



PORCINI

全員が主役

since 2003



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!!

SALUMERIA PORCINI

生ハム・サラミ・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
お客様をお待ちしております。



LATTERIA PORCINI

酪農イタリアン[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。



PANE PORCINI

焼きたてパン[パネ ポルチーニ]

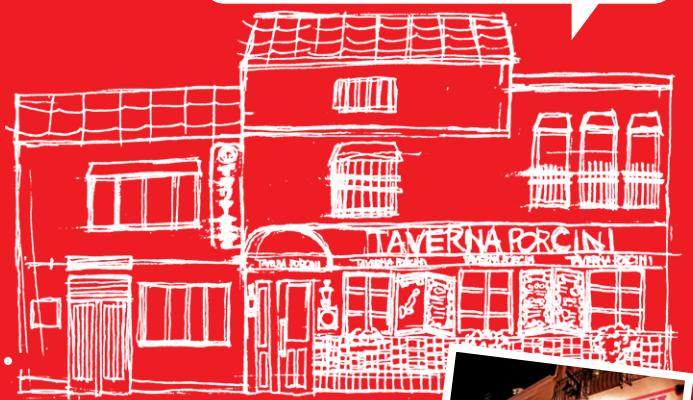
ポルチーニグループにおいて圧倒的な行列率を誇るパン屋。
老若男女に人気の塩フォカッチャ、もちパン、クリームパンなど
焼きたてにこだわったパンを提供しています。



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。設備も充実ですよ!



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Evolution(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

ポルチーニで働く3つの魅力をご紹介!この他にもたくさん魅力があるので、ぜひ入社して見つけてください!!

ポルチーニでは、社会への関わりも意識しています

魅
力
1

自給率の低い日本だからこそ、小さな飲食店でも考えなければいけないこと。
地球の未来を考えて持続可能な社会を実現するために出来ることも考えてます。

フードロス問題を考えるだけでなく
里山と街との架け橋になれる場所に
パン ポルチーニではロスを減らすために、リバイクやリメイク可能なパンを増やしています。レストランではジビエなど、生産者から託された食材を余すことなく食べいただけるレシピ開発にセントラルキッチンを筆頭に努めています。生産者と共に地球環境を含めた持続的社会を作っていくミッションを共有しています。



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、生産者さんの理念や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。



長く続いているからこそ学ぶ仕組みがしっかりしています

魅
力
2

「ポルチーニで働けて幸せです」と言ってもらえるため。また飲食業界で生き残っていくために必要な知識と経験を積める環境を整えています。ポルチーニが長年培ってきたノウハウを惜しげもなく共有しています。

製パンはもちろん、
料理の枠を超えた最新調理技術など
専門性の高い知識を学べます

ポルチーニは専門性の高い店舗を運営することで、最新調理技術など料理の枠を超えて、最新機器の扱いやレシピなど独自ネットワークの共有により効率的に学べます。

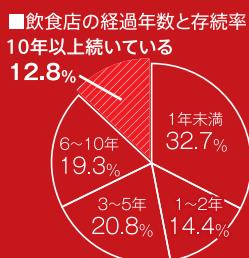


実績から学べる売る「チカラ」

■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、
学んでいきます。



充実した福利厚生で安心して働ける環境づくり

魅
力
3

安心して働ける労働環境を整備。

また共に切磋琢磨して働く個性豊かな仲間も多い飲食ラブな集団です。

業界高水準の労働環境

業界でも厚遇の福利厚生の他にも、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、50%の割引で食事を楽しめるクーポンも発行。

- ・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



STEP UP! PORCINI

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。





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??



02

ラッテリア ポルチーニ勤務
店長／石井 利明
[入社歴 14年目]

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せられています。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います。



01

サルメリア ポルチーニ勤務
松本 勇介
[入社歴 11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!



03

パン ポルチーニ勤務
宮本 萌子
[入社歴 7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

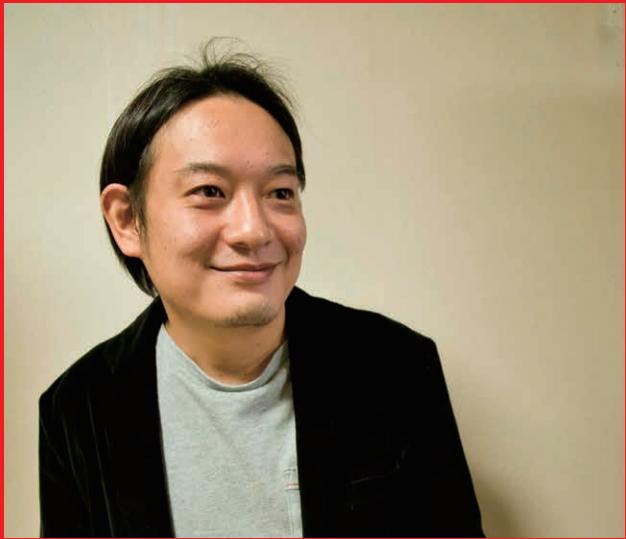
私は未経験でパン ポルチーニへ就職しました。初心者でしたが製造では人気のフォカッチャやもちパンをはじめたくさんのパンを作り、販売面ではお客様と距離の近い接客ができ毎日、笑顔で楽しんで働いています。お休みの方もしっかり完備していますので、プライベートとの切り替えができます。

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、本当に美味しい良いものを、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。お客様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ります。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	141名(アルバイト、パート含む)
店 舗 数	店舗数7店舗、セントラルキッチン1施設、工場1施設
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・ カフェベーカリーの経営 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、「イタリアンレストラン」・「パン屋」・「加工肉屋」・「チーズ専門 レストラン」を、2024年から樟葉にてカフェベーカリー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、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 <https://www.porcini.jp>

ポルチーニに興味を持たれた方は

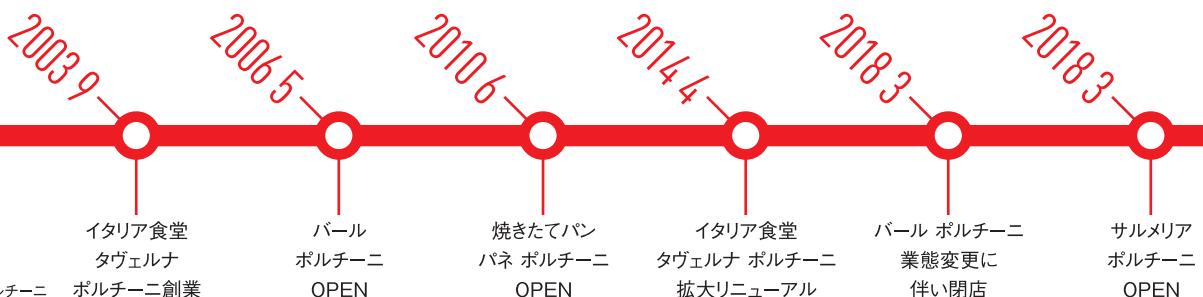
こちらのQRコードを読み込み、LINEの
人事採用専用ページをフォローしてください。
採用に関しての質問なども随時返答して
います。



沿革



▲創業当時の
タヴェルナ ポルチーニ



and
more...

2018.8 バール ポルチーニ跡地に ラッテリア ポルチーニ OPEN

2022.5 パネ ポルチーニ 工場 OPEN

2022.6 ウエホンマチノ パンヤ OPEN

2023.5 パネ ポルチーニ 新町店 OPEN

2024.3 pane e caffè porcini KUZUHAが OPEN