



JAPANESE CASUAL
RESTAURANT
& TAKEAWAY

SAMURAI BOWL

麵 飯 酒

RAMEN

DONBURI

BAR

会 社 案 内

ホームページ

WWW.SAMURAIOWL.CO.NZ

Eメール

SAMURAICHCH@ICLOUD.COM



SAMURAI BOWL

Samurai Bowl 事業内容



Samurai Bowl はニュージーランド・クライストチャーチ市を拠点に日本食レストランとして地元のお客様から愛され続けています。

2003年 カジュアルジャパニーズレストランとしてクライストチャーチ市中心街にオープン。

2011年 震災を乗り越え移転オープン。

2013年 パッケージラーメンの製造・販売をニュージーランド全土にて展開開始。

2016年 第2店舗目となる Wairakei 店オープン。

“日本食をより手軽に味わって欲しい”をコンセプトに皆様に愛され続けて現在に至る。

さらに国内10店舗を目指した新プロジェクトを始動。



2003年オープンの初代 Samurai Bowl

SHOP

店舗



Samurai Bowl コロネット店

SHOP5 /
574 COLOMBO STREET
CITY
CHRISTCHURCH
NEW ZEALAND
TEL 03 379 6752

2011年オープン。会社員から学生、家族連れ、旅行者まで幅広い人気で平日から満席になることも。



Samurai Bowl ワイラケイ店

UNIT5 /
501 WAIRAKEI ROAD
BURNSIDE
CHRISTCHURCH
NEW ZEALAND
TEL 03 595 2378

2016年オープン。ゆったりとしたスペース、気軽に立ち寄れる空間。ワイラケイ店のみ取り扱い限定メニューあり。

CONCEPT

コンセプト

手軽に日本食、懐かしい味を。

KIWI(ニュージーランド人)に手軽で美味しい日本食が味わえるレストランとして、10年以上親しまれてきている Samurai Bowl レストラン。開店当初からの「食」と「雰囲気作り」へのこだわりと熱い情熱は、まさに Samurai Bowl スピリッツ。

また日本滞在経験のあるKIWI、留学・ワーキングホリデー・観光でこの国を訪れている日本人にとっての「懐かしい味」、「家庭の味」を提供し続けて行くこともモットーの一つ。さらに“ご家庭で日本の本物のこだわりのラーメンを”という気持ちから、2013年よりニュージーランド全国販売展開中の冷凍即席ラーメンシリーズは、現在5種類。ひとつひとつ心を込めてスタッフ自らの手で製造。スーパーマーケットや小売店で人気。





INTERVIEWS

スタッフ・インタビュー



現在 Samurai Bowl を支えているスタッフの生の声です。安心して働ける職場環境で、充実した海外生活を一緒に送いませんか？

Q1. 労働期間 / Q2. 移住と働き始めたきっかけ / Q3. 業務内容 / Q4. 労働環境について



General manager (統括マネージャー)

加藤 幹裕

Q1. 4年6ヶ月(2012年11月～) Q2. オーストラリアのワーキングホリデーと世界一周70ヶ国以上を旅した経験から海外移住を志していました。英語圏であり移民が多く、安全な生活環境、労働環境の整っているニュージーランドに魅力を感じていた矢先、弊社の求人情報と出会いました。Q3. シェフとして入社し最初の1年は調理、在庫管理、スタッフ教育等に従事しました。その後Colombo店のマネージャーとしてシフト作成、人件費や仕入れ値管理、メニュー開発やリクルート等店舗運営に携わり、Wairakei店の立ち上げを経て現在は統括マネージャーとして2店舗の管理に奮闘中です。Q4. スキルアップ、査定チャンスが非常に多く、志や能力の高い人には責任ある仕事をどんどん任せてくれる、あなたの可能性を最大限に発揮できる職場です。飲食業にありがちな超過労働もなく、休日や余暇も充実。有給休暇も年間4週間しっかり取るよう推奨されています。



Senior staff (中堅社員)

土屋 美香

Q1. 1年(2016年6月～) Q2. 栄養士の学校を卒業し、調理関係の仕事をする事が夢で、自分が求めている”地元の人に愛される日本食料理屋”をずっと探していました。その中で地元の人に愛されるお店、Samurai Bowl を見つけました。ニュージーランドは気候が比較的日本に似ていて治安が良く、フレンドリーな国民性だと聞き、「ここで働きたい」と思いました。Q3. 入社後3ヶ月は Colombo店にて2週間の研修の後、忙しいお店での仕事の仕方を日々教えて頂きました。その後Wairakei店でオープニングスタッフとして新店舗の立ち上げに携わりました。現在は調理全般の、食材の管理、衛生管理、発注、仕込み、調理から、ホール、レジ、新人教育、責任のある仕事などあらゆるポジションの仕事に携わっています。Q4. 週休2日で1日の労働時間も安定していて、有給休暇も国で定められている期間4週間しっかり休めるので、オンオフがある職場です。昇給制度もしっかりしていて、仕事をした分、レベルアップした分査定してもらえます。定期的に個人面談があり個人の目標を設定し、それに合わせて仕事をさせてもらえるので無理がありません。スタッフ同士も仲が良く、営業中もキッチン、ホール共に連携が取りやすくスムーズに動くことができます。また両店で集まり、定期的に食事会がありコミュニケーションも取れる楽しい職場です。地元のお客様や観光客の方々と色々話す事ができるので、日々充実して仕事をする事ができます。



Cooking staff (新人社員)

北原 志保

Q1. 2ヶ月半 Q2. 移住を決めたきっかけはワーキングホリデーでした。1年間ニュージーランドのクライストチャーチで過ごし、その後2年間他国に滞在後、日本に帰国しました。しかし海外にもう一度住みたい、ニュージーランドで仕事がしたい、という気持ちが強くなり仕事探しを始めました。その際に弊社の求人を見つけ応募しました。Q3. キッチン調理全般 Q4. 私は就労ビザで現在仕事をしています。取得する際には手厚くサポートをしていただきました。また常に仕事がしやすい環境かどうかを気にかけてフォローして下さり、安心して働くことができます。そして上司をはじめ、同僚達も慣れないスタッフを親身になってサポートしてください。自分のやる気次第で、社会人として海外で成長していける職場環境でもあると思います。



JOB DESCRIPTION 求人・仕事内容

海外で夢に向かって挑戦したい!自分の力を海外で試したい方。

今までのスキルを活かして働き、さらに伸ばしていきたい!! 急成長中の会社を自分の手で更に大きくしていきたい!!
ニュージーランドで日本のソウルフードの伝道師になりたい etc... あなたの目標や志望動機、仕事への姿勢を是非聞かせてください!!
志の高いあなたの可能性を最大限に引き出す職場環境を、Samurai Bowl が提供いたします。

安心・安定した労働環境、そして住みやすい国・街で働きたい方。

Samurai Bowl はここクライストチャーチでカジュアル日本食レストランとして、地元のお客様から愛され続けております。やりがいのある忙しい職場で、笑顔で元気に一緒に働いていただける方を募集しています。今後も引き続き、多店舗展開をニュージーランド国内で行っていきます。またご自身の渡航準備期間にもご相談承ります。チームの一員として海外で充実した人生を送って見ませんか?

※渡航時期がより近い方を優先して面接させていただいております。

募集職種	飲食関連職
対象となる方	調理だけにとどまらず、接客もしていただきます。日常会話程度の英語力が必要になります(今は英語力に自信がなくても学習する意欲のある方でしたら歓迎します)。健康で体力に自信のある方、調理師免許所持者、30歳未満の方、または2年以上調理経験者(無くとも可ですがその場合30歳未満)、ワーキングホリデービザ取得可能な方優遇いたします。
仕事内容	接客、調理スタッフ: 開店準備から仕込み、ランチ、ディナーの調理や接客、在庫管理や仕入れ、売上統計、食器洗い、閉店までの片付け等。 マネージメント: 調理監督、接客監督、タイムシフト作成、リクルート、仕入れ先手配、メンテナンスなどのオーガナイズ、主なマネージメント業務全般。 シフト制でスタッフ全員で分担し、レストラン業務全般をしていただきます。特に調理スタッフは接客にも少しずつ携わっていただき、のちにはマネージメントまで教育させていただくのが理想です。 またそのほかの業務といたしましては、ニュージーランド夏季ハイシーズン時のツアー用弁当のケータリング、ニュージーランド国内小売販売向けの食品製造及びパッケージングにも携わっていただきます。
雇用形態	正社員
勤務地	ニュージーランド / 574 Colombo St, Christchurch もしくは 501 Wairakei Rd, Burnside, Christchurch
給与	時給 16NZ\$~30NZ\$
待遇及び福利厚生	労災や傷病休暇などを含めたニュージーランドの労働基準法に従って雇用させていただいております。 昇給有り、有給休暇有り(4週間)、祭日手当有り、祭日出勤者代休有り、扶養家族手当有り(原則として未成年の扶養家族をお持ちの方に限り)、給与は経験により要相談。基本的に週休二日制で週40時間程度の労働時間になります。 時給計算でも社員として時間保証がございますのでご安心ください。サービス残業は一切ございません。 マネージメント、管理職より昇給昇格に伴い年俸制になります。 有給は年4週間、国民の祭日は時給が1.5倍、他祭日手当として祭日に労働した場合代休が支給されます。 スタッフミールとしてメニューは限られますが、ランチ勤務、ディナー勤務で各一食ずつ支給されます。
休日・休暇	基本的に週休2日制です。シフトにより隔週の場合もございます。

採用までの流れ・メールでのご応募→書類審査→スカイプによる第一面接→スカイプによる最終面接→採用決定。
採用後は詳しく渡航までの流れをご説明・サポートいたします。渡航に関してのご質問はご応募前よりお問い合わせいただけます。
ご応募は、**SAMURAICHCH@ICLOUD.COM** まで写真付き日本語履歴書添付の上ご応募ください。

MEDIA

テレビ出演・各種メディア掲載

Samurai Bowl はこれまでに 日本、そしてニュージーランドの メディアにて紹介されてきました。

テレビ出演: テレビ朝日「ボカボカ地球家族」/ TBS 海外ニュース /
NHK 海外ニュース、メディア掲載: ニュージーランド全国発行「THE PRESS」/
クライストチャーチ市内発行「THE STAR」/ ニュージーランド及び日本発行
「GEKKAN NEW ZEALAND」、その他各種ブログ、ホームページ等多数。

ホームページ: <http://www.samuraibowl.co.nz>

Youtube: https://youtu.be/B_NyfoUL-6Q
<https://youtu.be/Ekr-c3OYqfgww>
https://youtu.be/f5P_QJnCT4c

Wednesday, October 5, 2016

Cafe chat with Laura Baker



THE PRESS

Japanese soul food new to city

The new Samurai Bowl restaurant on Wainui Rd. opened in mid-September, making it the second location for the family-friendly restaurant, the other is on Cambridge St. Samurai Bowl owner, Masa Takemura, says he saw an opportunity to expand the Samurai Bowl brand and the Wainui Rd. location presented as a great location to capture the local market.

Takemura moved from Yokohama, Japan, to New Zealand in 2000 and worked there for several years in traditional Japanese restaurants. "I had found only half the food, especially Japanese restaurants, which was a true reflection of my culture here. I wanted to introduce real Japanese food to New Zealand," he says. "The first Samurai Bowl opened in Auckland in December 2014 and it was a success."

Just after the 2015 earthquake destroyed the building, it relocated to its current Cambridge St. location. He hardly admits he had absolutely no cooking experience before starting the restaurant, but he created the real menu using ingredients from the internet and help from friends in Japan. Despite his inexperience, Samurai Bowl has been successful and Takemura hopes to open a third location within a year. Traditional ramen (noodle soup) and kani (raw fish) are popular. He says this style of food is typically very cheap in Japan and it's his aim to keep the price as low as possible.

Masa Takemura wants to introduce kani to real Japanese food.



カジュアルな日本食を気軽に

多彩な種類のラーメンやどんぶりを提供する日本食レストラン。"キウイでも納得のできる"と、日本人が満足できる味"をコンセプトに日本人オーナーと調理師により経営に"日本の味"を再現。昨年9月にはパーンサイドに2号店をオープンし、ますます注目を集めている。



MESSAGE

メッセージ

海外での安定した労働環境と待遇を提供しています。

大自然に囲まれたニュージーランド。世界的にみても比較的治安が良く、医療費や学費免除などで家族で移住を考えている方々にとって最適な国だと思っています。特に広大な自然に囲まれた南島、人の温かさにふれあえるクライストチャーチはガーデンシティとも呼ばれ、美しい街並みが自慢です。ゴルフ好きにとってもリーズナブルなコース料金が人気の都市です。

仕事に対しての情熱とやりがいを感じつつ、余暇を楽しむ事を共有できる素晴らしい環境がこの国、そしてこの街には整えられています。

あなたの新しいスタートをサポートします。一緒に働いてみませんか？

海外での生活・滞在をしている日本人なら特にラーメンや丼物が恋しくなります。そんな寂しい思いを満たしてくれるレストラン、そして職場を私たちは目指しています。また安定した集客数を誇るSamurai Bowlでは、お客様のほとんどが地元の方々。自然に英語を使う機会が増えていきます。そんな当店で一緒に働いてみませんか？まずは調理スタッフから、慣れてきたら後々ホールへも携わっていくのが当店のスタイル。もちろんホール担当、調理補助担当がみなさんを助けます。個々のそれぞれの能力を活かして、マネージャー候補として店舗を切り盛りできる人材の育成を目指しています。また移住にあたっての新生活準備、就労ビザ申請費用のサポートもあります。

Samurai Bowl は安定した業績好調な会社です。

将来的にニュージーランド国内10店舗を構える目標を掲げています。さらなる安定した労働環境や待遇を目指しつつ一丸となって、徐々に店舗数を増やしていく予定です。現スタッフの昇給昇格に伴い、これからのSamurai Bowlを盛り立ててくれる特に責任のあるチームリーダーを日本国内より募集しています。海外で色々な経験ができる私たちの職場には、慣れない移住での不安を理解しつつ、チームワークを大切にできる仲間がいます。楽しく、そして自分に厳しく一緒に頑張りましょう！

お問い合わせ、ご応募は SAMURAICHCH@ICLOUD.COM まで日本語でどうぞ。

企業情報
設立 / 2003年09月
事業内容 /
ホームページ /
所在地 /

代表者 / 竹内正和
飲食店経営、ツーリスト用弁当卸及び販売業務、冷凍食品製造販売
www.samuraibowl.co.nz
Shop 5 / 574 Colombo Street, Christchurch, New Zealand

資本金 / 2000万円
従業員数 / 30数名

SUPPORT

サポート



Samurai Bowl では渡航・移住へのサポートを重視しています。

銀行口座開設、医療機関や物価、年金制度等、生活に関する様々な質問事項に渡航前、移住後に必要に応じて事細かくご説明致します。
また就労ビザ申請費用の援助、書類作成のお手伝いもサポートに含まれています。

- スタッフの声 -

渡航前サポート

(可能な限り)日本での面接
海外生活準備についての相談

- ・渡航前に会って話せた事が一番安心しました。
- ・職場内での怪我や病気に対する保証がしっかりとあったのでよかったです。
- ・ニュージーランドの気候や、生活スタイルのアドバイスがしてもらえました。

渡航後サポート

生活に必要な手続きの補助
就労ビザのサポート

- ・医療機関、銀行口座開設、年金などのシステムを解りやすく説明してもらいました。
- ・初めて病院に行く際に、自分のGP(主治医・担当医院)を決める手続きが必要でした。

移住後の感想

生活習慣の違い
移住して経験・感じたこと
知っておくと便利
海外生活に慣れるまで

- ・2年以上の就労ビザ取得後の医療費は、高額な外国人料金でなくなり安くなります。
- ・銀行口座の開設は身分証と現住所証明が必要なので事前の準備をおすすめします。
- ・携帯のプリペイドプランでネット使い放題はないようです。月額プランだとあります。
- ・ほとんどのショッピングモールが平日だと18時に閉まってしまうので早めの買い物。
- ・家庭での温水システムの違いからシャワーのお湯が湧くのに時間がかかる場合も。
- ・行動範囲が広がるので車の購入をすすめます。バスシステムはしっかりしています。
- ・仕事に慣れるまでに大体3ヶ月、生活が安定するまでは半年くらいかかりました。
- ・ニュージーランドは都会過ぎず、今までの生活に比べストレスが溜まりにくい。
- ・せかせかせず、のんびりしたフレンドリーな人が多いのでリラックスできます。
- ・カフェが多く、コーヒーがとても美味しいです。チーズもワインもワールドクラスです。

・万が一の怪我にあった場合 /

「休日、友人とテニスをしていた際、肩を脱臼。救急病院で治してもらいました。海外で病院となると高額な請求がくるのでは?と心配していましたが、驚いたことに病院での支払いはなんと無料でした。」この体験は国が労災にかかる費用を負担しているニュージーランドならではのエピソードです。



SAMURAI BOWL COLOMBO
SHOP5/574 COLOMBO STREET,
CITY, CHRISTCHURCH,
NEW ZEALAND
電話(日本語) +0064 3 379 6752

SAMURAI BOWL

WWW.SAMURAI BOWL.CO.NZ

OPEN 7DAYS 11:00 - 21:00

SAMURAICHCH@ICLOUD.COM

お気軽に日本語にてお問い合わせください



SAMURAI BOWL WAIRAKEI
UNITS/501 WAIRAKEI ROAD,
BURNSIDE, CHRISTCHURCH,
NEW ZEALAND
電話(日本語) +0064 3 595 2378