

常識をくつがえす
食のエンターテイメント業

EVENTOS
ESPRIT ARTISANAL



新鮮でワクワクする 「食の環境づくり」に貢献し 「誇りと豊かさ」を育みます

私たちは安佐南区吉山のチャレンジ農園で自らが作物の生産から関わり、食に対する価値観を身につけ、お客様に提供しています。作物の生産は一筋縄ではいかないことがほとんどです。農家の方に助けを頂きながら勉強し続けています。



手間暇かけて想いの詰まった新鮮な作物を、ケータリングをはじめシーンにあった一番ワクワクする「食べる事」に変えてお客様にお届けする。それがEVENTOSの役目です。

そして、生産者・消費者双方が食に対する価値観を高め、自然と「誇り」と「豊かさ」を感じられるようにしていくことを私たちの目的としています。EVENTOSの社員は食のエンターテイナーとして新鮮な情報を発信し続けるため、この想いを大切にしています。



企業概要

株式会社EVENTOS (イベントス)

事業内容

食の安全・安心、そして大切さを伝えるために広島周辺産品を使い、地産地消を越えた地産地活を発信し、地域の生産者様と共に食の豊かさ、美味しさを都市生活者に提供します。

このために広島市中心部において様々な食の事業を展開しています。

各種ケータリングサービス

飲食店

ワインショップ

インターネット・ワインショップ

催事の企画・立案・運営

広島近郊の農村活性化

従業員数 社員26名 パート社員24名

平均年齢 27才

設立 昭和63年10月1日

代表取締役 川中英章

資本金 4千万円

売上高 4億1000万円

from Farm to Table

～農園から食卓へ～

1987-

2007-

EVENTOS STORY →

★目の前の課題解決だけでなくもっと

会社を発展させるには

日々の仕事だけでなく、勉強会等の機会を利用して自ら得た力や
発想力で社内全体の調和をとる人間形成を行っていた。

「人を育てる仕組み
づくり」をしよう!

あらたなスタートラインへ
「うちの会社」と言える新卒社員のほうが会社を成長させる力を持つ
ていることに気付き、新卒求人を開始する。だが、ここでも困難が...

「うちの会社と言える
真の仲間づくり」をしよう!

借者集団の限界

初の飲食店を開くにあたって、即戦力になる他店の料理人を
引き抜きで寄せ集めたが、考えも異なり、まとまりがなかった。

ケータリング事業開始

※ケータリングとは、会社の会議室やご家庭に
パーティ料理をお届けするサービスです

イベントスのはじまり

「エネルギーをぶつけられる場所」を作るために起業。



代表取締役 川中英章



▲ケータリング(出張パーティ)サービス



▲オープンから22年の
和飲屋ビストロ・ド・イベントス

2011-

2013-



「食のエンターテイメント業」へ深化
 育てる、作る、食べる。それを感動という付加価値で包み、
 届けることが食のエンターテイメント業だ。

▲ビジョンポスター
 2018年までに目指す
 イベントスの姿を示している

「ビジョンの共有化」
 をしよう!

吉山の地でリスタート
 安佐南区・吉山地域では、若手を結集させて農
 村活性化事業を行っている。

次に目指すのは：
 主軸事業であるケータリングをさらに
 発展させるため、すべての事業でシステム
 づくりを行う。

★あなた
 が入社



▲ケータリングの一例



セントラルキッチン
 料理長 木下環

イベントスでは食べ物ではなく食
 べることを提供します。自らが食
 のエンターテイナーになり、お客
 様のおなかを満たすだけでなく、
 αの喜びをお届けしていきます。

入社1年目
 デリカアドバイザー取得
 私はさらにケータリングにも活か
 せるパーティープランナーを目指
 します。自分のステップアップのた
 めに資格など、どんどん取得でき
 るのが魅力!



入社3年目
 ブーケ・吉山ビュッフェ
 渡辺未来

▶Oishi吉山



◀スパゲティー処
 吉山BIANCO



入社4年目
 Oishi吉山店長 田中里奈

大学時代フェアトレード推進部に
 所属。自社の今後が「農家の賃金
 を上げ不平等をなくす」という点
 に共感し入社を決意しました。

同業他社に刺激を与えるEVENTOSの取り組み

EVENTOSには独自のチャレンジ方法があります！

▶チャレンジ休暇

人の学びは、何も会社で働くことだけではありません。未来投資のために自由な時間や、海外で飲食に関わる体験をすることも、人をより豊かにする糧になります。

それを叶えるのが最大21日連続の長期休暇取得も可能なチャレンジ休暇制度です！



チャレンジ休暇を使ってワインの名産地ブルゴーニュ、シャンパーニュへ旅をし、醸造、地下セラー、ワイン畑と生産者の思いを感じることが出来ました。

ワインショップ
グラン・ヴァン18区
店長 森春菜



様々な部署で活躍中！
現在はママとなり、育児をとりつつ女性ももっと働きやすいシステム作りをしています。

◀一人三役制度

社員に限られた仕事ばかりで視野を狭めないために、社員が同様に質の高い業務をこなせる必要があります。すべての社員が複数の業務をこなすことによって休暇も取りやすくなりました。助け合える環境づくりで真の仲間づくりも進んでいます。



▶若手会

若手社員だけで交流会。みんなでワイワイ！日頃の不満なども話して、みんなで問題の糸口を探していきます。この若手会を通して若いスタッフがイベントスを支える基盤になれるよう取り組んでいます。



▲多種多様な勉強会

新入社員研修の他いろんな勉強会があります！

Ex. 社内料理勉強会、
ソムリエ対策勉強会、
女性キャリアアップセミナー



▲若手が集結！吉山事業を盛り上げます！
(吉山BIANCO、Oishi吉山)

イベントスは調理・ホール業務・農業などいろいろなとチャレンジできる環境があります。というところは「お客様の笑顔が見たい」という思いさえあれば、自分で自由にアプローチができるということ！皆さんの得意分野が光りますね☆

「やりたい」に
応えてくれる

年齢は関係ない

ワークライフ
バランス

雰囲気
が良い

意見が尊重される

食のエンターテイメント ビジネスモデル構築中

産休明けの私を
みんなは快く
迎えてくれました！

飲食経験が
なくても安心！

勉強し
続けられる
環境がある

楽しい



待遇と勤務

初任給 大卒（総合主任職） 18万2,400円
（総合一般職） 16万7,960円
短大・高専・専門学校卒
（総合一般職） 16万3,400円
諸手当 交通費、家族手当、住宅手当
昇給 年1回（7月）3%
賞与 初年度 年1回（12月）1ヶ月分
2年目 年2回（6月・12月）3ヶ月分
勤務地 広島市安佐南区

勤務時間 部署により異なる
（例）10：00～19：00/11：30～20：30
（実働8時間）
休日 基本公休日7日（年間105日）
チャレンジ休暇21日
休暇 年次有給休暇（初年度10日）
福利厚生 各種保険（健康・厚生年金・雇用・労災）
完備
食事補助、皆勤表彰制度、退職金制度

一緒にチャレンジしませんか？



株式会社EVENTOS



会社所在地

・本社&ケータリングサービス

〒730-0842 広島市中区舟入中町4-35 TEL/082-296-4200

・グラン・ヴァン18区 幟町店・(書類提出先)

〒730-0016 広島県広島市中区幟町12-14 TEL/082-504-4176

・Oishi吉山 (問い合わせ先)

〒731-3272 広島県広島市安佐南区沼田町吉山942-1 TEL/082-830-4141

・チャレンジ農園吉山・スパゲティー処吉山BIANCO

〒731-3272 広島県広島市安佐南区沼田町吉山1429-4 TEL/082-839-3234

・和飲屋ピストロ・ド・イベントス

〒730-0017 広島県広島市中区鉄砲町9-6 TEL/082-222-8252

・鯉城会館 Bouquet 吉山ビュッフェ

〒730-0051 広島県広島市中区大手町1-5-3 TEL/082-504-8250