

RESTAURANT & SHOP

ピエトロ

Since 1980

一緒にくろう
ピエトロの未来
キミと私たちの未来

しあわせ、つながる

ピエトロ

RECRUITING INFORMATION 2023



ピエトロで 働く 社員について

ピエトロには
どんな仲間がいますか？

後藤 レストラン事業部は部長はじめ、みんなユーモアに溢れていてとてもフレンドリーです。お客様を大切にしていることを肌で感じて、毎日とても勉強になっています。

長坂 私もメンバーとして居心地が良いだけでなく、お互いに高め合うことができている。仲間に恵まれているなっという感じがしています。

寺地 みんなでがんばり合えるというか、熱い心を共有できる！そんな仲間たちですね。最近はプロジェクトなどで他部署の方とも交流する機会が増えたから特にそう思います。今日もこうやって集まれて楽しい！

全員 うんうん！

中嶋 営業は男性が多いのですが、尊敬する大先輩の女性があります。お客様から愛されていて、そんな方にいつも指導してもらえて光栄です。

高橋社長 こんな会社だったらいいなと思うことを、みんなが言ってくれて嬉しいな。私のところにもよく「今こんな

ことをがんばってます！」とか「〇〇が完成しました！」と誇らしく持ってきてくれるんだよ。やりがいを持って楽しく仕事しているなって感じるし、みんながお互いに評価し合っているのを見ていて、とても気持ちがいい。本当にいい仲間に恵まれているんだと思う。

後輩や部下に接する時のように
していますか？

長坂 後輩はみんなとても優秀、そして可愛い！仕事は人生のたくさん時間を占めるから、充実した時間にしてほしいと思っています。ゴールが見えていても、そのまま教えてしまうのではなくて目標を示すなどそばでそっと支えてあげたいと思っています。

寺地 自分を振り返ると、学んだときって何か失敗したとき、誰かに迷惑をかけてしまったときだから、たくさん失敗してほしいと思っています。ちょっと冷たいとは思われているかもしれないけど、なるべく自分で考えて、自分で選んだ道をしっかり歩いてほしいと思っています。人から与えられた選択肢ではなく、失敗しても成功しても、後から納得がいかないと思うんです。

高橋社長 選べるものの選択肢は与えてあげていいよね。もし失敗しても、カバーしてあげられることなら何でも挑戦させてあげてほしい。お客様に迷惑をかけてしまうことはいけないうけど、大抵のことはどうにかなる。それが本人の勉強になったらいいと思うてる。

学生のときイメージした
社会人との違いは？

後藤 入社前は、社会人になったら定時で仕事を終えて、飲みに行つて...と思つてたけど、お客様に喜んでもらえたり、やりたいと思つたことをさせてもらえたり、仲間にも先輩にも恵まれているから、仕事が本当に楽しいです。最近学生時代の2人の友人に会ったんですが、一人の友人はあまり生き生きとしていなくて...もう一人の友人は、何かちよつとしたことでも任せてもらえるそうで、やる気に満ちていました。やはり自発的に行動できることや、誰かに喜んでもらうことで仕事で楽しくなるんだなと感じています。

中嶋 大学の先輩など周囲の人を見ていて、仕事は仕事だと割り切っている人が多いと感じています。でもピエトロはちよつと違うと思うのが、仲間の存在がもしもありません。仕事のことを相談する人はもちろん、プライベートでも仲良くしている同期、先輩などたくさんいます。いいギャップがありました。

高橋社長 仕事はきつい、楽しくないという先入観が日本の会社には長年あって、きついから仕事なんだ！なんて言うけど、楽しくたつて同じことができるよね。むしろ成果は上がるかもしれないけど、残業もしすぎるのはもちろんよくないけど、気持ちに乗っかって、今やりたい！と思うときはやつてもいいと思う。やらされ仕事ではなく、やりたいと思つて仕事ができる、それは人生の宝物になると思うよ。仕事の場が自分を表現する場所の一つになれば、いい人生になると思うんだよね。その気持ちはちゃんとお客様にも伝わると思う。

未来ビジョンに 向かって求める 人材とは？

どんな人と 仕事がしたいですか？

寺地 やってみよう！と思うことを最後までやり通す人ですね。いろいろ言うだけなら簡単だけど、アイデアは形にするのが難しいから。失敗したらもう一回チャレンジしたい。

後藤 今やりたいことは、自分の働いている、レストラン本店セントラルを何でもナンパーワンにすることです。どの店舗よりも、おいしさもサービスも雰囲気も。だからパートナーさんにもいつも「ナンパーワンになりましょう！」って言ってます。口に出すことって大事だし、志高い人たちと一緒にモチベーション高く仕事をしたいと思っています。社会人になる前は、漠然と出世したいと思っていただけ、今は具体的な目標があります。

中嶋 ビエトロにはこだわりを持った人が多いなと感じています。アグレッシブなタイプもいれば、一歩引いて見てくれる人もいます。ですけど、誰も機械的に働いてはいなくて、どこかにその人の目標が見えています。

長坂 私はいろんな人がいていいと思うので、個性はそのままでも、お互いの価値観を理解し合える人と仕事がしたいと思っています。これまでもたくさんの後輩と接してきましたけど、みんなビエトロらしい人ばかり！言葉ではうまく説明できないけど、そんな雰囲気



を持っているんです。

高橋社長 ビエトロはオーケストラ経営。いろんなタイプの人に入ってきてほしいと思っている。全員後藤くんみたいな情熱家だと暑苦しいよね？（笑）人を引っ張っているタイプの人、慎重なタイプの人、それぞれに長所があり、短所もある。弱点はみんなサポートしあっていけばいいからね。ほら、ドレッシングだつて醤油と油とお酢が混ざっていて、どれかだけだとしょっぱすぎるけど、うまく調合されておいしいでしょ？

全員 なるほど！

高橋社長 あとは、ビエトロに合いそうだなっていう感覚みたいなものがあつて。言葉では表現しづらいけど、優秀だけどうちには合わないんじゃないかなって思うこともある。結果として、俺が俺が、私が私というより、人のために何かしたいと思っているような人や素直な人が集まっている気がするね。素直な人は伸びるよね。社員が伸びると会社も伸びるから！

最後に、経営者の目線で 求める人材について 教えてください

高橋社長 堅い話するよ？（笑）会社の目的はなんだろうって考えるんだけど、それは世の中の役に立つことだと思うんだよね。ビエトロドレッシングレストランがこの世から無くなったら、有難いことに悲しんでくれる人がきつとたくさんいらつしやると思うんだよね。お客様に喜んでもらっているものを提供し続ける。社会の使命を果たしていることだと思うんだよ。

そのために事業を進めていく必要もある。でもそれは、お客様に喜んでもらうことで、そのおかげで会社が豊かになって、それが社員の生活を豊かにするから。会社って、こうして人が集まっている意味があるなっていうんだ。働いている人たちがしあわせであることが、会社の目的だつて漠然と思つてたんだよね。

そんな中、40周年プロジェクトが「しあわせ、つながる」というコンセプトを作ってくれて、すごくいい言葉だと思つたんだ。後に、会社のコーポレートメッセージにしちゃったくらい心に響いた。未来につながるから、会社の存在意義にもなる。私の考えだけど、自分だけ得しようとする人はしあわせにはならない、人のためにと思つてはじめてしあわせになれると思つている。「しあわせ、つながる」という言葉は深い意味を持っているんだよ。ビエトロに関わる全てのお客様に、しあわせになつてもらおうんだ、みんなだしあわせになるんだと信じていることが大事。そして、そのために感謝することが大事。未来ビジョンには「感謝」という言葉がたくさん出てくるでしょ。このビジョンは社員みんなで作つたものだから、みんなの心の中にたくさんの感謝がある証拠だよ。

会社としても商売としても生き方としても、目的が「しあわせ」なんて、このご時世かなり珍しい。投資効率や時価総額が目的になっている会社が多い中で「しあわせ、つながる」と言うのは勇気がいるけど（笑）でも最近は言えるようになったんだよ。

「しあわせ」という言葉を口に出すのは簡単なことではない。それだけの責任と勇気を持つて経営をする必要があるから。でも「しあわせ」になるんだ、しあわせにするんだと胸を張って言える人、志を持つてくれる人にビエトロで働いてほしいと思う。

すっごく真面目な話をしたけど（笑）これはみなさんが引き出した僕の本音だからね。



PROFILE



長坂 沙知子

【所属】
海外事業課 兼
C&D部 クリエイティブ課
【プロジェクト】
SDGsPJ
【やりがい】
世界中の食卓にビエトロの「おいしさ」を届けるための仕掛け作りすること



寺地 郁哉

【所属】
品質保証室
【プロジェクト】
工場働きたいPJ
レストランQチーム
【やりがい】
店舗や工場を回り、そこで得た気づきをみんなHAPPYな改善に繋げること



中嶋 知希

【所属】
食品事業本部 九州支店
【プロジェクト】
ファンベースPJ
【やりがい】
ビエトロ商品が店頭に並び、お客様が購入してくださること



後藤 廉

【所属】
レストラン事業部
西日本営業課
【プロジェクト】
ファンベースPJ
【やりがい】
直接お客様と接して、嬉しいお声をたくさんいただける環境にいられること

ヒエトロの仕事と 新員の1日

食品事業

「はじまりは一軒のレストラン」の強みを活かし、ドレッシングやパスタソースをはじめとするヒエトロの「おいしさ」を日本はもちろん、世界中に広めています。お客様の要望を聞き出し、社内外の知恵を最大限に使って課題を解決する仕事です。



平野 雅人

入社 4年目

リクルーター

主な業務

小売店や問屋への商品提案、資料の作成、販促企画の立案、店舗のマーケティング・リサーチ

プロジェクト

ファンベースPJ

レストラン事業

ヒエトロでは「味・サービス・雰囲気」の総合点で「おいしさ」が決まると考えており、2度目のご来店でもお客様に喜んでもらえるお店を目指しています。店長は「ヒト・モノ・カネ」の全体を見ながら、判断して前に進める経営者の感覚を身につけることができます。



横山 拓也

入社 4年目

リクルーター

主な業務

店舗業務(ホール・キッチン)、パートナーの育成、特命PJリーダー業務

プロジェクト

能古島おいしいPJ、ショップPJ

DM事業

スープのブランド「PIETRO A DAY」を軸に、直販店やオンラインストアでお客様の心に寄り添う接客で、ヒエトロファンを増やすことを目指しています。市場の変化に対応するだけでなく、お客様一人ひとりに喜んでいただくための提案力や企画力が求められます。



御堂 梨花子

入社 3年目

リクルーター

主な業務 〈店舗営業課〉

PIETRO A DAY店舗での販売・接客、パートナーの育成

プロジェクト

プロジェクトX

ある日のスケジュール

9:00 メールの確認、返信
10:00 商談準備(提案資料、商品サンプル)
11:00 支店リモートミーティング
12:00 昼食
13:00 移動
14:00 商談
15:00 福岡県内の小売店のマーケティングリサーチ
16:00 社内プロジェクトミーティング
17:00 翌日準備(書類、資材)
17:30 退勤

10:45 メールや予約情報などの確認
11:00 レストランホール業務
14:00 昼食
15:00 社内プロジェクトミーティング
16:00 特命PJミーティング
17:00 休憩
18:00 キッチン業務
21:00 メールチェック、翌日の準備
21:30 退勤

11:00 出勤
12:00 店舗業務
15:00 店長会議
16:00 休憩
17:00 施設の責任者と面談
17:30 週報作成
18:00 発注業務
18:30 新人パートナーさんへのレクチャー
20:30 退勤

C & D 部

クリエイション&ディベロップメント

ビエトロにしか作れない「おいしさ」を形にする仕事です。お客様に新しい価値を提案する商品開発やそのための市場調査、デザイン制作など、業務は多岐にわたります。“人の心を動かす”プロフェSSIONナルが、自由なアイデアと情熱でブランドを創り上げるのだと思います。



村田 祥子

入社 10年目

主な業務 〈開発課〉

商品の開発、原料探し、工場落とし込み、製造商品の確認

プロジェクト

能古島おいしいPJ

製造部

レストランからはじまった「おいしいものづくり」を守るため、手作りにこだわって一つひとつ丁寧に作っています。日々微妙に変化する味のバランスをとるためには、シェフのように長年の経験と熟練された技術が必要とするので、学びの毎日です。



大原 史也

入社 4年目

リクルーター

主な業務

ドレッシングの製造、おうちパスタ/PATFUTTEの製造、特命PJリーダー業務

プロジェクト

働きたいPJ

広報室

テレビや雑誌、WEBなどのメディアへ、会社の取り組みや商品、メニューのことを伝えています。また、ホームページやSNSの管理、社内報の作成など社内外に対してビエトロの魅力を広めています。情報を整理して、正確かつわかりやすく相手に伝えることが大切です。



本公田 紗良

入社 3年目

リクルーター

主な業務

テレビ・雑誌・WEBなどメディアへの情報発信、各種取材の準備と立ち会い、メディア露出情報の校正

プロジェクト

SDGsPJ

ある日のスケジュール

9:00 メール確認
10:00 開発プレゼン準備
11:00 役員への開発プレゼン

14:00 開発ミーティング
14:15 官能検査
14:30 開発課内でのプレプレゼン
15:30 片付け・まとめ
16:00 原料メーカーとの商談
17:00 事務処理、翌日試作準備

9:00 ドレッシング製造

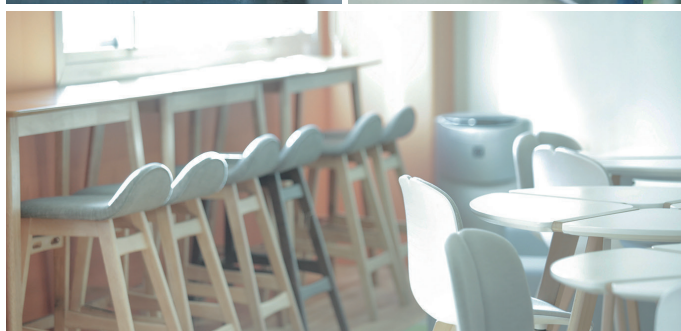
12:00 昼食
13:00 おうちパスタ充填
14:00 PATFUTTE充填
15:30 翌日準備
16:00 工場内清掃
16:30 社内プロジェクトミーティング
17:00 メール確認
17:30 退勤

9:00 メール確認
9:30 画像整理
10:00 部署内で打ち合わせ
11:00 読者様プレゼントの手配

13:00 昼食
14:00 雑誌掲載の文章校正
14:30 移動
15:00 テレビ取材の立ち会い
17:00 帰社・取材資料の送付

働く環境





GALLERY

イベントや
プロジェクト
部活



新入社員に 聞いてみた！



新入社員研修の やりがいは？

植木 ビエトロのはじまりであるレストランで研修して、直接お客様の声を聞くことができました。비에트로を選んで来店してくださったお客様から「おいしかった」「接客が良かった」と言っていたときはとても嬉しかったです。

馬渡 レストラン・工場・ダイレクトマーケティング・能古島での研修を通して、비에트로の商品がお客様に届くまでを様々な形で経験することができています。いくつもの部署を経験しているからこそ、お客様との会話に説得力が生まれ、喜んでいただける提案をすることができました。

田中 約1年間の研修では様々な経験ができるため、どのような仕事をしているのか自分の目で確かめることができます。将来のキャリアビジョンについて考えられることがとても魅力的です。

五十畑 製造部では3ヶ月ごとに担当部署が変わるため、毎日新しい発見があります。また、特命プロジェクトでは、自分の考えを形にできるため、難しさもありますがとてもやりがいを感じます。

入社後のギャップは？

馬渡 特命プロジェクトやファミリー収穫祭、創立記念式典など、1年目から自分のアイデアや意見を反映できる仕事が多いと感じました。入社直後からより良い会社作りに貢献できる環境は、めずらしいのではないかと感じています。

田中 入社前に抱いていたアットホームな雰囲気は、今も変わりません。また、会長や社長との距離が近いことに驚きました。仕事の話だけではなく、趣味などプライベートの話も聞いてくださいます。



今後の目標は？

田中 野菜嫌いをなおしてくれた비에트로のドレッシングをより多くのお客様に届けることです。まだ知られていない魅力的な商品を届けて、비에트로に関わる全ての人がしあわせになるような仕事をしたいです。

五十畑 비에트로に関わるより多くの人と一緒に仕事がしたいです。研修を通して、仕事を一人で行うことは難しく、周囲の支えが必要だということを学びました。社内では知らない人はいない！と言えるくらい多くの人と関わりながら働きたいです。



PROFILE



田中 瞭祐

【研修先】
レストラン
セントラーレ店

【志望動機】
野菜嫌いだった自分が野菜を食べるきっかけになった비에트로ドレッシングの素晴らしさを伝えたいと思ったからです。



植木 健太

【研修先】
製造部

【志望動機】
学生時代の経験から食に関わる企業に興味を持ち、説明会や面接に参加する中で、비에트로で働く人に惹かれて入社を決めました。



馬渡 友歌

【研修先】
レストラン
KITTE博多店

【志望動機】
人生で欠かせない食の中でも、自分が大好きな비에트로商品を多くのお客様に届けて幸せにしたい!と思いました。



五十畑 紗耶香

【研修先】
製造部

【志望動機】
비에트로ドレッシングのおいしさを全国に広めたいと思いました。またアットホームな社風にも魅力を感じています。

できることからコツコツと！

ピエトロらしいSDGsに取り組んでいます

食育

A

子どもたちの 明るい未来のために

1980年のレストラン創業時から、お店で作って出していたドレッシングが“野菜嫌いがなおる魔法のドレッシング”と呼ばれるようになったピエトロは、食育活動に力を入れています。



地域・社会への貢献

C

地元九州への恩返し

福岡生まれで、現在も本社を福岡市に置くピエトロは、地域の皆様に支えられている企業です。地域活動団体への加入、地元スポーツチームへの協賛等の活動で感謝を形にしています。



環境

B

美しい森と水と土を 守るために

製造工場やレストラン店舗の資源ごみ削減への努力を続け、環境に配慮した生産・営業活動を行っています。また、社員の名刺に、環境に優しい素材LIMEXを採用しています。

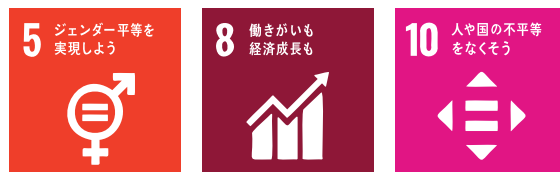


働きやすい職場・ 幸せ家族・心身の健康

D

社員の 幸せな未来にむけて

“仕事も遊びも一生懸命”という創業者の言葉に基づき、社員間のコミュニケーションを図る部活動への支援をはじめ、楽しく仕事に取り組めるオフィス環境の整備を進めています。



しあわせな暮らし

