CORPORATE PROFILE

会　社　案　内

全員が主役

PORCINI

路地裏にあるPORCINIの各店舗の全容です。

私たちポルチーニの全貌です！
数十歩圏内に各店舗が
ある強みで、それぞれ連携して
皆様をお待ちしております!!

PANE PORCINI

焼きたてパン［パネ ポルチーニ］

ポルチーニグループにおいて圧倒的な行列率を誇るパン屋。老若男女に人気の塩フォカッチャ、もちパン、クリームパンなど焼きたてにこだわったパンを提供しています。

SALUMERIA PORCINI

ハム＆ソーセージ
［サルメリア ポルチーニ］

名物とびあがるほど美味しいサルシッチャや生ハム・サラミ・ハムのほか、炭火焼、ジビエやワインのなど充実ラインナップでお客様をお待ちしております。

毎日／15:00～OPEN

PORCINI PARTY

［ポルチーニ パーティー］

2階は最大60人まで入れる大型パーティールームが。また15人以下の貸切にも対応できるお部屋も完備。設備も充実してますよ!

LATTERIA PORCINI

チーズ&ブレット［ラッテリア ポルチーニ］

フレッシュチーズを主軸にチーズを主役にした料理や素材の個性を引き出すためのチーズを探求し提供しています。チーズの魅力をパンと自然派ワインと共にお伝えします。

土・日・祝／15:00～OPEN

TAVERNA PORCINI

イタリア食堂［タヴェルナ ポルチーニ］

全国独自のルートで仕入れる、産地直送の食材を活かした料理や、パネ・サルメリア・ラッテリアの名物料理をゆっくり楽しめます。

お客様と向き合い、美味しいを PORCINIのテーブルへ

私たちポルチーニは、お客様に“Only One”として愛されるために、常にEvolition（進化）を続け、地域のお客様、一人ひとりと丁寧に向き合っている会社です。

また、生産者さんとコミュニケーションを図ることで、食材の旬・素材の良さ、美味しさをお客様に伝える“Eat Local”をコンセプトに、日本全国から美味しいを探求しています。

＼ココが違うよ!!／

ポルチーニで働く魅力

それでは、ポルチーニで働く魅力のポイントを特徴的な7つを例に挙げてご紹介します！この他にもたくさんの魅力はあります。ぜひ入社して見つけてください!!

日本全国の生産者さんとの交流

誰がどんな想いで育てた食材なのか、生産者さんの理念よ想いを知るためポルチーニは、食材を送っていただいている日本全国の生産者さんとの交流も大切にしています。

最新調理技術、イタリア料理の枠を超えた専門料理を学べます

最新調理技術や最新レシピなどのポイントを独自ネットワークの共有により効率的に学び、無駄を省きます。

売る力がつきます

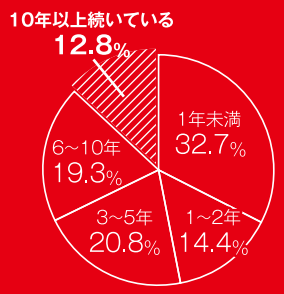
新規飲食店が継続できないワケ

料理の腕、接客サービスうんぬんよりも、飲食経営に関する知識が乏しい。

集客の方法を考えずに「うちは味に自信がありますから」と勘違い。

これを踏まえて売る力を日々、学んでいただきます。

■飲食店の経過年数と存続率



素敵な仲間ができます

楽しさや、やりがい以上に目標を共に感じられる仲間ができます。先輩・後輩を越えた飲食ラブな集団です。

安心の労働環境で働いてもらえます

飲食業界高水準の福利厚生を実現。ポルチーニは約90%という社員比率で構成しているので、労働環境が充実しています。

- **週休2日制（パネ：完全週休2日制）**
- **連続5日間以上の長期休暇（夏季・冬季）**
- **月間労働時間220時間**
- **各種保険／年金完備**
- **業績連動型賞与**

店舗利用時25%の割引があります

従業員（アルバイト含む）本人が友人や家族とポルチーニの店舗を利用時に、25%の割引で食事を楽しめます。

独立支援制度があります

アルバイト・社員からスタートして経営を学び、夢やリスクを踏まえ社長として自分の店を持つ。ポルチーニは優秀な経営を世の中に輩出することが社会貢献になると考えています。

STEP UP! **PORCINI**

先輩たちの声

ポルチーニグループで働くスタッフたち。
先輩からのアドバイスや経験談を聞いてみよう!!
どんな話が聞けるかな??

01

サルメリア ポルチーニ勤務
松本 勇介 入社歴 7年目
Matsumoto Yu-suke

お客様に“美味しい”と言われるヨロコビ

私は料理学校卒業後、ポルチーニに入社しました。年齢・経験は関係なく、やる気が評価される会社です。今では入社当初の自分では想像もしてなかった、セントラルキッチン兼、生ハムやサラミを作る部署で責任者として従事しています。毎年、ポルチーニは進化を続けています。その中で頑張れば頑張るほど、ステップアップでき新しいステージで新たな発見ができます。ポルチーニで新しい夢、叶えましょう!

02

タヴェルナ ポルチーニ勤務
店長／石井 利明 入社歴 10年目
Ishii Toshiaki

お客様が満足してもらうために日々進化を求められる職場

ポルチーニに就職して10年のベテラン勢になります。初めは未経験からのスタートでしたが、今ではタヴェルナ ポルチーニの店長を任されています。ポルチーニでは日々進化を求められていて、とても刺激が強い職場だと思います。マンネリなんて言葉はありません!!スキルを磨けば磨くほど認められる職場です。同僚や先輩たちのコミュニケーションも強く、お客様に満足してもらえるよう一致団結してます。

03

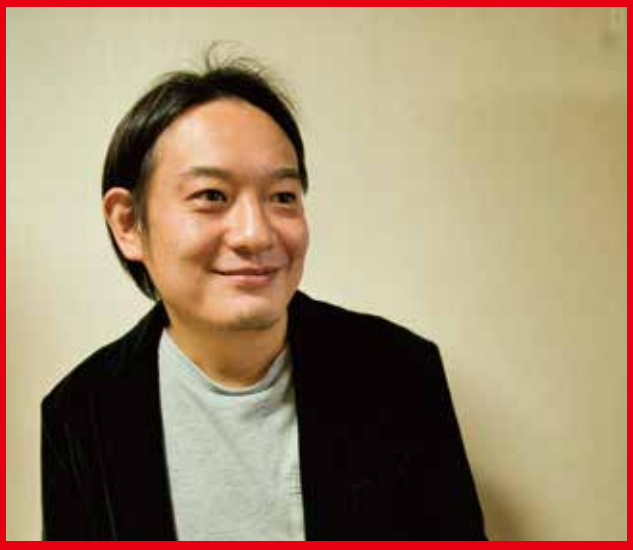
パネ ポルチーニ勤務
宮本 萌子 入社歴 4年目
Miyamoto Moeko

未経験でも数多くの仕事を任してもらえる充実した職場

私は未経験でパネ ポルチーニへ就職しました。初心者でしたが製造では人気のフォカッチャやもちパンをはじめたくさんのパンを作り、販売面ではお客様と距離の近い接客ができ毎日、笑顔で楽しんで働いています。お休みの方もしっかり完備していますので、プライベートとの切り替えができます。

一緒に美味しいパンを作りませんか?
笑顔で元気溢れるパン屋で
一緒に働きましょう!

CEO Message



お客様の幸せに寄り添える そんな美味しい一皿を 求めるために。

株式会社 ポルチーニ／代表取締役
中谷 信裕

お客様に「美味しい」を届けたい。そのためにポルチーニは味や品質にこだわり、お客様の半歩先を行く新しい商品をご提案することを心がけています。常にお客様の目線に立ち、耳を傾け、一人ひとりと対話する事で、新たな商品やサービス、そして店舗を出店してきました。まさにポルチーニは「お客様に育てていただいた」お店です。現在は日本全国に直接、食材の産地へ赴き「美味しい」をお届けするため、本当に美味しくて良いものを、リーズナブルな価格でご提供できるよう努力しています。お客様に喜んでもらいたいと言う個々の社員の想いが、今のポルチーニのスタイルを作り上げてきました。今後も従業員一同、お客様の期待に応えるべく日々成長していきたいと考えています。そんな私たちと一緒に働いてくれる方を募集します。この仕事は、素晴らしい職業です。お客さんに感謝される仕事がこの世にどれくらいあるのでしょうか?「ありがとう」と言われる仕事。

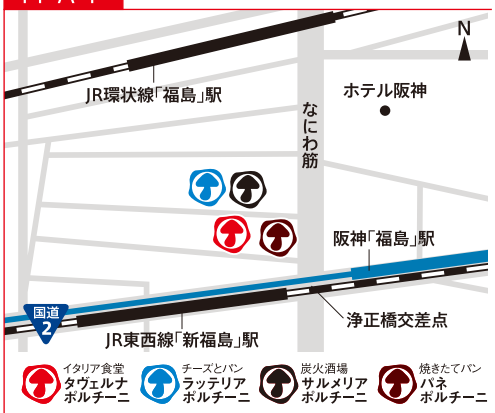
喜ばせば喜ばすほど、繁盛し笑顔がいっぱいになる仕事。いろんな業種の方々と知り合いになれます。しかも一国一城の主である独立の夢も見させてくれます。もちろんあなたの夢や目標を、真剣にお手伝いさせていただきます。出会いと旅とちょっとしたリスクが人生を充実させてくれます。その全てを叶えてくれる職業です。今働いている会社は、皆さんの未来に向けたフォローアップをしてくれていますか?独立する夢を抱いたまま、忙しい毎日に流されていませんか?ポルチーニはスタッフの将来に対して、安心して働いてもらえる環境のもと、様々なチャンスや選択肢を用意して応援します。

あなたの新しい扉を私たちと一緒に開きましょう。

会　社　概　要

名　　称	株式会社 ポルチーニ
所　在　地	〒553-0003 大阪府大阪市福島区福島5-11-3 TEL／06-6451-3700（代表）
代表取締役	中谷信裕
設　　立	2003年9月
資　本　金	950万円
従　業　員	70名
店　舗　数	4店舗
事業内容	イタリアンレストラン・パン店・加工肉専門店・チーズ専門レストランの経営 大阪・福島エリアの中でも人気店として、雑誌やメディアなど取り上げられており、多くのお客様からご支持いただいています。同じ路地に4店舗、「イタリアレストラン」・「パン屋」・「加工肉屋」・「チーズ専門レストラン」を運営しております。製パンはもちろんのこと、ハムやソーセージなどのシャルキュトリー、熟成肉の加工、生パスタ、直輸入ワイン等、全て自社で行っています。
U　R　L	http://www.porcini.jp

MAP



JR環状線「福島」駅より徒歩3分

JR東西線「新福島」駅より徒歩1分

阪神「福島」駅より徒歩2分

沿　　革

▲創業当時の
タヴェルナ ポルチーニ

- 2003 9　イタリア食堂 タヴェルナ ポルチーニ 創業
- 2006 5　バール ポルチーニ OPEN
- 2010 6　焼きたてパン パネ ポルチーニ OPEN
- 2014 4　イタリア食堂 タヴェルナ ポルチーニ 拡大 リニューアル
- 2018 3　バール ポルチーニ 業態変更に伴い閉店
- 2018 3　サルメリア ポルチーニ OPEN
- 2018 8　バール ポルチーニ 跡地に ラッテリア ポルチーニ OPEN

and more...