お仕事NO. 23

おいしいうどんをお客様へ。みんなを笑顔にする仕事です

うどん店スタッフ

大分県で創業して４０年、鳴門うどんでは皆さんが健康で幸せに生活できるように、安心・安全でおいしい“食”を提供しています。うどんは小さい子供から、おじいちゃん、おばあちゃんまで、とても人気の高い食べ物なので、みんなが笑顔で「おいしい」と言ってくれるのがうれしいです。うどんやそばだけでなく、丼ぶりやサイドメニュー、タレも手作りにこだわっています。家族で気軽にお腹いっぱいになってください。

Check!

このお仕事についたきっかけ

小さい頃から鳴門うどんで家族一緒にうどんを食べるのが大好きでした。将来は人を笑顔にできるお仕事がしたかったので、鳴門うどんで働こうと思いました。

うどん店スタッフってどんなお仕事をしているの？

接客

商品を持って行ったり、テーブルの片付けをしたりします。お客様に楽しく食事をしてもらうために笑顔を忘れません。

うどんを茹でる

自社工場で製麺したうどんをお店で切って茹でます。

丼を作る

鳴門うどんで提供している丼ものは全部で６種類。すべてお店で調理をしています。なかでもお客様に大人気なのはステーキ丼とカツ丼です。

天ぷらをあげる

天ぷらはうどんを華やかにしてくれる大切なトッピング。大人気の［ごぼう天］はもちろん、［えび天］も見た目でも楽しめるようにあげていきます。

Check!

こんな人たちと働いています！

- 自社配送スタッフ
- 商品企画担当
- 店舗開発担当
- 経理事務

みんなが大好きなうどんを手作りで大切に作っています

株式会社九州フードサービス

大分市羽田1049-4　☎097-569-5959
創業／1981年3月　従業員数／270名

会社見学 OK

株式会社九州フードサービスはこんな仕事をしています

うどんの生地を作る

うどんやそばの生地は、工場で毎日早朝から作っています。うどんは多い時で１００００玉作ります。

野菜やお肉の下ごしらえ

うどんと同じように、丼ものもお店で調理していますが、使用する野菜や肉などは工場で切り分けておきます。

タレを作る

いろいろなメニューで使っているタレやカレーなどは、どのお店で食べても味が変わらないように手作りしています。

各店に食材を配達

お店がオープンする前に、工場で下ごしらえをした麺や食材、野菜などを安全運転で配達します。

大分県内には12店舗のお店があります

明野店

賀来店

中津店

大分県内では［賀来店］、［光吉店］、［大在店］、［西大分店］、［錦町店］、［萩原店］、［餅ヶ浜店］、［やまなみ店］、［佐伯店］、［松岡店］、［明野店］、［中津店］があります。