



JR広島駅 新飲食店街

2018年春 2店舗オープン 決定

来春、広島市中心部、広島の玄関口、「JR広島駅」と石内に建設中のイオングループの『THE OUTLETS HIROSHIMA』に出店することが決定しました。

今までは、郊外に店舗を展開し、地元密着型の店舗でしたが、この度の出店は、中心部ということも、広島県内だけでなく、県外や外国のお客様も来店される可能性がある店舗ということです。今まで培ってきた「瀬戸内ブランド」を広く発信するチャンスと考えています。進捗は、またその都度お知らせしていきます。

V-styles

ヴィ・スタイルズ・アイ
社内報

鮮コーポレーション株式会社
2017年 11月号
No.203

今月の社内報【コンテンツ】

- 2018年春 2店舗オープン決定
- キャリア採用 積極的な募集をスタート
- 副の料亭 地御前 CMとおせちのお知らせ
- 繁和会 ハワイゼミ
- リレーメッセージ・わたしのVIVID
- スイーツ大視察
- 第3回 わくわくセミナー
- お客様の声・社長へのハガキ・図書コーナー感想より

発行 鮮コーポレーション株式会社
本部企画室

広島県庄原市西本町 2-18-8 新興ビル 4F
Tel (0824)72-0135
Fax (0824)72-6738
http://www.v-style.co.jp
e-mail nisida@mocha.ocn.ne.jp

鮮コーポレーション 店舗情報

西田鮮魚店

- 庄原市西本町 2-19-1 TEL.0824-72-5246
- 西条店 東広島市西条土与丸 1518-1 TEL.082-431-3580
 - 呉店 呉市宝町 2-62 TEL.0823-32-3155
 - 三原学園通り店 三原市宮浦 5-3-5 TEL.0848-61-3561
 - 緑井本店 広島市安佐南区緑井 5-20-27 TEL.082-831-3155
 - 山木屋(可部店) 広島市安佐北区可部 1-6-40 TEL.082-819-1580
 - 西風新都店 広島市安佐南区伴南 4-1-1 TEL.082-849-6866
 - ゆめタウン廿日市店 廿日市市下平良 2-2-1 TEL.0829-34-3360
 - 三次店 三次市南畑敷町 507-7 TEL.0824-62-6778
 - 西条店 東広島市西条土与丸 1518-1 TEL.082-493-7298
 - 呉店 呉市宝町 2-63 TEL.0823-32-7298
 - 廿日市地御前 5-19-14 TEL.0829-36-4832

THE OUTLETS HIROSHIMA



キャリア採用 積極的な募集を スタート



10月15日(日) マイナビ転職セミナー出展

広島国際会議場で開催された【マイナビ転職セミナー広島】にブース出展しました。今回は、キャリア採用ということで、新卒ではなく、いわゆる中途入社の方が訪れる企業説明会です。過去に仕事をしていただけど今は休職中で働き口を探している方、または現在仕事をしているが、新しい職場を模索している方などが、冷たい雨の降る会場を訪れて下さいました。当日は、39社の出展企業があり、鮮コーポレーション側からも五名のスタッフが出席し、積極的にブースに誘導しました。声をかけてブースに来ていただければ、西田龍一さんがパワーポイントの映像と共に、来春の新店のことも含めて、誠実かつ情熱を持って説明をされました。何人かの方が、興味を持っていただいたので、現在は、直接お会いしてお話し、個別対応に移っている段階です。

10月6日(金) HP採用ページリリース



鮮コーポレーション(株)をより深く知っていただくために、採用ページをボリュームアップしました。今回特に力を入れたのは、現スタッフさんの写真と質問に対してのコメントで、人となりやPRすることです。各店舗で活き活きと活躍して下さっているスタッフさんを紹介し、一緒に働く仲間を募集しているところまで。とっても良いページになったと思います。スマホ・タブレット・パソコンでも見られます。ぜひ皆さんもご覧になってみて下さい。

採用ホームページ
http://www.v-style.co.jp/saiyo/
こちらのQRコードで求人サイトに飛びます

副の料亭 地御前 CMとおせちの お知らせ

11月より
RCCテレビで
新しいCMが流れます



「人生の節目節目に
この場所を使って
いただきたい」
そんな想いを伝える
CMです。

西田篤史さんが、内藤女将と共にいざなう
節の料亭での
一歳のお祝い
喜寿のシーンです。



黒毛和牛サーロイン 西京焼

子持鮎 有馬煮

山田料理長のこだわり

丹波の黒豆

煮炙子

鮎子持鮎は、新大阪地区をめぐり、丹波の黒豆は、丹波の黒豆を主役とした、山田料理長のこだわりの一品です。丹波の黒豆は、丹波の黒豆を主役とした、山田料理長のこだわりの一品です。

式の重

帆立貝・海老・鯛・鮎・鮎子持鮎・煮炙子・丹波の黒豆・厚揚げ・田作り・車海老・子持鮎・数の子・黒毛和牛サーロイン・新節・小豆・梅干・菊の花・萩の餅・おせちの飾り・おせちの飾り

料理長 山田流のおせち

おせちの予約はお早めに

32,400円

予約締切日 12月23日

お渡し日 12月31日

お渡し場所 副の料亭 地御前

廿日市内の方は31日に
お届けいたします。*