



採用担当者 徳永

TEL : 092-739-8120

MAIL : tokunaga@f-zen.co.jp

毎日が「ありがとう」で溢れる会社

株式会社ZEN

検索



COMPANY

所在地 福岡市中央区舞鶴2-7-3

従業員数 188名(2024年4月末現在・役員含む)

設立 1997年2月

資本金 2,000万円

事業内容 フードサービス事業 / クリエイティブ事業 / コンサルティング事業 / 不動産賃貸事業

目指すのは
100年続く企業
～毎日が「ありがとう」で溢れる会社～

MESSAGE

100年企業を目指して

2009年(平成21年)の5月2日。

福岡県久留米市に、ラーメン店「清陽軒」がオープンしました。

とんこつラーメン発祥の地・久留米で、長い間親しまれながらも暖簾を下ろしてしまった名店の暖簾をお借りする形で、弊社の新規事業として運営を始めさせていただいたお店です。

ほとんど告知をしていなかったにもかかわらず、店内はオールドファンのお客様で満員になりました。

中には、両脇をお子さんやお孫さんに支えられながらご来店いただいた年配のお客様もいらっしゃいました。

どの顔も、懐かしいラーメンと再会した満足感でいっぱいでした。

そして帰り際には、「懐かしかった」「美味しかった」というお言葉を多くのお客様にかけていただきました。

そしてさらに、こんな励ましの言葉も頂きました。

「これからもずっと美味しいラーメンを作って行ってほしい」と…

一杯のラーメンが人々の記憶によみがえり、その美味しさを褒めていただける。

またこうして喜んで頂ける喜び。

これは事業を行う者として、この上のない喜びであり、感謝であり、感動でした。

平成9年の創業当初から行っております、主に法人のお客様メイン(BtoB)のインターネットビジネスを1本目の柱とすると、今日では、その対極とも言える個人のお客様(BtoC)に支えられるラーメン店の経営がもう1本の事業の柱となったことも、何かの縁を感じます。

おかげ様で弊社は今年創業29年を迎えました。

企業の9割以上が創業10年以内に倒産すると言われる中、ここまで続けてくることができたのは、ひとえにお客様、ビジネスパートナーの皆様、スタッフの支えがあったことです。

そしてこれからの事業展開を考えるにあたり、清陽軒で目の当たりにした感動と感謝が、私に大きく影響を与えました。

企業が存続するということは、お客様に愛され続けることに他なりません。

それを実現するには、高品質の商品やサービスの提供、それを支える従業員の高い能力も欠かせません。

そこで今、私たちは

「今日の感謝は未来を創る」

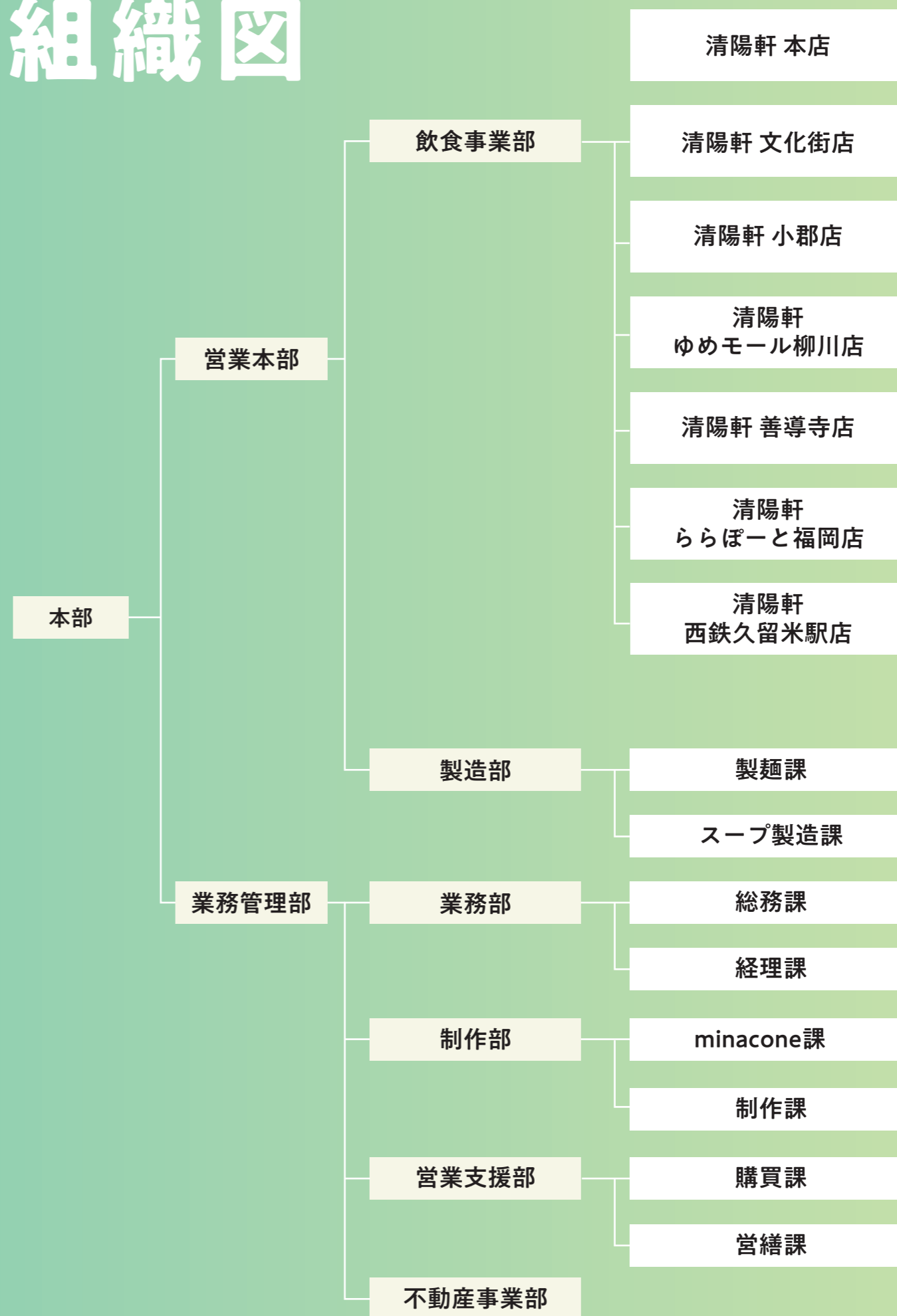
を企業理念としてかけ、100年続く企業を目指すことを決意しました。

私たちの想いが企業のDNAとして次世代に受け継がれ、必ずや22世紀を迎えられると信じています。



株式会社ZEN 代表取締役 古川 秀希

組織図



BUSINESS



01 フードサービス事業

久留米ラーメン清陽軒の運営

株式会社ZENは、2009年より昭和27年創業の久留米ラーメン清陽軒の運営を行っています。弊社が目指す“おもてなしの心”は、ラーメンを通じて、お客様に「快適な空間」を提供すること。女性お一人でもお気軽に立ち寄ることが出来る雰囲気の中で、老若男女問わず、小さなお子様からご家族連れまで時間を気にする事なく楽しめる場所として、さまざまなシーンに合わせたサービスを提供しています。

また、2022年3月、久留米市の「道の駅くるめ」前にセントラルキッチンを竣工。HACCAP対応工場で、徹底した衛生管理の下、清陽軒各店で使用する食品の生産を行っています。



02 クリエイティブ事業

社内に制作部署を持ち、ポスターやチラシ、カタログなど印刷物の制作をはじめ、WEBサイト制作まで多角的なクリエイティブで自社事業のサポートを行っています。

04 不動産賃貸事業

福岡を中心にオーナーとしての不動産事業を展開。社会的資本である不動産の有効利用を行っています。利回りと資産価値のバランスに配慮し、幅広く物件情報を収集した中から、最もすぐれた物件を選択。不動産の資産価値を高め、地域の皆様と共存共栄していくことが私たちの目標です。



03 コンサルティング事業

飲食店様を中心に販売促進等、総合的なサポートをさせて頂きます。クライアントの要望、目的、抱えている問題点を調査分析し、プランニング、クリエイティブ企画、効果検証等を行います。



株式会社ZEN

HISTORY

1997年
有限会社として創業

2004年
本社を南区大橋に移転

2008年
飲食事業部発足

2012年
清陽軒 文化街店オープン

2017年
清陽軒 ゆめモール柳川店
オープン

2022年
・新工場Z'Kitchen竣工
・清陽軒ららぽーと福岡店 &
善導寺店オープン

2003年
アフィリエイトプログラム
【バナーブリッジ】開始

2006年
・バナーブリッジ事業部を
他社へ売却
・本社を福岡市中央区白金に移転

2009年
清陽軒 本店オープン

2014年
・株式会社ZENに社名を変更
・清陽軒 小郡店オープン

2019年
・本社を中央区舞鶴に移転
・不動産賃貸事業スタート

2024年
・清陽軒 西鉄久留米駅店
オープン

設立	1997年2月
資本金	2,000万円
代表取締役	古川秀希
従業員数	188名 (2024年4月末現在・役員含む)
住所	〒810-0073 福岡市中央区舞鶴2-7-3
連絡先	TEL : 092-739-8120 / FAX : 092-739-8121
WEB	http://f-zen.co.jp/
事業内容	フードサービス事業/クリエイティブ事業/ コンサルティング事業/不動産賃貸事業

本店で一番の接客案内ができる スタッフになりたい

本店

2023年4月入社

Ogata Kyoji (19)

学校の求人で清陽軒を見つけたのが入社きっかけです。他の飲食店も検討しましたが、職場体験時の清陽軒の店内の雰囲気、スタッフ間のコミュニケーションの良さに惹かれ入社しました。

入社当初は想像以上に忙しく、初めは洗い場で苦労しましたが、今は麺場で他のポジションとの連携や指示出しの難しさを実感するとともに楽しさややりがいも感じています。

1日の
仕事

又、仕事とプライベートの区別ができていない時期もありましたが、今ではしっかり区別できるようになり自身の成長に繋がりました。今後は本店のスタッフの中で一番接客案内が上手くできるようになりたいです。プライベートではまだ車を運転したことがないので、マイカーの購入が目標です。

DAY SCHEDULE

- 9:00 出勤
 - ・予定/日報等の確認
 - ・前日の売上状況の確認
 - ・店舗の清掃
 - ・準備(仕込作業)
 - ・レジ準備
- 10:30 朝礼
- 11:00 営業開始
 - ・接客や調理
 - ・パートナーへ指示出し
- 14:00 休憩
 - ・まかない
- 15:00 環境整備
- 15:30 店長とミーティング
- 16:00 食材の発注
- 17:45 業務日報の提出
- 18:00 退勤



仲間と一緒に成長できることが 何よりもやりがい

小郡店 店長

2019年12月入社

Shirahama Futa (27)

学生の頃にアルバイトとしてお世話になっている期間があり、その時の繋がりで見事入社しました。

入社4年目に新規オープンの店長として抜擢され、きちんと頑張れば年齢に関係なく評価基準に基づいて評価されるため凄くやりがいを感じますし、次のステップへの目標を持って仕事に取り組むことができます。

1日の
仕事

DAY SCHEDULE

- 12:00 出勤
 - ・接客や調理
 - ・社員への指示出し
- 14:00 事務作業
 - ・予定/日報等の確認
 - ・前日の売上、人件費、仕入状況の確認
 - ・お客様アンケートの確認
- 14:30 本部会議参加
- 16:00 休憩
 - ・まかない
- 17:00 環境整備
- 17:15 社員とミーティング
- 17:30 新商品の開発
- 21:15 業務日報提出
- 21:30 退勤

一緒に働く仲間とともに成長してお店を作り上げていくこと、そのための職場の雰囲気は私たち自身で作る必要があると考えています。

みんなが楽しく仕事ができる環境で、一緒に成長できる喜びを共感しあえるお店になるよう今後も頑張ります!



評価制度に基づいた キャリアアッププランをご用意



START



一般

店舗の運営スタッフ(基本業務)として、先輩社員から指導を受けてお仕事に取り組んでいただきます。様々なことを学び、吸収し、成長していくステージです。

目安:1~2年

主任

初めて部下を持ち、後輩社員やパート、アルバイトに対して教育をする立場になります。マネジメントのスキルも身に付けることが出来るステージです。

目安:3~4年

副長

店長に向けての準備期間となります。店長業務を学んでいただくステージです。店長業務は数字の管理、スタッフの教育及び評価、シフト管理など。

目安:5~6年

店長

実際に店舗の責任者として店舗マネジメントをしていただきます。自分のやりたいことに挑戦できたり、店の意思決定をお任せします。

目安:7年

マネージャー

数店舗のマネジメントをする立場になります。各店の売上等の数値管理やQSCチェック、店長や社員の教育等を行います。経営計画にも参画できるステージになります。

目安:10年



And more

入社して基本業務を現場で学んでいただき、徐々にパートナーや後輩社員の育成・店舗運営等マネジメントなどの領域にキャリアアップしていただきます。

下図はあくまでも目安です。自分のペースで一步步成長していきましょう!! 20代で店長に抜擢されたスタッフもいますので、チャンスは無限大です! 将来的には事業戦略にも参画して、共に会社の成長を考えられる人材になっていただきたいと考えております。

充実の教育カリキュラム完備

初日~3日まで

- 入社式
- オリエンテーション
- 会社概要、経営理念の説明

新入社員研修(外部)

- ビジネスマナー研修
- 衛生管理研修
- コンプライアンス研修
- 1日の振り返り

4日目以降

- フォローアップ研修(外部/5月、9月、2月)

カリキュラムを使用した研修

- キッチン研修(洗い場、焼き場)
- ホール研修(お冷提供、バッシング、料理提供)
- 笑顔トレーニング研修、発声研修
- OJTでのロープレ研修

いきなり現場に出て仕事を行うのではなく、教育カリキュラムに沿った研修を受講した後、現場に出させていただきます。

社会人の基礎や接客の基本を学ぶことにより、自身のスキルを伸ばすことができます。



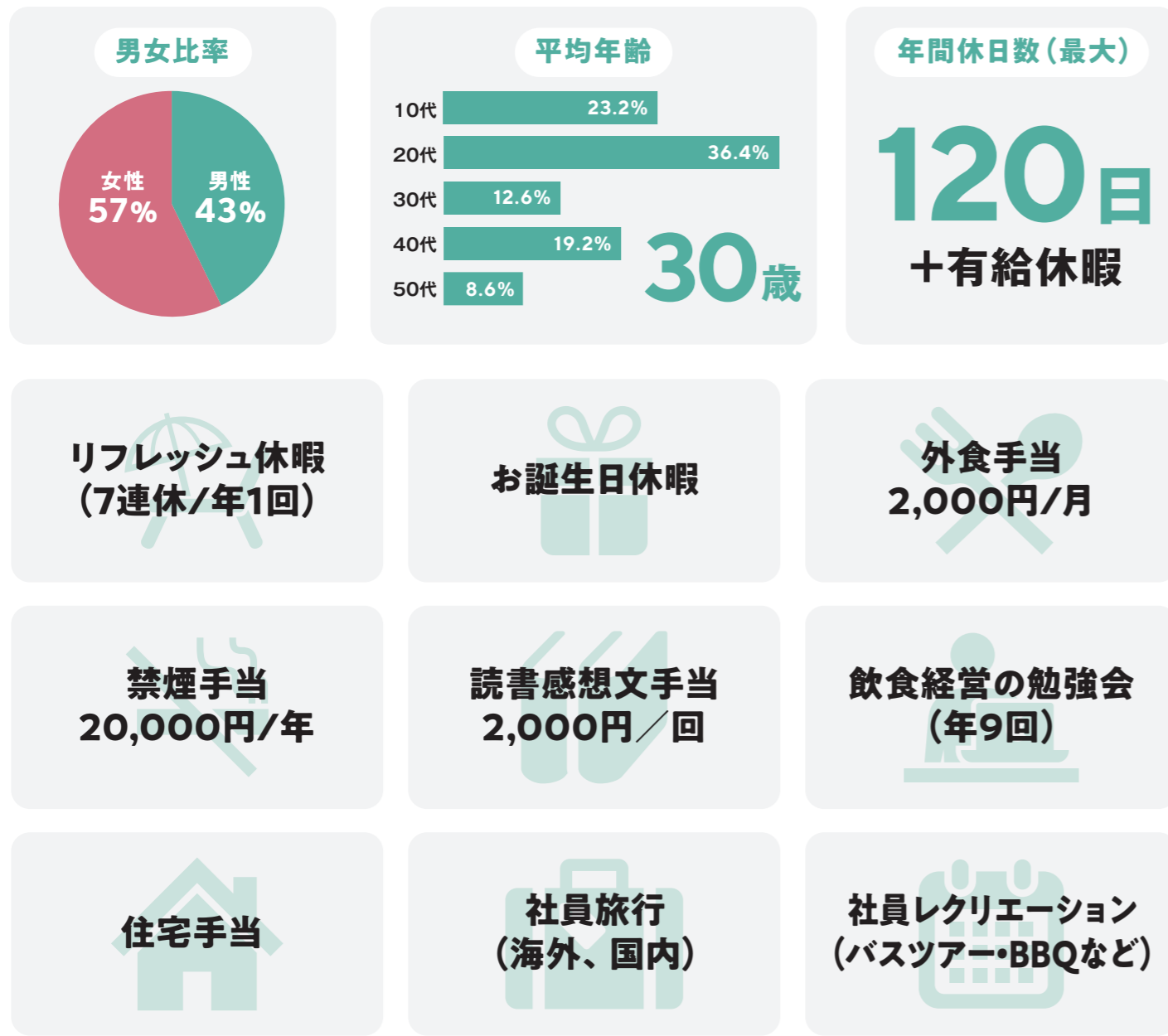
社会人の基本やマナーまで丁寧にレクチャー



学んだことを現場で実践できる! もちろん現場での研修もあり!

長く働ける理由はここにある!

飲食業の「3K」(キツイ、キタない、クサイ)を脱却すべく、働きやすい職場環境を整えています。



社会保険完備/退職金制度/社宅制度(家賃半額負担)/制服貸与/健康診断(年1回)/インフルエンザ予防接種(年1回)
室内全面禁煙(喫煙専用スペースあり)/研修・カリキュラムあり/有給休暇/週休2日制(シフト制)/扶養・子供手当
通勤手当(上限3万円/月)/役職手当/昇給年1回(4月)/賞与年2回(7月・12月)



自分で選べる働き方

初めての社会人。飲食業は「休みがなかなか取れないかも」と不安の声もあります。しかし、株式会社ZENなら働き方を選べますので、安心して働き始めることができます。仕事に慣れてきて、新たな目標を持った時にはライフ型⇄ワーク型への変更も可能です。

ライフ型

(月10日休み)
年間休日 120日



ライフ型は残業なしなので自分のペースに合わせて働くことができます。年間の休日数も多く、プライベートも充実させながら成長していくことができます。

ワーク型

(月8日休み)
年間休日 105日



ワーク型はしっかり働いてスキルアップ/キャリアアップしたい人向け。連休を確保して海外旅行にも行けます! 趣味の時間もしっかり確保でき充実した働き方ができます。

FAQ

Q. 勤務時間について教えてください

9:00~22:00の間でシフト制です。
1日の勤務時間は働き方によって異なります。
●ライフ型:8時間以内
※残業無し
●ワーク型:8~10時間以内
※月間の残業時間目安:~30時間以内

Q. 未経験でも大丈夫でしょうか?

もちろん未経験でも大丈夫です。実際に未経験で入社された社員も多数在籍しているうえに、教育カリキュラムも充実していますので、安心して働くことができます。

Q. 成長していけば給料は上がりますか?

弊社では厳格な評価制度を設けておりますので、評価項目に則って自身の頑張りを評価致します。また、社内研修や全体勉強会、上司とのメンター面談を通じて、しっかり自身のキャリアを築くことができます。

Q. 入社後、転勤、単身赴任の可能性はありますか?

入社後、配属店舗の変更の可能性はあります。また、遠方(配属店舗から90分圏外)の店舗へ異動頂く方には家賃補助を致します。



「ありがとう」の気持ちを
直接伝え合う！



私たちは「働く」をもっと楽しく
分かりやすくするため、
自社開発コミュニケーションアプリ
「minacone」を活用しています。

- 01 言葉では伝えづらい何気ない「ありがとう」を気軽に伝えよう！
- 02 他店舗や他部署にも気軽に「ありがとう」を伝えよう！
- 03 言葉では恥ずかしいけど「お誕生日」にハッピーバースデーを伝えよう！
- 04 ちょっとしたいい仕事に対して、又はサポートしてもらったらグッドジョブしてみよう！
- 05 「ありがとう」を伝え合い、積極的にコミュニケーションを取ってみんなと楽しく繋がろう！



清陽軒は小児がんの子供達を支援しています。

私たちは自社開発のサンクスカードアプリ「minacone」にて、スタッフ間の1回の「ありがとう」のやり取りにつき5円を小児がんの子供達を支援する認定NPO法人ゴールドリボン・ネットワーク様へ毎月寄付しています。

寄付金額

2年で
累計 **313,030**円



ZEN AWARD

毎年2月に優秀なパートナー（アルバイト）さんを表彰する会です。



バスツアー

直近では長崎の中華街と波佐見焼へ行きました。



メンター面談

ベテラン社員が若手社員の相談相手になります。



全体勉強会

月1回社員全員で接客や商品について勉強します。



BBQ

季節の良い毎年10月に全社員が参加したイベントです。



経営計画発表会

期首に一年間の経営計画を全社員に向けて社長が発表します。



店舗飲み会

年2回各店舗毎に懇親会を開きます。

私たちはこんな人

～店舗社員に聞きました～

Q. 入社したきっかけは？



会社の方々がとても良い方ばかりで一緒に働きたいと思いました！



店舗の雰囲気が自分に合っていると感じました



休みをしっかり確保できる点に魅力を感じました

Q. 連休や長期休暇の過ごし方は？



カラオケで十八番の曲を大熱唱



久しぶりに合う友達とBBQ



気の合う仲間と日帰りバス旅行

Q. 株式会社ZENの魅力は？



堅苦しいイメージでしたが、カジュアルでアットホームな雰囲気



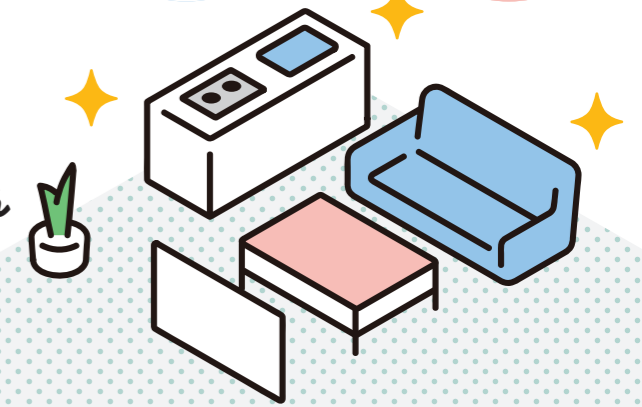
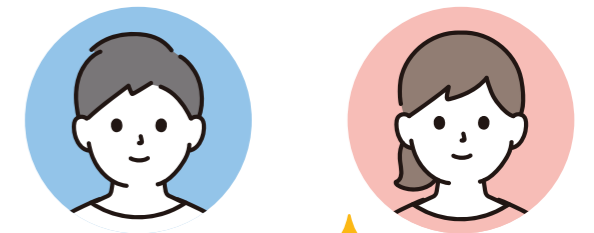
人が創る温かみのある料理・接客



お客様との素敵な出会いがあり様々なつながりができる

社員寮

のご案内



福岡県外の遠方から入社を希望される学生さん向けに社員寮をご用意しております。

POINT1

入社2年目まで

家賃、敷金、礼金 全額無料!

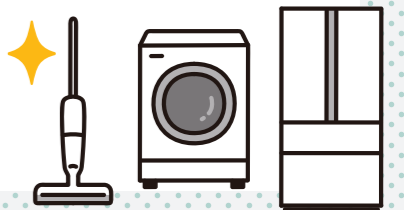
※水道光熱費は自己負担



POINT2

生活必需品も全て無料!

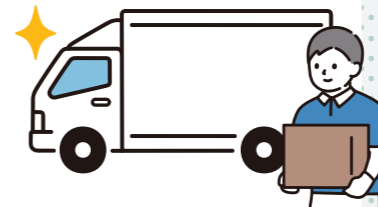
冷蔵庫、洗濯機、TV、掃除機、クーラー、電子レンジ、炊飯器は会社負担でご用意致します。



POINT3

引っ越し費用 無料!

※上限5万円まで



POINT4

インターネット 使い放題!

※2年目から自己負担



久留米・筑後エリアで店舗拡大中!

久留米ラーメン清陽軒は久留米市内に4店舗、福岡市・小郡市・柳川市にそれぞれ1店舗の計7店舗を展開。清陽軒全店で提供するスープ、麺、チャーシュー等は久留米市善導寺のセントラルキッチンで生産を一元化。

久留米市



清陽軒 本店

2009年5月開店。久留米市本町の第一銀行(現みずほ銀行)前で営業していた屋台時代をモチーフに、外観は入り口が屋台風で、全体の外観は当時の第一銀行を模した作りが特徴。
月間10,000人以上のお客様が来店される店舗。
ラーメン店としては広く、ファミリーレストランのような造りでご家族連れが多く来店。また、来店者の約4割は女性のお客様です。



清陽軒 文化街店

2012年10月開店。久留米の歓楽街に佇む昭和レトロな夜間営業型の店舗。カウンター13席のみの小さなお店には連日、歓楽街で楽しんだ後のメのラーメンを求め多くのお客様が来店されます。
深夜3時の閉店時間まで、夜中の時間帯でも賑わいをみせる人気店です。



清陽軒 善導寺店

2022年9月、セントラルキッチンと併設で開店。
道の駅くるめ真向いの立地で地元の方からの認知も高まっています。一番新しい路面店となり、清陽軒のこれまでのノウハウを集約させた店舗です。
セルフオーダーシステムとセルフ会計を導入。



清陽軒 西鉄久留米駅店

2024年4月、西鉄久留米駅フードコート内にて開店。
西側壁面はガラス張りで開放感を演出。
ウッド調の内装により温かみのある空間で、学生から年配の方まで幅広い年齢層のお客様にご来店いただいております。

柳川市



清陽軒 ゆめモール柳川店

2017年4月開店。
昭和のレトロな雰囲気をモチーフとした店内が特徴。
清陽軒では初めてタッチパネル式のセルフオーダーシステムを導入。
ゆめモール商業施設内でお買物される方が多く来店されます。
座数もあり、小さいお子様連れでも立ち寄りやすい店舗です。

小郡市



清陽軒 小郡店

2014年12月開店。昭和のレトロな雰囲気をモチーフとした店内が特徴。
広々とした大きなテーブルと座敷席、カウンター席を完備し、お一人様からファミリーまで、様々なシチュエーションでご利用いただけます。

福岡市



清陽軒 ららぽーと福岡店

2022年4月に福岡市内初出店。
福岡市の人気商業施設ららぽーと福岡内のフードコートにある店舗で、海外からのお客様も多く来店いただいております。
又、セントラルキッチンよりスープを直送するためフードコートでありながら、本物の味を忠実に再現しています。

CENTRAL KITCHEN



2022年3月、道の駅くるめ前に清陽軒全店のセントラルキッチンとして竣工。
HACCAP対応工場、総延べ床面積582㎡。徹底した衛生管理の下、清陽軒各店で使用する食品の生産を行っています。

ドミナント戦略で久留米・筑後エリアを中心に、2030年までに2店舗/1年毎の出店を計画しています。

