

社員に聞いた!

みかづきのいいところ。

みかづきの歴史から、働き方や福利厚生など。データを交えてご紹介!

創業1955年!

1 安定した環境で 働き続けられる理由

当社の看板商品「イタリアン」は、新潟のソウルフードとして愛され続けてきました。自社工場での製造にこだわり、独自の味と品質を守り続けています。社員の定着率が高く、長く働ける環境が整っているのもみかづきの特徴です。

転勤なし!

2 配属先は 自宅から通える 範囲の店舗

新潟市、新発田市、県央エリアまで21店舗を展開。転勤がなく、自宅から通いやすい店舗への配属を基本としています。地域密着型の経営で、社員の生活環境への配慮を大切にしています。

社内の雰囲気・風通し良好!

3 助け合いの 精神で 成長できる職場

「持ちつ持たれつ」をモットーに、困った時は互いに助け合う文化が根付いています。若手社員の意見も積極的に取り入れ、SNSの発信や商品開発など新しい取り組みにも挑戦できる環境です。

週休2日制!

4 無理なく働ける 充実した勤務体制

シフト制で柔軟な勤務調整が可能です。副店長以下の残業は少なく、月平均10時間程度。仕事とプライベートの両立を重視した働き方を目指し、社員のワークライフバランスの充実を図ります。

社割・セールスコンクール・大入袋!

5 頑張りが 評価される待遇や 福利厚生の充実

年4回のセールスコンクールでは成績優秀店舗にイタリアン無料券を進呈。売上好調店舗には大入袋として一人1,000円を支給。社員割引制度もあり、やりがいと待遇の良さの両立を実現します。

MESSAGE

学生の皆さんへの
採用メッセージ

“食”を通じてお客様の暮らしを豊かに

発売から65年を迎えた「イタリアン」は、新潟の「ソウルフード」とまで言っていただけるようになり、お客様に支えられながら企業として成長してきました。

イタリアンが大好きな方はもちろん、新しいメニューを考えるのが得意な方、

SNSの発信が好きな方、数字を分析するのが好きな方など、

好奇心や興味を活かせるフィールドがあります。

若い感性とチャレンジ精神、相手を気遣う思いで、みかづきの歴史を進化させてみませんか。



株式会社 みかづき

新潟県新潟市江南区江口2140-2 Tel. 025-277-2121 <https://www.mikazuki-italian.com/>



人事担当者

HPはこちら



いつも「おいしい」、 ずっと「おいしい」を

シゴトに

MIKAZUKI RECRUIT GUIDE

BUSINESS

食でつなぐ、地域の笑顔。

みかづきで

あなたの可能性を広げよう！

みかづきは新潟市を中心に21店舗を展開するファストフード店。看板商品「イタリアン」は、65年の歴史を誇る新潟のソウルフードとして親しまれています。私たちの商品のモットーは「老若男女に愛される味」「また食べたくなる味」「他では味わえない味」であること。麺やミートソース、トッピングソースまで自社製造にこだわり、唯一無二の味を追求しています。

みかづきの
主力商品
BEST SELLER

イタリアン
みかづきの
看板商品！

ソフト
クリーム
定番から季節限定の
味もあり！

チーフナッツ
あずきアイスの
進化系！



WORK

接客・調理・販売・運営・企画開発まで

幅広い仕事を学び、キャリアパスを築きます！

地域に愛される店舗づくりの担い手を育てるため、みかづき独自の実践的な育成制度を導入。入社1年目は「店舗営業」と「本部業務」を並行して経験し、月の半分は店舗で接客や調理、もう半分は本部で販売促進や管理業務、商品開発に携わります。店舗だけでなく会社全体の業務を経験して、着実なステップアップを目指します。

入社1年目の主な仕事

店舗営業

接客を中心に、レジ業務や調理作業を担当。看板商品のイタリアンはじめ、デザート作りなど、幅広く行います。材料の発注や在庫管理、スタッフのシフト調整についても学びます。



商品開発(本部業務)

各店舗の売上データの分析や月次決算書の作成、販売促進施策の立案、在庫や勤怠管理など店舗の運営をサポートする業務全般を経験。SNSでの情報発信や商品開発にも関わります。



INTERVIEW

先輩社員インタビュー

入社後のキャリアの築き方・目指す方向性は、一人ひとり異なります。ここでは社歴も年代も異なる3人の先輩社員が語る、現在の仕事内容ややりがい、職場の魅力についてご紹介します。

なごやかな職場に
惹かれて、
アルバイトから
正社員に！

仕事内容
は？

店舗業務を中心にスキルアップ中

高校3年間アルバイトをしていて、卒業と同時に新卒入社しました。アルバイト時代は接客とデザート調理の担当で、正社員になってからはイタリアンやフードメニューの調理も手がけています。最近は発注業務や仕込み作業も行います。



小川 輝

営業部
2024年新卒入社

仕事の
やりがいは？

お客様に喜んでもらえる瞬間

自分が作った商品をお客様に喜んでいただけるのがやりがいです！例えばソフトクリームを「きれいな形でさね！」と褒めていただいたり、お子様が興味津々な様子で見ていると、お客様の反応を間近で見られるのが楽しいです。



話しやすく、相談しやすい職場

働きやすい職場環境と温かな人間関係が魅力です。スタッフは年代を問わず話しやすい雰囲気、先輩は丁寧に業務について指導してくれます。休暇もシフトの中で希望を考慮してもらえるなど、働きやすさは抜群だと思います！



働く
環境は？

みかづきを
一言で表すと？

小さい頃から食べていたお店！

お客様からの反応や 感謝が、仕事のやりがいに

阿達 はるか

営業部 2004年中途入社

みかづきを
一言で表すと？

働くみんなが
フレンドリー！



仕事内容
は？

接客から運営まで幅広い仕事

接客や調理作業、発注業務や仕込み、スタッフのタイムカード管理なども担当しています。ディベロッパーのチラシに掲載する当店のクーポン券の商品提案、本部の業務でPR用のイラストを描くこともあります。

仕事の
やりがいは？

アットホームな雰囲気で働きやすい

どの店舗もスタッフの仲が良く、上司も優しく相談しやすいため、長く働きやすい環境です。季節限定メニューをお客様が楽しみにしてくださったり、新しいメニューでお客様の反応を感じられるのも、この仕事の醍醐味です！



仕事内容
は？

店長として店舗・本部をバックアップ

店舗では週3～4日、接客・販売、調理、スタッフへの指導などを担当し、本部では店舗のスケジュールや予算管理、販売計画、POP作成なども行います。商品マニュアルの作成や新商品の企画にも関わっています。



仕事の
やりがいは？

「イタリアン」が県内外で広まる嬉しさ

店舗にいる時はお客様の反応を直接見ることができ、本部では商品の売れ行きがデータで分析できるなどお客様の反応を次に活かせることです。近年は県外のお客様やメディアでも「イタリアン」を認知してもらえて嬉しいです！

ノルマなし、居心地よし、
働く環境の良さが
長く働ける秘訣

中條 高宏

営業部 1996年新卒入社

みかづきを
一言で表すと？

イタリアンと
ソフトクリームが
自慢！

