味があり、店舗職場見学で先輩社員が働いておられる姿とその熱心さを間近に感じ、入社を志望いたしました。調理の経験がほとんど無く、内定後はかなり不安な気持ちでしたが、入社後約1ヶ月間、同期社員との集合研修があり、マニュアルに沿ってしっかりと教育を受けさせていただいたので、無理なくひと通りのポジションを修得することができたと思います。

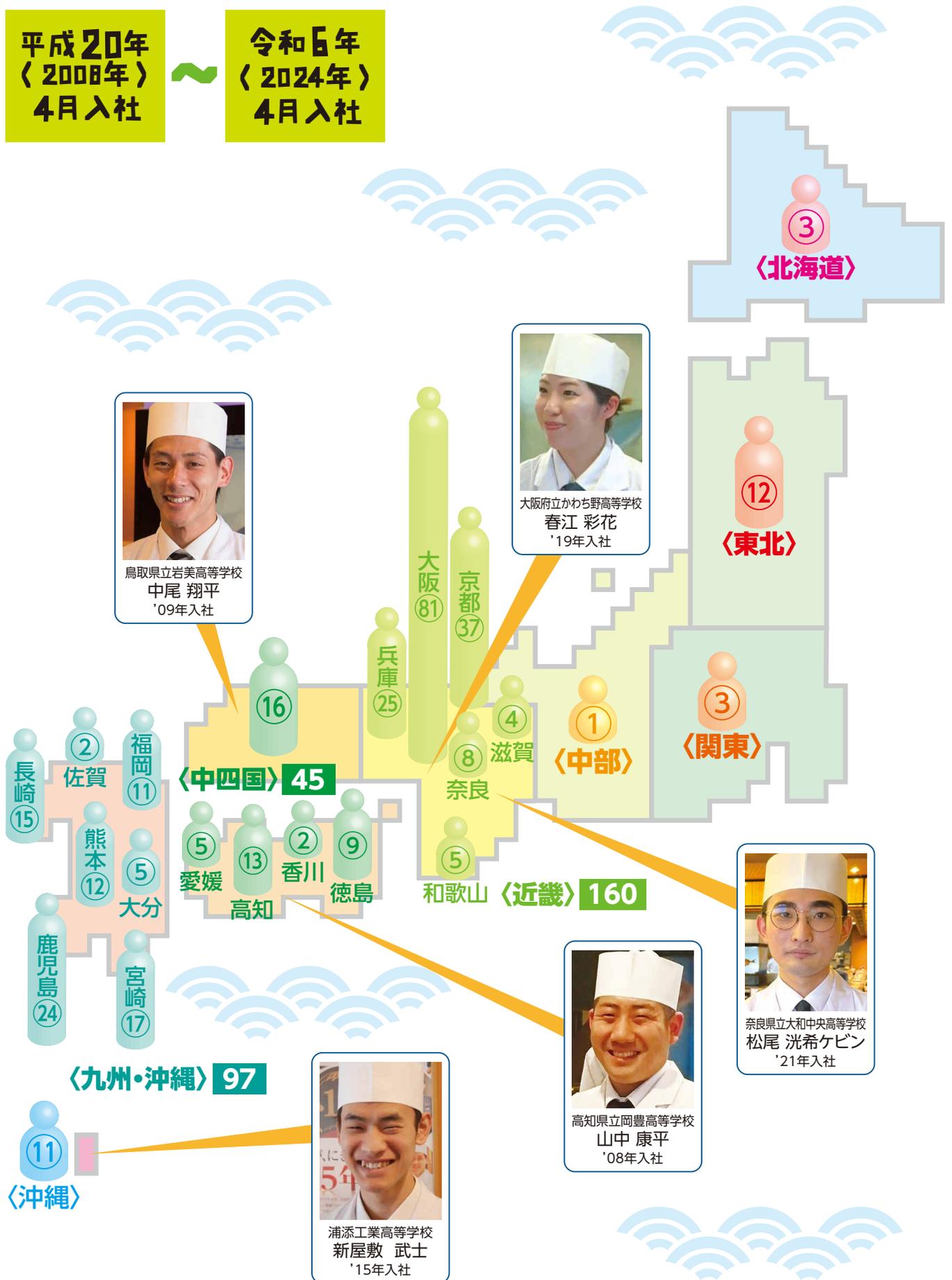
今では「沖場」という鮮魚調理をメインで行う重要なポジションも任せていただくこともあり、自分にとっては大きな自信となっています。

また、店長や先輩方が面倒をよくみてくれるので、本当に働きやすい職場だと思っています。

入社社員の出身地

平成20年
(2008年)
4月入社

令和6年
(2024年)
4月入社



職場見学のご案内

毎週月～金曜日
10:30～/14:00～

往復交通費支給!!

弊社採用担当者と店舗に併設された
トレーニングセンター〈おもてなし道場〉での
説明・見学・店舗での試食会

にぎり長次郎
のお寿司
無料試食!



千林店テーブル席でお客様としてお座りいただき、
実際に店舗の雰囲気を見て頂きます。
また、お寿司を食べていただき“にぎり長次郎”を
実感していただけます!もちろん無料!!
(ご質問にもお答えいたします。)



同封の別紙・職場見学申込書でお申し込みください。
ご不明な点、ご質問等ございましたら担当まで
お問い合わせください。

職場見学大歓迎

学校の先生を通じて、お申し込みください。

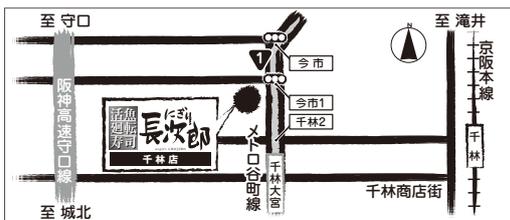
当社の店舗を実際に見てイメージを膨らませていただきたいと思います。

千林店への行き方

大阪メトロ谷町線千林大宮駅②番出口を
出て、国道1号線を北に徒歩3分

〒535-0002

大阪府大阪市旭区大宮3丁目23-17



家具家電付 ワンルーム寮完備!

(月額負担13,000円)



※写真は一例です

部屋の 特徴・設備



温水便座



浴室乾燥機



モニター付インターホン



防犯カメラ



エアコン



オートロック



LED照明



ユニットカラーバス



室内物干し金物



高遮音界壁

[にぎり長次郎] 直営店展開している活魚廻転寿司



[廻転寿司 CHOJIRO] 直営店展開している廻転寿司



大阪:26店舗、兵庫:12店舗、京都:13店舗、滋賀:3店舗、
奈良:5店舗、和歌山:1店舗、愛知:6店舗、関東:2店舗 計68店舗

[宅配にぎり長次郎]長次郎ブランド お持ち帰り・宅配専門



京都:4店舗、大阪:6店舗
計10店舗



長次郎のこだわり



長次郎のこだわり ①

活気

Spirited

活気ある店

明るく、楽しく、元気よく働くことによって
地域一番店を目指します。



長次郎のこだわり ②

技術

Technique

技を磨く

プロ意識を持ち仕事をし、
日々向上し続けます。



長次郎のこだわり ③

食材

Ingredient

「旨い!」の一言

「旨い」と言っていただける事が、
最大の喜びです。



◎会社概要 (令和6年4月1日現在)

会社名 株式会社フーズネット(FOODSNET Corporation)
 本社所在地 〒541-0052 大阪市中央区安土町2-3-13
 大阪国際ビルディング30F
 TEL:06-6210-4481 / FAX:06-6210-4491
 URL https://www.foodsnet.co.jp
 事業内容 ●活魚廻転寿司「にぎり長次郎」「宅配にぎり長次郎」の経営
 ●フランチャイズチェーンシステムによる「にぎり忠次郎」の経営
 資本金 5,000万円
 店舗数 ●直営店 78店舗
 活魚廻転寿司「にぎり長次郎」 62店舗
 廻転寿司「CHOJIRO」 6店舗
 「宅配にぎり長次郎」 10店舗
 ●加盟店 3店舗
 出前寿司「にぎり忠次郎」 3店舗
 従業員数 正社員 229名 / アルバイト 2823名 ※令和6年3月31日現在
 役員 代表取締役執行役員社長 加藤 誠
 取締役 池田 訓
 取締役 首羽 博之
 監査役 森田 浩行

◎沿革

昭和 49年 8月 京都市に「株式会社河長」を設立。寿司店「河長」を経営
 昭和 50年 7月 廻転寿司店の第1号店を京都市左京区に出店
 昭和 56年 1月 京都市右京区に本店及び本社事務所を移転し、「株式会社河長」を「株式会社アトム」に商号変更
 平成 元年 3月 京都市右京区に宅配寿司店「都人(みやこびと)」の第1号店を出店
 平成 7年 9月 「株式会社アトム」を「株式会社フーズネット」に商号変更
 平成 13年 7月 大阪府に「にぎり長次郎」の第1号店の寝屋川本店を出店
 平成 14年 7月 「にぎり長次郎」京都府第1号店の西京極店を出店
 平成 15年 11月 オリックスグループ資本参加。第三者割当増資
 平成 16年 4月 「にぎり長次郎」奈良県第1号店の真美ヶ丘店を出店
 平成 16年 6月 「にぎり長次郎」滋賀県第1号店の膳所店を出店
 平成 16年 9月 「にぎり長次郎」和歌山県第1号店の橋本店を出店
 平成 17年 2月 ジャフコグループ資本参加。第三者割当増資
 平成 17年 7月 「にぎり長次郎」兵庫県第1号店の武庫之荘店を出店
 平成 18年 11月 オリックスグループ、ジャフコグループよりパレス・キャピタル・パートナーズAへ100%株式譲渡
 平成 21年 1月 パレス・キャピタル・パートナーズAを存続会社、株式会社フーズネットを消滅会社として合併
 商号は株式会社フーズネットとする
 吸収分割によりベスト・フーズ株式会社(本社:埼玉県和光市)の寿司事業を承継
 平成 21年 11月 京都市北区に出前寿司店「にぎり忠次郎」の第1号店を出店
 平成 22年 8月 大阪市天王寺区上本町に「廻転寿司CHOJIRO」第1号店を出店
 平成 23年 3月 「廻転寿司CHOJIRO」東京都第1号店の二子玉川店を出店
 平成 25年 7月 サトレストラシステムズ(株)の子会社化(現 SRSホールディングス(株))
 平成 26年 2月 本社を大阪市中央区に移転
 平成 30年 11月 「にぎり長次郎」愛知県第1号店の日進竹の山店を出店
 令和 元年 6月 「廻転寿司CHOJIRO」海外第1号店(加盟店)のシンガポールキャピタルスクエア店を出店
 令和 2年 3月 「都人」の事業終了
 令和 3年 7月 出前寿司店「にぎり忠次郎箕面西小路店」を「宅配にぎり長次郎箕面西小路店」に屋号変更
 令和4年2月に直営全7店舗の屋号変更完了

◎売上高の推移



◎店舗一覧 (令和6年4月1日現在)

【直営店 78店舗】

- にぎり長次郎 / 大阪府(23)
 - 寝屋川本店 TEL.072-827-9158
 - 石丸店 TEL.072-728-7284
 - 東豊中店 TEL.06-6844-5002
 - 泉大津店 TEL.0725-20-5222
 - 楠葉店 TEL.072-864-2078
 - 千林店 TEL.06-4254-7088
 - 富田林店 TEL.0721-40-0188
 - 今鶴鶴見店 TEL.06-6786-3066
 - 北加賀屋店 TEL.06-6684-2366
 - 東大阪菱屋店 TEL.072-960-4655
 - 長居公園通り店 TEL.06-6609-8400
 - 茨木インター店 TEL.072-645-6566
 - イオンタウン東大阪店 TEL.072-960-0009
 - 門真店 TEL.072-887-4655
 - 上野芝店 TEL.072-276-7505
 - 箕面百楽荘店 TEL.072-720-5025
 - 和泉中央店 TEL.0725-90-6178
 - 茨木真砂店 TEL.072-646-5985
 - 北巽店 TEL.06-4306-5733
 - 高槻宮が谷店 TEL.072-668-2500
 - 京阪交野タウン店 TEL.072-808-8883
 - 松原三宅店 TEL.072-349-6332
 - 高槻富田店 TEL.072-668-1996
- にぎり長次郎 / 兵庫県(12)
 - 武庫之荘店 TEL.06-4962-5490
 - 杭瀬店 TEL.06-6487-5411
 - 神戸住吉店 TEL.078-846-1400
 - 芦屋店 TEL.0797-25-7500
 - 宝塚店 TEL.0797-26-6865
 - 西宮北口店 TEL.0798-56-7928
 - 西武庫店 TEL.06-6435-8750
 - 朝霧店 TEL.078-945-6300
 - 伊丹店 TEL.072-744-2271
 - 明石二見店 TEL.078-939-4074
 - 北神戸店 TEL.078-595-7733
 - 垂水店 TEL.078-798-5536
- にぎり長次郎 / 京都府(11)
 - 西京極店 TEL.075-321-6424
 - 竹田店 TEL.075-646-2660
 - 長岡京店 TEL.075-958-2196
 - 小倉店 TEL.0774-23-6007
 - 外環山科店 TEL.075-583-6455
 - 上桂店 TEL.075-382-0477
 - 京田辺店 TEL.0774-68-1955
 - 宝ヶ池店 TEL.075-708-7755
 - 北山紫竹店 TEL.075-432-7122
 - 亀岡店 TEL.0771-21-1073
 - 松井山手店 TEL.0774-34-0258
- にぎり長次郎 / 滋賀県(3)
 - 膳所店 TEL.077-527-9151
 - 草津店 TEL.077-566-6017
 - 守山店 TEL.077-558-5700
- にぎり長次郎 / 奈良県(5)
 - 真美ヶ丘店 TEL.0745-54-3338
 - 奈良二条大路店 TEL.0742-30-2355
 - 押熊店 TEL.0742-93-3711
 - 橿原店 TEL.0744-46-9622
 - 奈良壹分店 TEL.0743-86-4803
- にぎり長次郎 / 和歌山県(1)
 - 橋本店 TEL.0736-34-1680

- にぎり長次郎 / 愛知県(6)
 - 日進竹の山店 TEL.0561-56-7066
 - 緑水広店 TEL.052-680-8588
 - 守山上志段味店 TEL.052-737-9929
 - 平針店 TEL.052-875-6933
 - 長久手店 TEL.0561-76-9971
 - 康生通店 TEL.052-908-1144
- にぎり長次郎 / 埼玉県(1)
 - ふじみ野店 TEL.049-256-8566

- 廻転寿司CHOJIRO / 大阪府(3)
 - 上本町YUFURA店 TEL.06-6773-9180
 - 法善寺店 TEL.06-6227-8337
 - 高槻阪急スクエア店 TEL.072-668-6337
- 廻転寿司CHOJIRO / 京都府(2)
 - 京都アパルティ店 TEL.075-644-9644
 - 洛北阪急スクエア店 TEL.075-708-6322
- 廻転寿司CHOJIRO / 東京都(1)
 - 二子玉川店 TEL.03-6431-0658

- 宅配にぎり長次郎 / 京都府(4)
 - 堀川北山店 TEL.075-432-7143
 - 嵯峨常盤店 TEL.075-354-6370
 - 桂店 TEL.075-925-7791
 - 北白川店 TEL.075-741-7591
- 宅配にぎり長次郎 / 大阪府(6)
 - 吹田山田西店 TEL.06-6155-9722
 - 真砂店 TEL.072-646-9588
 - 松原三宅店 TEL.072-349-6332
 - 箕面百楽荘店 TEL.072-720-5025
 - 高槻富田店 TEL.072-668-1996
 - 上野芝店 TEL.072-276-7505

【加盟店 3店舗】

- にぎり忠次郎 / 京都府(2)
 - 伏見桃山店 TEL.075-605-4170
 - 亀岡店 TEL.0771-29-3116
- にぎり忠次郎 / 三重県(1)
 - 名張店 TEL.0595-67-0065