



創業昭和元年。  
「全く新しい、全く懐かしい」をコンセプトに掲げる  
老舗日本旅館で、地元の新鮮なふぐや魚介類を使用した  
最上の料理を提供してみませんか。

角上楼は愛知県田原市という伊良湖岬に程近い場所で  
創業85年の歴史ある老舗旅館です。  
現在、熟練のスタッフが伝統の技術と心のこもった、完全  
手作りの調理によりお客さまをおもてなしています。

今回、平成22年8月オープン予定の新館「井筒楼」における  
オープニングスタッフを募集することになりました。  
ふぐを含む日本料理の調理スタッフとして、  
本格的にその技術を活かしたいと考えている  
高い志を持った方を求めています。  
来館されるお客様へ、四季折々の本物の料理を  
提供してみませんか。  
調理全般の他、メニューの企画や仕入れなどに関する  
業務も担当していただきます。

### こだわり・遠州灘産天然とらふぐ。

当旅館が大切にしているのは  
仕入素材の品質や鮮度に徹底的にこだわり、  
素材を活かす手間を惜しまないということです。  
フグは、地元遠州灘であがった天然とらふぐを使用しています。  
また、季節に応じて入荷する魚介類など、最も美味しい状態でお出しすることに最善を尽くしています。

### 格式ある老舗旅館の料理。

渥美という地で85年もの時を刻む当旅館。  
その歴史を重ねることができたのは、  
お迎えするひとりひとりのお客さまを大切にしながら  
調理技術とおもてなしのサービスに徹底的にこだわってきたからです。

来館されるお客さまへ最高の料理と最高の接客で  
くつろぎと感動を得ていただきたい。  
そんな想いを共有してもらいたいと考えています。

### 新しい仲間との出会い

平成22年8月にオープン予定の宿、井筒楼では  
大正ロマンをコンセプトに掲げています。  
懐かしさの中にモダンを感じさせる客室は現在改装中です。  
食事処にはワインを愉しめるカウンターなどを備え  
大人の癒しの場となることでしょう。  
オープニングスタッフとなる新しい仲間と共に  
食材への愛着、調理への情熱を披露してください！

前向きに頑張っている仲間と一緒に楽しく働きましょう！  
市場での仕入れ、仕込みから季節ごとのメニューづくりまで、  
幅広く活躍していただける、明るく元気な方を募集しています。

職種/仕事内容	調理全般(仕込及び調理等)、メニュー企画、食材仕入等
対象となる方	調理経験者 ■こんな方は歓迎しています ・ふぐ調理・寿司経験者 ・今の技術をさらに磨くためのステップアップをしたい方 ・住み込みでじっくり働きたい方  * ふぐ調理免許が無くても構いません。
勤務地	〒441-3617 愛知県田原市福江町下地14 浪漫の宿「井筒楼」(平成22年8月オープン予定)
アクセス	豊橋鉄道福江バス停から徒歩3分 社宅完備(職場から徒歩1分)、マイカー通勤可
勤務時間	7:00~20:00(休憩300分) *シフトにより調整します。
給与	月給250,000~350,000円(時間外手当込の参考月給) ふぐ調理師手当 10,000円など 通勤手当実費支給
休日休暇	年間休日105日 *シフトにより調整します。
福利厚生等	通勤手当、社員寮(完全個室・職場まで徒歩1分、住込可)、 制服貸与、食事補助、社会保険有、賞与年2回

応募方法	まず角上楼へお電話ください。(TEL 0531-32-1155) その後、履歴書(写真添付)を郵送ください。 *応募に関するお問い合わせはお気軽にどうぞ。 *勤務開始希望日もご相談ください。
選考プロセス	応募 → 書類選考 → 面接 → 内定
連絡先/担当者	TEL 0531-32-1155 担当/上村
書類郵送先/地図	〒441-3617 愛知県田原市福江町下地38

### 企業情報

会社名 有限会社角上楼  
代表者 代表取締役 上村純士  
所在住所 愛知県田原市福江町下地38  
事業内容 旅館業  
平成22年8月新館「井筒楼」オープン予定  
井筒楼所在住所 愛知県田原市福江町下地14