

この会社、
入って良かったのかなあ
。

やっぱり、
この会社入ってよかった。

Act group's Vision

表紙の男性は以前のアクトグループの象徴です。
しかし現在はこのページの男性のような笑顔が確実に増えました。

人は変わる、会社も変わる。表紙の男性のように変われます。

4年前に株式会社あみやき亭と出会い、
アクトは「従業員の幸せも目指す会社」に大きく舵が切られました。

人を大事にする会社になろうとしています、していきます。
皆さんは粗削りながら日本の社会の「宝」です。

アクトグループは「人材」という宝を磨き、
「人財」に変える会社を目指します。

表紙の男性から伝わる何かがあったからこそ、
アクトという会社に入れた。表紙の男性に感謝したい。

40年後に言われてみたい言葉です。

Act group's Message

- アクトグループからのメッセージ -

The future
of the Restaurant

レストランの未来は、若い力にかかっている。

株式会社アクトグループは中部エリアを基盤とする焼肉レストラン株式会社あみやき亭(東・名証1部上場)の関係子会社で、営業エリアは新宿・池袋・渋谷という東京でも圧倒的な乗降者数を誇る駅を中心に、焼肉・イタリアン・寿司・ダイニングなどの4業態で15店舗を運営している外食会社です。

私達は、これらを基盤に沢山のお客様から信頼され、支持されるお店作りに注力し、更なる飛躍を果たすべく邁進して参りたいと考えて

います。その為には、新しい発想と若々しく有意な人材の参加なくして、次の成長はないものと考え、多くの夢と希望を持たれる皆さんの参加を心から歓迎するところです。

私達は、お客様の大切な食事の時間を美味しい料理と最高のおもてなしで満足頂く事を、会社の理念とし、日々の生活を通し社員一人一人が人間の成長を果たす事で、社会に貢献することを最高の価値と考え取り組んでいます。

お客様と従業員の笑顔をこれからも創っていく為に、より多くの店舗を展開していきます。その為には新しい力、若い力が必要です。原石を磨き上げ、たくさんの笑顔を創っていく為に、皆様と一緒に感動を創造できればと願っています。



株式会社アクトグループ
取締役社長 松山三千男

Act group's Job Category

- 職種のご案内 -

Sushi Craftsman

- 寿司職人 -



己に限界を設けず、寿司の分野を極め続けてほしいです。技術は確実に習得できます、後は心です。お客様の心を握れる職人を目指してもらいたいです。初めての事でも先輩が丁寧に教えるので、安心してチャレンジしてください。

Italian Chef

- イタリアンシェフ -



ピッツァを食べたい、パスタを食べたい、スクートの理由はそういう社員もいました。大事なのは、好きになってからとことんこだわり続ける事。必ず美味しいパスタを作れるようになります。

Kitchen Staff

- キッチンスタッフ -



寿司やイタリアンのように専門的なシェフも目指せませんが、アクトグループは和食、焼肉(専門的技術カット)、魚など、幅広く色々な料理にチャレンジできます。賄いのお客様にお出しするメニューになったなどの例もたくさんあります。

Hall Staff

- ホールスタッフ -



お客様に喜んで頂く為に、最前線で活躍してもらおう仕事です。ホールスタッフの力で、美味しい料理を更に美味しくすることができます。まずは徹底して「笑顔」と「挨拶」にこだわって仕事を進めてもらいます。

Headquarters Staff

- 本部スタッフ -

築地海鮮
おまみれ
SUSHI MAMIRE

8
和牛焼肉
ブラックボール

Pizzorante
Spacca Napoli

黒豚 島津

官兵衛

飛助

南九州産 黒毛和牛
焼肉ホルモン島津

飲食業界はブラック!! というイメージをお持ちの方もいるかもしれませんが、勤怠管理をはじめ経理全般・各種保険手続きなど正確でクリーンな企業取組を推し進めています。

本部 = 「緑の下の力持ち!!」です。



築地海鮮
すまみれ
SUSHI MAMIRE



What kind of Place?

- どんなお店? -

高級寿司でも回転寿司でもない
いつもお客様のそばにいる、そんな寿司屋を目指します。

熟練のすし職人、売上を上げ続けるスーパー店長など、たくさんのスペシャリストが勤務しており、一般的に知り得ない情報や、技術を教えてもらう事ができます。個人のすし店と違う点は、経営を勉強する事ができ、将来自身で店を出したい時に必要な知識も習得する事ができる点です。

What kind of Job?

- どんなお仕事? -

全ての仕事はお客様の笑顔のために。
お客様に喜んで頂く為の「心」を学びます。

すし店ですので、すしにまつわる全ての業務(知識・技術など)の習得を作業的に行います。基本的な業務を習得することはもちろんですが、お客様に喜んで頂く為の「心」を持つことが最初の仕事になります。



Comment
新入社員の
先輩より

全ての面で不安で何に対しても自信が持てませんでした。しかし、日々先輩が「今の良かったよ」「これはもうやった方がより良いよ!」など、アドバイスをくれたり、一緒に考えてくれたりしました。働きやすい職場です、入社して良かったです。



高橋店長の こだわり5か条

- ① … 素敵なお店
- ② … 死ぬほど旨い寿司作り
- ③ … また来たいと思われる努力
- ④ … みんな仲良く
- ⑤ … 礼儀を大事に「すまみれ」

すまみれセントラルロード店
店長・高橋満(入社3年目)

Point 1 - アクトグループのココが魅力!! -



2年に1回 社員旅行があります

直近の実績では、ラスベガス、台湾、グアム、北海道、ディズニーリゾートなど、幅広い選択肢から旅行に行く事ができます。

Pizzorante
Spacca Napoli

What kind of Place?

- どんなお店? -

イタリアで修業したグランシェフが料理の「心」「技術」を指導してくれます。包丁を持った事がない方でも美味しい料理を作れるようになります。大事なのは「心」です。ホールではイタリアの知識も使いながら、本場イタリアに近い雰囲気でも接客、業務を進めています。ボナセーラ(こんばんは!)など簡単なイタリア語を習得できます。



Point 3 - アクトグループのココが魅力!! -

有休休暇消化率急上昇

将来的に100%を目指しています。現在の消化率もかなり上がってきています。現実的に社員が有休をしっかりと使える会社を目指します。



スパッカナポリ
長田拓未さん(入社8年目)

Question & Answer

- 先輩に聞く! Q & A -

01
Q どうしてアクトグループに入社されましたか?

A 手に職をつけたいので寿司を選びました。就職前に来店した時、お店の雰囲気が良かったのでアクトグループに決めました。

02
Q 板場に立てるようにするにはどれくらいかかりましたか?

A 2か月です。他のすし屋さんに比べると非常に早かったです。

03
Q 厳しい業界だと思えますが、先輩はどうですか?

A 厳しいけど、優しいです。質問や疑問に対し丁寧に教えてくれます。



What kind of Place?

- どんなお店? -



私たちは「お客様」と「従業員」を大切にしています!と断言できるような、そんなお店を目指しています。

若い社員が多く働いており、20代の店長も勤務しています。仕事は真剣に取り組んでいますが、仕事が終わると、仲の良い友達みたいな感覚でご飯を食べに行ったり、パンケーキを食べに行ったりしています。メリハリをつけて業務に取り組んでいます。

What kind of Job?

- どんなお仕事? -

心からのおもてなしを
お客様に伝え続ける事が大事な仕事です。

「料理を運ぶ」「オーダーを取る」「お肉をカットする」などの基本的な業務はもちろんですが、お客様に喜んで頂き、また来て頂けるような接客をする事が一番大事な仕事です。一つ一つしっかりと教えていきます。



Comment
先輩社員より

多くの飲食店を経験してきましたが、社員の事をここまで考えてくれ、実行に移す会社に出会ったのは初めてです。これからもっと活躍して、お客様、仲間の為に働き成果を上げていきます。

ブラックホールセントラルロード店勤務
店長・宮本貴志さん (入社3年目)



What Day?

- どんな一日を過ごすの? -

15:00	出勤、売上予算確認、仕込み、セッティング
16:30	休憩、贈い、朝礼、ミーティング
17:00	ディナー営業
20:00	休憩 (状況により時間変更あり)
20:30	ディナー営業
22:00	発注、棚卸
24:00	退勤 *シフトの一例です

Point 2 - アクトグループのココが魅力!! -



まかない飯を
毎回食べられます!

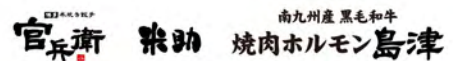
各部門様々な贈いができます。食材は捨てません! 使える食材すべてを煮込んで特製のカレーをシェフが作ってくれたり、食を大事にしています。

Other Categories

- その他の業態 -



黒豚しゃぶしゃぶ 島津は新宿で有名な鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ専門店。お酒の種類、個室も多く、時にはテレビで見たことがあるような方のご来店も1週に3回もご来店頂く常連様も多数。支持されるお店を目指します。



Point 4 アクトグループのココが魅力!!

完全週休2日!

友達や同僚と予定を合わせ、気軽にドライブにいけちゃいます!



焼肉ブラックホール
新宿三丁目店
店長・山田秀香さん
(入社7年目)

Question & Answer

-先輩に聞く! Q&A-

01 Q 社員になったきっかけ

A 当時アルバイトで働いていて、社員の輝いている姿を見て、仲間に加わりたい!と思ったことが最初のきっかけです。

02 Q やりがいは??

A お客様から「また来ます!」と言ってもらえることが大きなやりがいの一つです。

03 Q これを見ている皆さんに

A どんな会社に入社しても、辛い時が必ずきますし、あります。そんな時、迷わず相談されるような先輩社員を目指します。

Flow

- 入社後の流れ -

1 入社書類提出

労働条件通知書/
雇用契約/誓約書、その他
会社が指定する書類作成

2 入社式

決意表明/写真撮影など

3 研修(約1か月)

経営理念/座学/OJT

4 配属先希望調査

出来る限りの希望を
お伺いしております

5 配属

Company Profile

- 会社概要 -

- 社名 株式会社アクトグループ(一部上場 株式会社あみやき亭 傘下)
- 本社所在地 〒105-0004 東京都港区新橋 2-8-18 パールビル 5階
Tel:03-6457-9050 Fax:03-6457-9020
- 代表者 代表取締役会長 佐藤啓介
取締役社長 船山三千男
- 資本金 8000万円
- 事業内容
焼肉部門
和牛焼肉 ブラックホール 歌舞伎町店
和牛焼肉 ブラックホール 3丁目店
和牛焼肉 ブラックホール セントラルロード店
和牛焼肉 ブラックホール 池袋西口店
南九州産黒毛和牛 焼肉ホルモン 島津
イタリアン部門
Pizzo Rante Spacca Napoli
すし部門
築地海鮮 すしまみれ 池袋店
築地海鮮 すしまみれ 新宿店
築地海鮮 すしまみれ 新宿セントラルロード店
築地海鮮 すしまみれ 新橋店
築地海鮮 すしまみれ 浅草店
築地海鮮 すしまみれ 上野広小路店
ダイニング部門
黒豚しゃぶしゃぶ 島津
ちりとり鍋 米助
博多水炊き餃子 官兵衛
- 従業員数 従業員数 342名(社員 80名) ※2018年7月時点
- 設立 平成元年6月
- 年商 26億5千万円(2018年度2月期)

Amiyaki
Group
Brands

アクトグループは、 株式会社あみやき亭のグループ会社です

社員「この会社に入って良かった!」 お客様「このお店に来て良かった!」
こんな言葉をもらえるような会社を目指し、100年続くレストランを創造していきます。
アクトグループは、社員の幸せ、お客様の幸せを創っていきます。