

# 採用ページ



## スタッフ紹介（サクセスストーリー）

### 角田健次 世界のビール博物館総料理長 エリアマネージャー

**創生期;** 高校生の頃初めて料理に興味を持ちファミリーレストランの厨房で働く事が始まりでした。包丁を使って野菜を綺麗に切れるようになるまで一生懸命取り組んでいた事を今でも覚えております。一度は家業の仕事を手伝う為別の仕事をしていたのですが、やはり料理の楽しさを忘れられず都内の飲食店に再就職しました。



**出会い;** それまで小さなバーレストランで働いていた時、もっと大きなお店で様々な料理経験の人達と一緒に仕事をし、経験や知識を広げていきたいと考えていた時に出会ったのが当社です。料理はもちろんの事、海外の文化やビール・ワインにまで触れ合える事に魅力を感じたのが応募のきっかけでした。

### 円熟期;

入社からすぐに『東京スカイツリーの世界のビール博物館』のオープニングとゆう大きなプロジェクトに参加させて頂きました。開業当初は毎日行列が耐える事はなく、息つく暇もなく料理を作り続けていました。お祭り騒ぎのような毎日をスタッフ一丸となって乗り切ってこれた事が評価され『世界のビール博物館』の開業1年後に料理長に就任しました。その後も当社は大阪グランフロント店・横浜ランドマーク店と続き、名古屋ビルジング店では再度開業業務を経験する事ができました。これまでの世界のビール博物館での実績が評価されエリアマネージャーに就任。今では大型店舗の料理長としてキッチン業務に携わりながらエリアマネージャーとしても『世界のビール博物館』のブランドカアアップや、魅力あるお店作りをめざし日々を送っております。

**今後へ;** これまで貴重な経験を沢山させて頂きました。ドイツのオクトーバーフェストへの海外研修、ロシアへの調理研修など自分一人では出来ないような経験を当社にはさせて頂きました。現在は私が経験・体験してきた文化や知識・技術を若い社員に伝えていき、自身でも新しい事にチャレンジする事で成長を続けていきたいと考えております。