

外食業の特定技能外国人受入れ例

農林水産省

事業者の概要

【日本料理店】

- ・ 本社所在地：東京都
- ・ 店舗数：21店舗（東京（17）、愛知（3）、福岡（1））
- ・ 従業員数：約1,150人（うち、外国人は約70名）
- ・ 業態：すき焼き、鉄板焼き専門店

事業者の取組

- ・ 鉄板焼き店の外国人アルバイト従業員が、特定技能制度により日本で就労することを希望したことを期に、会社として支援。
- ・ 特定技能外国人は社内の雇用基準に則り、「嘱託社員」として雇用。契約は1年毎に更新している。待遇は日本人の「嘱託社員」と同じ給与体系によっている。
- ・ 調理人希望者については、性別や国籍に関係なく、育成している。
- ・ 登録支援機関は利用しておらず、社内管理部門に特定技能外国人の支援体制を構築し、支援業務を実施している。

事業者の評価

- ・ 現在は鉄板焼きの焼き手の見習いだが、本人の努力次第では、来年には焼き手として客の前に立つこともありうる。会社としてもしっかりと育成していきたい。
- ・ 昔は、日本料理店で外国人の調理人が働いていることに客の抵抗感もあったが、そのようなこともなくなった。
- ・ 当店はインバウンド客も多いことから、本人が韓国語、英語に堪能という面でも期待。

特定技能外国人の紹介

Kさん（男性・24歳・韓国出身・2018年来日）

父親の仕事の都合で高校時代を日本で過ごした後、日本の調理専門学校に進学し、調理師免許を取得。一旦帰国し兵役に就いた後、再来日。2019年4月から現在の受入事業者でアルバイトに就いていたが、11月から特定技能で就労。韓国語の他、日本語（N2取得）、英語にも堪能。



Kさんが働く店の外観



鉄板の前に立つKさん

本人インタビュー

- Q 特定技能制度を活用し、日本で引き続き働こうと思った理由
- A 日本でもっと経験を積みたと思っていて時に、自分で特定技能制度があることを見つけ、会社に相談しました。アルバイトに比べ、安定した収入が得られることも魅力です。
- Q 仕事に対して
- A 念願がかなって日本料理店で働けるので楽しいし、やりがいがあります。
- Q 将来の夢
- A 特定技能2号の制度が出来れば、更に5年くらい日本で働きたいです。その後は、韓国に戻って自分のお店を持ちたいです。
- Q 日本の生活で困っていること
- A 特にありません。