



回転すし北海道 河北店 村上 詩恩 (2022年入社)  
 検定取得に力を入れています。一人前になるためには、店舗の中で最も重要とされているポジションの検定に合格しなければいけません。そのため、店長や先輩社員などから、より多くの事を学び、検定取得につなげられるようにしたいです。いずれ店長、副店長になるために必要になってくるものばかりなのでより多くの検定に挑戦して頑張っていきます。

回転すし北海道 皆生店 平岡 ゆう華 (2022年入社)  
 技術の向上に取り組んでいます。魚を捌くスピードと正確さを意識し、お客様の前で魚を捌くポジションを任せてもらえるよう、日々努力を重ねています。さらに、お店の中心でレーンに流す寿司を指示する司令塔のポジションとしての確かな判断ができるよう、店舗全体の流れを把握しながら動くことを心がけ、運営面でのスキル向上にも取り組んでいます。

## 食を通じて地域貢献 お客様に感動を届ける店づくり

境港をはじめ、日本全国、そして世界各地から良質な食材を厳選して毎日仕入れ、新鮮で迫力ある“デカネタ”のお寿司を提供しています。  
 お米も地元産にこだわり、定期的な食味検査で品質を守り続けています。  
 地域に根ざし、価値あるお寿司をより手ごろな価格で楽しんでもらうため、店内では機械化やIT化による高度なストアオートメーションを推進。  
 お客様に感動を届ける店づくりを目指し、これからも日々新しい取り組みに挑戦してまいります。

業務内容 回転すし店の経営

## Point

### 働きやすいポイント！

当社には、すべてのポジションにOTCと呼ばれるマニュアルが整備されており、業務内容の一つひとつ確認しながら仕事を覚えていくことができます。また、新しいポジションを担当する際には、先輩のトレーナーが付き、実務を通して丁寧に指導してくれるため、安心して挑戦することができます。飲食業は土日の休みが取りにくいイメージを持たれがちですが、当社では土日休みも比較的取得しやすく、仕事とプライベートの両立がしやすい点も魅力の一つです。

### 企業DATA



所在地/米子市道笑町4丁目205  
 代表取締役会長/渡部 幸子  
 電話/0859-34-5345  
 従業員/380人(2025年12月現在)  
 設立/1979年12月  
 事業所/米子市(本社、セントラルキッチン、道笑町店、皆生店)、鳥取市(湖山店、駅南店)、倉吉市(河北店)、松江市(学園通り店)  
 2025年度の採用人数/2人(鳥取緑風高校・米子南高校)



インタビュー動画はこちら

回転すし北海道 河北店 村上 詩恩

