

株式会社 クック・チャムしこく四国

作っているのは
ご飯ではなく、
そのさきの「しあわせ」だ。

〒792-0802
新居浜市新須賀町 2-6-16
TEL 0897-33-2115 (代表・採用担当) FAX 0897-33-2116
Web ページ <https://cookchumshikoku.com/>
E-Mail shikoku@cookchum.co.jp



新居浜市の本社工場外観です。



私たちは食卓のその先の「シアワセ」を作っています。



クック・チャム四国は様々な女性が活躍しています。

当社の企業自慢、人自慢

当社は、ロードサイド型の惣菜店として1947年創業しました。2020年度の店舗数はグループ全体で77店舗となり、全国で一番の店舗数を誇っています。

事業内容

当社は、日本の食文化と食卓の安全・安心を守り、家庭のお母さんの味を日本中にお届けしたいという想いのもと、「手づくりおかずのお店クック・チャム」のチェーン展開、キットシステムによる食材の製造・供給を行っています。



(画像左)
キッチンでは食材の仕込みを担っています。
(画像右)
店舗では仕上げの調理をしています。

こんな職場です！

クック・チャムは先輩・後輩の垣根があまりなく和気あいあいとした職場です。店舗では、たくさんの種類のおかずを調理します。また、キッチンでは食材の仕入れから仕込みを担っています。クック・チャムでは、調理のスキルはもちろんの事、食を通じて自分自身を成長させる環境があります。

求める人材！活躍している人材！

若手でも様々なプロジェクトに挑戦し、成長できることから、クック・チャム四国では新卒社員の定着率が高まっています。それにともない、勤続10数年、30代から40代の各部門の管理者が誕生。責任のある立場を任されています。30代から40代の中堅層がロールモデルとなり、新卒社員が一步步上を目指していける。そんなキャリアプランを描いているかたを募集しています。

採用担当者からのメッセージ

就職というのは、人生において非常に大事な決断になりますから、いろんな企業を実際に見て、じっくり考えて、自分の道を決めていただきたい。可能性は無限にありますので、何をしたいのか、どんな環境で、どんな人と一緒に働きたいのか。自ら決断することを大切にして欲しいと思います。そのなかで、当社を知っていただき、気に入ってもらえたならうれしいです。食に興味がある人、クック・チャム四国の雰囲気を感じてくれる人、ぜひ私たちと一緒に、地域のみなさんに愛されるお店をめざしましょう！



経営者から一言！

おいしい食事は人生の喜びであり、楽しみです。食卓が笑顔であふれています。また健康の源でもあります。その大切な食事を託していただいていることに、私は強い使命感を覚えます。『日替わり・出来立て・手間ひま』どうしたらもっと美味しくなるのか、お客様に喜んでいただけるか、社員全員で考えチャレンジすること、それが私たちの幸せです。

●企業概要

代表者 代表取締役社長 野口 佳秀
設立 平成26年9月
資本金 500万円
売上高 23億2000万円
従業員数 400人
営業所等 愛媛県・香川県・高知県
岡山県・広島県・大阪府
京都府

●採用情報

採用職種 総合：1～2人
条件・待遇
勤務時間 店舗：シフト制
工場：8：30～17：30
休日休暇 日曜日
その他当社社会カレンダーによる
年間休日数 105日
勤務場所 本社
郷店
西之端店
初任給 177,384円
賞与 年2回
昇給 年500円～
福利厚生 雇用保険、労災保険
健康保険、厚生年金
退職金共済
退職金制度あり(勤続3年以上)
必要資格・免許等
普通自動車免許

●お問い合わせ先

TEL 0897-33-2115



企業
WEB ページ



お仕事
まるごと研究所
YOU TUBE

スゴい先輩！から一言！



お仕事をやる上で、譲れないポイントはなんですか？お給料、お仕事、やりがい、働く場所、一緒に働く人…人それぞれ、何でもいいと思います。就職活動ではたくさんの企業を知ることになりますから、迷ったら譲れないポイントを軸に、自分がどうしたいか考えてみてください。今なら、何でもできます！なんにでもなれます！自分が幸せに働く姿を想像しながら、就職活動を楽しんでください。

譲れないポイントを軸に、自分がどうしたいか考えてみてください。今なら、何でもできます！なんにでもなれます！自分が幸せに働く姿を想像しながら、就職活動を楽しんでください。