

OPEN DOORS!!

楽しくなければ、
やったところで
知れたもの



Great Place to Work
2025年度版働きがいのある
会社ランキングベスト100選出

調理スタッフ募集

Dears BRAIN RECRUIT

個性溢れるゲストハウスを、
全国に24店舗展開。
美味しさにこだわり抜いた、
妥協のない料理をお客様に提供しています。

全ての新郎新婦様と お打合せを行い、 オリジナルメニューを 提案

店舗ごとに異なる料理を提供しているディアーズ・ブレイン。新郎新婦様の想いを叶えるオリジナルメニューの作成や地産地消の食材を使ったメニュー、ソースもすべて一からつくる美味しさへのこだわりを、高く評価いただきました。フレンチに和のテイストを取り入れた「フレンチジャポネ」という独自スタイルのお料理で、お客様にご満足をいただいています。



婚礼料理 *wedding*



Amuse



Premier



Deuxieme



Poisson



Viande



Dessert



レストラン *restaurant*



カフェ&バー *cafe & bar*



チームで心を一つに、全てのお客様に 最高の状態で料理をお出しする。 ブライダルならではの醍醐味です。

結婚式当日に最高の料理を提供するためには、チームワークが必要不可欠。一皿一皿丁寧に作りあげた料理を、熱いものは熱いままに、多い時には100名様分の料理をほぼ同じタイミングでお届けできるよう、式に関わる全キャストが力を合わせます。

一生に一度の結婚式、大切な1日を彩る料理を、想いを込めて提供しています。



働く先輩Story

自分のアイデアを試せる、
若いうちから任せてもらえる、
「意欲」を全力でバックアップする
場がここに 있습니다。

「任されることが増えていく」が楽しい。
チーム作りも、料理も現状不満足で
常に挑戦を続ける料理人。

1~2年目

地元九州の店舗に配属。新卒調理部門コンテストでは準優勝し、賄い作りもスタート。

3年目

後輩ができ、自分の経験や知識をアウトプットする難しさを痛感。技術面では魚・肉の処理やストーブ前業務にステップアップ。

4年目

チューター（教育担当）となり、後輩指導を任される。また料理長の右腕となるべく、料理の要となるソース作りにチャレンジ。

現在

任される仕事も増え、チームマネジメントについて勉強中。また自分が企画した婚礼料理をお客様にご提案できるよう、メニュー開発にも力を注ぐ。



2018年新卒入社 調理スタッフ 原口 涼

元々料理をすることや物作りが好きだったことから料理人の道に興味を持ち、調理師専門学校に進学。業界を絞らず就職活動をする中、賄い作りを通じて自分の料理の腕を磨ける環境や研修制度が充実しているディーズ・ブレインと出会い入社。入社後は社会人としての基礎作りを徹底的に学び、後輩指導を毎年任される存在へ。入社時には想定していなかった新しい夢（チーム作り）にも挑戦し、常に新しい扉を開き続ける未来の料飲部門を担う存在の一人。



1年目Story

1

入社式



毎年約50名前後（調理は10名前後）のメンバーが入社しています。内定式を経て、内定者プロジェクトで同期の絆を深め、4月から新入社員としてこの日を迎えます。全社員がこの日に新しい仲間を迎えるのを楽しみにしています。

2

導入研修



入社後、グループ会社含む全職種の新卒が合同で約1週間の研修を行います。社会人、料理人としての姿勢や1年目の心得、目標の立て方等を学びます。その後はオンライン&対面での研修を重ね、実践以外でも自己成長の機会を設けています。

3

店舗配属



研修後は配属店舗で調理スタッフとして就業スタートします。定期的に料理長と面談を行ったり、日常業務では教育担当（チューター）からレクチャーを受けながら、実践を積んでいきます。初めてのことが多い中、チーム（店舗）全体で新人教育を行います。

4

1週間の動き



平日

週末のスマイル（結婚式）当日に向けて、仕込みを行います。お客様によって提供する料理が違うこともあるので、料理長の指示のもと、チーム全員で素材の切盛り等の準備をします。製菓出身の方にも、包丁の使用の仕方～衛生管理等、「調理場で働く」上で必要なことを0からしっかりと現場でレクチャーします。賄い作りでは、自分が作りたいメニューにも挑戦できるので、毎日が勉強です！



土日祝 ※スマイル（結婚式）当日

平日で仕込んだ料理を一気に仕上げていきます。お料理の満足度が顧客満足度につながるため、お客様全員に最高の状態でお料理を提供できるよう、チーム一丸となり、準備をしています。1日で最大4組の結婚式を行うこともあり、スピードと正確性が求められます。デザートbuffet等では、お客様に直接デザートを取り分けることもあり、料理の感想を伺うこともあります。



充実した研修が料理のプロを育てる

「チューター制度」



店舗では料理長や先輩キャスト等全員でレクチャーを行います。その中にはチューター(教育担当)と呼ばれる先輩社員もいて、仕事・プライベート共に精神面でもサポートする制度があります。新卒1年目時にどのような目標を掲げ、本人がなりたい将来像にステップアップする為には何が必要か、一緒に考え行動してくれる存在です。チューター制度は新卒1年目のみとなりますが、後輩が入社してきた際は自身がチューターになることもあります。

弾丸トラベラー＆ワークショップ研修



「仕事では得られない体験がしたい!」という社員の声から生まれた研修制度です。全社員を対象に、旅の目的やプランを書いた企画書を提出し、キックオフイベント時に当選者を抽選で発表します。規定の時間内で好きな国への渡航や無人島体験、内定者のプロジェクトへの参加ができます。これまで多くのキャストが、自身の夢を叶えてきました。日常から飛び出して、非日常の経験をすることで、自身の成長にもつながっています。

野菜やお米の収穫体験



契約農家様のご協力のもと、田植えや、お米・野菜の収穫体験ができる研修を行っています。その際に自分たちで収穫したお米や野菜は、随いの食材として使用させていただいています。料理の作り手として、生産者様から農作物を学び理解を深めることを目的としています。地域に根差した企業として、地元の生産者様との繋がりが大切にしています。

Dears BRAIN Support & Event

挑戦できる機会やイベントも豊富!

週休2日制

- ・火曜・水曜定休
- ・年間休日121日
- ・産前産後休暇
- ・育児休暇
- ・慶弔特別休暇 など

仕事もプライベートも両立できます!

家賃補助

一人暮らしのサポート体制

- ・引っ越し代
- ・初期費用(敷金・礼金)
- ・住宅手当(23,000円～30,000円)
- ・赴任手当(130,000円)

実家～配属地まで通勤時間が1時間以上の場合は上記のサポートが受けられます(社内規定有)。
初めての一人暮らしも安心です!

料理コンテスト

新卒調理部門
コンテスト



キングオブシェフ



他にもウエディングケーキコンテストや、キャリア別のコンテストが毎年行われています。
社外コンテストでも、多くの実績を残しています!

キックオフイベント



毎年1月に全社員が集結し、1泊2日で会議を実施。この1年で会社が目指す方向性を共有します。社内コンテストの表彰や、店舗ごとの仮装、宴会や店舗対抗ゲーム等、イベントが盛り沢山。会社の原動力を感じる2日間です!

入社前から成長&チームで達成感!

EGGSプロジェクト



「EGGSプロジェクト」は、内定者同士でプロジェクトを企画立案し、成功に向けて協働する内定者研修です。これまでは契約農家様のお米や野菜を使用したお弁当作りとその販売を行いました。シェアキッチンを利用して仕込み・調理からテイクアウト販売までを全て内定者で行いました。
自ら考えて行動することや、チームで連携してゴールに向かう過程を経験することは、社会人として必要な基礎力を養うことに繋がります。プロジェクトを通してこういった力を育て、多くの方と関わりながら、企業理念である「幸せのステージ創造」を実現していきます。



株式会社ディーズ・ブレイン

〒105-0011

東京都港区芝公園 2-6-3 芝公園フロントタワー

■ 事業内容：ハウスイエディング事業、ドレス事業、レストラン事業、コンサルティング事業、MICE 事業、アライアンス事業、フォト事業

■ 設 立：2001年6月

■ 売 上 高：169億4,873万(2024年6月期)

■ 従業員数：1224名(2025年1月1日現在)

■ 店舗所在地：茨城、栃木、群馬、千葉、神奈川、新潟、大阪、京都、奈良、広島、福岡、佐賀、熊本、鹿児島

採用情報はこちら

ディーズ・ブレイン 新卒採用

検索



<http://www.dearsbrain.jp/recruit/>