

ものづくり企業バンク詳細情報

新規登録日： 2013年1月28日

最終更新日： 2024年7月31日

会社所在地等		
会社名	有限会社古串屋	
代表者	代表取締役 神在 邦幸	
所在地	〒752-0976 山口県下関市長府南之町5-15	
T E L	083-245-0051	F A X 083-245-0099
E - m a i l	ju-raku@apricot.ocn.ne.jp	
設立	明治4年（創業）	
従業員数	30名	
年商	2億円	
県内事業所	「料亭古串屋」「総菜とお弁当の店 おもと」	
業種	飲食業	
事業内容	料亭、レストラン、惣菜販売、鮮魚販売	
ホームページ	http://www.kogushiya.jp/	
概要	<p>「古串屋」としての創業は明治四年 下関長府の地で毛利藩のお抱えとして、商売を始めて約300年、廃藩置県で毛利より「神在」の姓で商売をするようになって140年あまり、高杉晋作や乃木将軍も通った老舗料亭です。 「古串屋」としての創業は明治四年。下関では最も、歴史のある料理屋として、現在に至っています。又、近年では「総菜とお弁当の店 おもと」も展開いたしております。</p>	

我が社はこのような会社です ～ 企業理念やビジョンについて ～



●社長からのメッセージ●

古串屋グループは、現在「料亭古串屋」「総菜とお弁当の店 おもと」の二店舗で営業を致しております。ただ、全ての店で「美味求真」のコンセプトの基、基本的には「地産地消」を主体としながら、より充実したお献立をご用意する為に、全国各地より厳選した素材を取り寄せています。又、食文化の伝統を継承しながらも、日々新しい調理法の開発・新製品の開発にも力を入れ、お客様のご愛顧を賜ります様、日々精進致しております。皆様のご古串屋グループを今後共、宜しく願い申し上げます。

我が社の強みはココです ～ 特徴的な取り組みについて ～



「ふぐ」「うに」「鱧」をはじめ地元の旬の食材をふんだんに使い京風にアレンジした懐石料理。

「ふぐ料理」をおいしく楽しめるのは、一般的には秋の彼岸から春の彼岸までといわれますが、古串屋では秋9月半ばから翌年5月初め頃まで召し上がっていただけます。出始めの頃は水温の低い地方（東北）で採れる身のしまった「ふぐ」を使い、11月に入れば瀬戸内海の「ふぐ」や白子を使います。時期に合わせてお客様においしい「ふぐ」をご提供しております。夏には、繊細な甘味を持つ北浦産のウニや、榎野川の鮎、下関ならではの味覚・鱧（ハモ）といった海の食材をお楽しみいただけます。

我が社のエースからのメッセージ



氏名 神在邦幸

ふりがな じんざいくにゆき

メッセージ
食材を取り扱いますので、食の安全と品質管理にいつも気を配り誠意をこめて料理の創意工夫をし、お客様をおもてなし出来る様に励んでおります。

採用担当者から一言 ～ 人材育成の方針について ～



正直申し上げて、一人前の調理師になるのは、並大抵の努力ではなれません。したがって、仕事は、かなり厳しく、つらい日々もあると思います。ただ、志を持って入ってくれた人材を、将来人間的にも、職業人としても立派になっていただく為のものと考えております。入社しても、常に勉強し、精進していただきたいと考えております。

県内高校への 協力体制	企業見学 ○可	都合がつけば対応可能です。詳細はご相談下さい。
	講話 ○可	都合がつけば対応可能です。詳細はご相談下さい。
	技術指導 ○可	都合がつけば対応可能です。詳細はご相談下さい。