

to the Next Stage!

当社 SNS のご紹介

Instagram にて随時、最新情報を更新しています



伊予鉄商事
公式



SALVATORE CUOMO
& BAR 松山



〈松山空港〉
CHEF' S KITCHEN



〈松山空港〉
すし処



石鎚山 SA
(上り線)



石鎚山 SA
(下り線)



伊予灘 SA
(上下線)



吉野川 SA
(上り線)



〈松山空港〉
いよてつショップ



〈松山観光港〉
いよてつショップ

IYOTETSU
伊予鉄商事
IYOTETSU Commerce Co., Ltd.
since 1960

会社案内

ともに歩み、ともに目指す。

地域とともに発展するために

会社概要

名称	伊予鉄商事株式会社（旧：株式会社伊予鉄会館）
本社所在地	愛媛県松山市大街道3丁目1番地1
設立	1960年2月1日
資本金	5,000万円（株式会社伊予鉄グループ出資率 100%）
代表者	代表取締役社長 石山 有一
事業目的	物品販売、飲食店の経営、パン製造販売、賃貸事務所、古物販売他
従業員数	140名（2023年3月末現在、社員・パート）
売上高	25億800万円（2022年度）

事業内容

伊予鉄グループの事業会社として設立から60年以上、宴会・飲食業を営んできました。現在は、愛媛県内の主要交通拠点である松山空港・高速道路サービスエリア・松山観光港の施設内で売店や飲食店の運営。その他、いよてつ会館ビルの賃貸業やイタリアンレストラン「SALVATORE CUOMO & BAR 松山」、愛媛県立中央病院内のレストランやコンビニの運営など幅広く事業を展開しています。

2024年4月1日に社名を「伊予鉄商事株式会社」に変更しました。この新社名には、当社がより広範で多様な取引をおこなうために進化し続けるという新たなビジョンを反映しています。今後さらに、愛媛県産品の販路拡大や、ネット商品・プライベートブランド商品を充実させ、全国を視野に入れた商圏の拡大を図ります。

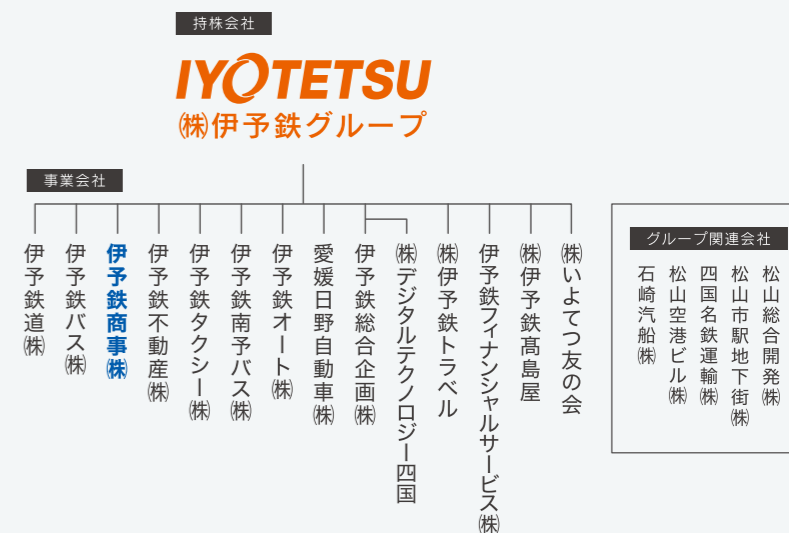
伊予鉄グループ

伊予鉄グループは、松山市駅を拠点とした鉄道・バスなどの交通事業を中心に、観光・不動産・百貨店など幅広い事業を展開しています。

カーボンニュートラルへの取り組みとしてEVバスを導入しました。また、地域のデジタル化を促進するため、「みきゃんアプリ」をスタート。今後も時代にあったサービスに取り組みます。

松山市が進める「松山市駅広場整備事業」の工事が本格的に開始しました。松山市駅前がさらに魅力的で賑わいのある空間になるよう取り組みます。

伊予鉄グループは、「交通」「観光」「まちづくり」の総合企業グループとして、今後もチャレンジしていきます。



事業内容一覧

当社は、愛媛県の陸・海・空の交通の要所、松山市の中心部、公共施設等の人が集まる好立地で土産物販売店・レストラン・コンビニ事業を展開しており、常に活気があります。そのため安定した収益基盤があることはもちろん、愛媛や四国の魅力ある商品やサービスを通じて、多くの方に喜びや感動をお届けしています。

サービスエリア事業 四国の主要サービスエリアを一体管理



1 石鎚山サービスエリア
(上下線)

四国最大級のサービスエリアで、愛媛や四国のお土産はもちろん、石鎚山サービスエリアでしか味わえない石鎚牛グルメも好評です。



2 伊予灘サービスエリア
(上下線)

伊予灘を望む高台に位置し、美しい景観を一望できる広い展望スペースもあり、高速道路では日本で最初に「恋人の聖地」に認定されました。



3 吉野川サービスエリア
(上り線)

徳島県西部の自然豊かな所にあり、愛媛や高知の観光帰りのお客様が多く利用されているサービスエリアです。



レストラン運営事業 松山空港・高速道路サービスエリア・松山市内でレストランを展開



4 SALVATORE CUOMO
& BAR 松山

ナポリピッツァを日本に広めた功労者サルヴァトーレ・クオモがプロデュースするピッツェリア&パル。四国では松山店のみです。



5 CHEF'S KITCHEN
(松山空港)

松山空港内随一の収容人数を誇るセルフスタイルのレストランです。搭乗時間までゆっくりと過ごしていただいています。



5 (松山空港)
すし処

職人の技が光る瀬戸内の鮮魚の逸品にぎり寿司が味わえるお店です。中でも一本釣りの鯖・鰯は多くのお客様に好評をいただいています。



4 (愛媛県立中央病院)
レストラン フローラ

病院内にありご高齢のお客様を始め身体の不自由な方も安心して過ごしていただけるよう、料理は完全フルサービスで提供しています。

ショップ運営事業 四国・愛媛の特産品を取り揃えた売店やコンビニを運営



5 (松山空港)
いよてつショップ

松山空港の2階、オレンジの看板が目印の空港内で一番大きなお土産店です。多数の名産品を厳選し旅の思い出を演出しています。



6 (松山観光港)
いよてつショップ

海の玄関口、松山観光港にあるお土産店です。セルフで生ビールなどが楽しめるイートインコーナーが新設されました。



4 (愛媛県立中央病院)
ファミリーマート

病院内の便利施設として街中のコンビニにはない、医療用品や入院雑貨、造花なども取り扱う便利なお店です。



7 (ECサイト)
伊予鉄ネットショップ

伊予鉄グループ公式ネットショップで伊予鉄グッズを中心に、みきゃんグッズや当社オリジナル商品(PB商品)を販売しています。



事業実績 地元企業や高校生・大学生との共同開発、コラボレーション等をおこなっております。

イベント



伊予灘サービスエリア
夏祭り「伊予灘夜市」を開催

地元連携イベントとして夜市を開催。地元の児童が作った「牛乳パック灯籠」が好評でした。



地元学生とのコラボメニュー
「四国4県高校×SA"みち"なる遭遇」

地元の高校生とサービスエリアが地元食材にこだわり共同開発したメニューを販売しました。



西イチグルメ決定戦
四国地区グランプリ受賞

西日本のSAが地域食材を活かした「丼ぶり」を競い合うコンテストに出品し、石鎚山頂井が2023年四国地区グランプリを受賞しました。

商品開発



IYOTETSU オリジナルまどんなジュース
愛媛県産高級みかんを使用したジュースと、濃厚な美味しさをおしゃれに表現したパッケージを含め企画した商品です。



瀬戸の塩だれ & 伊予のひしおだれ
どちらも弊社限定販売の商品で、全店舗で調味料部門の売上数トップを争う大人気商品となっております。



CHEF'S KITCHEN オリジナルグラス
CHEF'S KITCHEN にて販売しているプリンやみきゃんコースターもオリジナルで制作しております。



経営管理・商品企画・ECサイト事業

経営管理部門では総務・経理・人事業務の他、いよてつ会館ビルにてレンタルオフィスやテナント賃貸業をおこなっています。また、企画推進部門では愛媛県内の有名メーカーとコラボした当社オリジナル商品を企画・制作し、当社が運営するECサイトや空港・サービスエリアの売店で販売しています。

勤務地 伊予鉄商事本社、松山空港内事務所

主な業務内容 / 総務・人事・経理業務、商品企画、ネットショップの管理運営

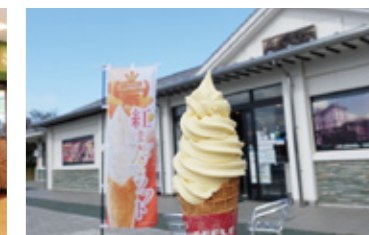


高速道路サービスエリア事業

愛媛県・徳島県の高速度の主要サービスエリア5施設の売店・レストランを一体管理。特に石鎚山サービスエリアは四国最大級の規模を誇り、多くの観光客やドライバーに利用されています。また、伊予灘サービスエリアの snack コーナーは若手社員が中心におしゃれなCaféメニューにリニューアルしました。

勤務地 石鎚山サービスエリア(上下線)、伊予灘サービスエリア(上下線)、吉野川サービスエリア(上り線)

主な業務内容 / サービスエリア内の売店・レストラン等の運営



働くひと



入社2年目
勤務地/企画推進本部

主な業務内容

- ネットショップの運営
- PB商品の企画・制作
- イベント企画、新規事業立案

社員インタビュー

—現在の仕事内容は？

自社オリジナル商品の企画や制作、ECサイトの管理運営を行っています。また自店舗の新規イベント企画や運営に関する打ち合わせや進捗管理などもおこないます。

—私のやりがい

お客様からの感謝の言葉や、嬉しい！の言葉を直接いただいた時です。自社の商品を手に取り、喜んでいただける瞬間が見られるといつもワクワクします。

—志望理由・入社を決めた理由

人と人のつながりを大切にできる仕事にこだわっており、今まで挑戦したことのない新商品の企画から実販売まで一貫して携わることができることに魅力を感じ入社を決めました。

1日のスケジュール(フレックス制)

- 8:30 出社
1日のスケジュール確認、メール確認および対応
- 11:00 いよてつショップ繁忙時間応援
商品発送作業
- 12:00 休憩(昼食)
- 13:00 ネットショップ対応
- 15:00 商品企画、社内打合せ
企画、課題の見直し、企画書等の資料作成
- 17:00 進捗管理、社内での情報共有、振り返り
- 17:30 退社

働くひと



入社3年目
勤務地/石鎚山サービスエリア

主な業務内容

- 売上精算
- 金銭管理
- 事務業務
- 売店サポート

社員インタビュー

—現在の仕事内容は？

石鎚山サービスエリア上り線の売上精算・事務業務・金銭管理、各販売現場の指示の他、教育や支配人の補佐など幅広く従事しています。

—印象に残っているエピソード・うれしかったこと・苦労したことなど
異動になり不安でしたが、今までの経験を活かし業務を全面的に見直し、合理化を進め、誰でもできる体制に作り替えることができました。諦めずに結果が出せました。

—私のやりがい

日々の業務改善です。日々の業務内容は決まりがちですが、改善による効率化が進むと翌日からすぐに効果が実感できるので、達成感を感じます。

1日のスケジュール(シフト制)

- 9:00 出勤
前営業日売上精算・確定、日報の作成、売上入金準備
- 11:00 休憩
- 12:00 売店・厨房のフォロー
- 13:30 当日売上精算、翌日釣銭作成、売上仕入管理事務全般、販売現場監督等
- 18:30 退勤



観光事業

FC (フランチャイズ) 事業

空の玄関口である松山空港と海の玄関口である松山観光港で、愛媛の銘菓や名産品を取り揃えた土産物販売店「いよてつショップ」の運営他、松山空港内随一の収容人数を誇る、セルフスタイルのレストラン「CHEF'S KITCHEN」や瀬戸内の鮮魚の逸品にぎり寿司を提供する「すし処」を運営しています。

松山市内中心地において世界 No.1のピッツアや美味しいワインがリーズナブルに楽しめるピッツェリア & パール「SALVATORE CUOMO & BAR 松山」のFC 経営。その他に愛媛県立中央病院内「レストラン フローラ」・「ファミリーマート」、伊予鉄高島屋の社員食堂を運営しています。

勤務地 松山空港 (いよてつショップ・CHEF'S KITCHEN・すし処)、松山観光港 (いよてつショップ)

勤務地 SALVATORE CUOMO & BAR 松山、愛媛県立中央病院内レストランフローラ・ファミリーマート、伊予鉄高島屋社員食堂

主な業務内容 / 空港・観光港内の売店・レストラン等の運営

主な業務内容 / レストランやコンビニなどのフランチャイズ事業



働くひと



入社1年目
勤務地/松山空港いよてつショップ

主な業務内容

- レジ業務
- 商品発注管理
- 商品補充
- プライスカード作り

社員インタビュー

—現在の仕事内容は？

主に商品陳列、レジや商品発注をしています。季節ごとのイベントを企画したり、プライスカードの作成もします。

—印象に残っているエピソード・うれしかったこと・苦労したことなど
韓国のお客様に勉強した韓国語で接客したところ、きちんと伝わり、「上手だ」と褒めてもらったことがとてもうれしかったです。

—私のやりがい

お客様の笑顔です。商品の説明や、レジをした後に笑顔で去って行かれるお客様を見ると、私自身も笑顔になれて、もっと頑張ろうと思えます。

1日のスケジュール (シフト制)

- 5:55 出勤
- 6:00 レジ開け、冷蔵庫温度チェック、商品陳列
- 6:30 開店シャッター開け、レジ接客、商品陳列
- 11:00 休憩
- 12:00 レジ接客、商品陳列
- 15:00 退勤

働くひと



入社7年目
勤務地/ SALVATORE CUOMO & BAR 松山

主な業務内容

- 調理業務
- 在庫管理

社員インタビュー

—現在の仕事内容は？

主に、ピッツア焼きやパスタなどの調理業務の他、在庫管理もしています。まだ未熟な所もあるので、周りや相談しながら日々励んでいます。

—印象に残っているエピソード・うれしかったこと・苦労したことなど
ピッツア免許に合格したことが印象に残ってます。初めは上手いかず苦労しましたが、お客様から美味しかったと言われた時は嬉しかったし、やりがいを感じます。

—志望理由・入社を決めた理由

今まで飲食業をしてきて、イタリアンを経験したことがなく興味もあり、ピッツアを焼く姿がとてもカッコよかったので、私もこうなりたいと思い入社を決めました。

1日のスケジュール (シフト制)

- 10:30 出勤
- 窯の立ち上げ、納品
- 11:00 オープン準備、窯の火入れ
- 11:30 店オープン、営業業務、仕込み
- 15:00 クローズ、片付け
昼食 (休憩)
- 17:00 ディナーオープン、営業業務
発注、片付け
- 22:30 退勤

今後の事業展開

私たちは、地域に根差した伊予鉄グループの事業会社であるとともに、四国の交通の要所という好立地で店舗運営をおこない安定的な収益基盤が構築できるという強みを持っております。販売の仕事はAIに代わると言われますがお土産店が主体の当社においては、販売提供するの「モノ」だけではなく「おもてなし」も含まれます。人と人との会話・観光案内も必要不可欠なサービスの一つと考えております。このように、我々対面販売のサービス業においては会社の栄枯盛衰を左右するのは第一線で働く従業員のスキルだと捉え、当社では従業員一人一人に年二回の人事評価および面談をおこない、従業員が将来にわたり生き生きと働けるよう、個人の成長に見合ったアドバイスで支援をおこなうとともに、全社的に労働条件・環境の改善にも取り組んでおります。

今後のビジョンとしては、この有利な店舗立地・面積とこれまでに培われてきたノウハウ、店舗運営を取り巻く多くの関係各社との協力を最大限に活かし、新規商品開発部門を立ち上げて当社オリジナル商品の開発を進め「四国のブランド商品」として成長させてまいります。愛媛県最大規模の販売店を活用するだけでなく、ネット商品の規模拡大と県外で行われる愛媛県の物産イベントへの出店なども活用することにより全国を視野に入れた商圏の拡大を図ってまいります。

私たちの歩幅は小さくとも生き生きとした会社であり続けるために、失敗を恐れずにチャレンジを繰り返しつつ常にアップデートし続けてまいります。私たちと志を同じく愛媛の発展に尽くしてくれる方をお待ちいたしております。

商品開発実績



求める人材

こんな方、
ご応募ください!

期待すること

- 幅広い業務を経験したい方
 - 広い視野をお持ちの方
 - いろいろなことにチャレンジしたい方
- 幹部候補を目指していただける方、歓迎!

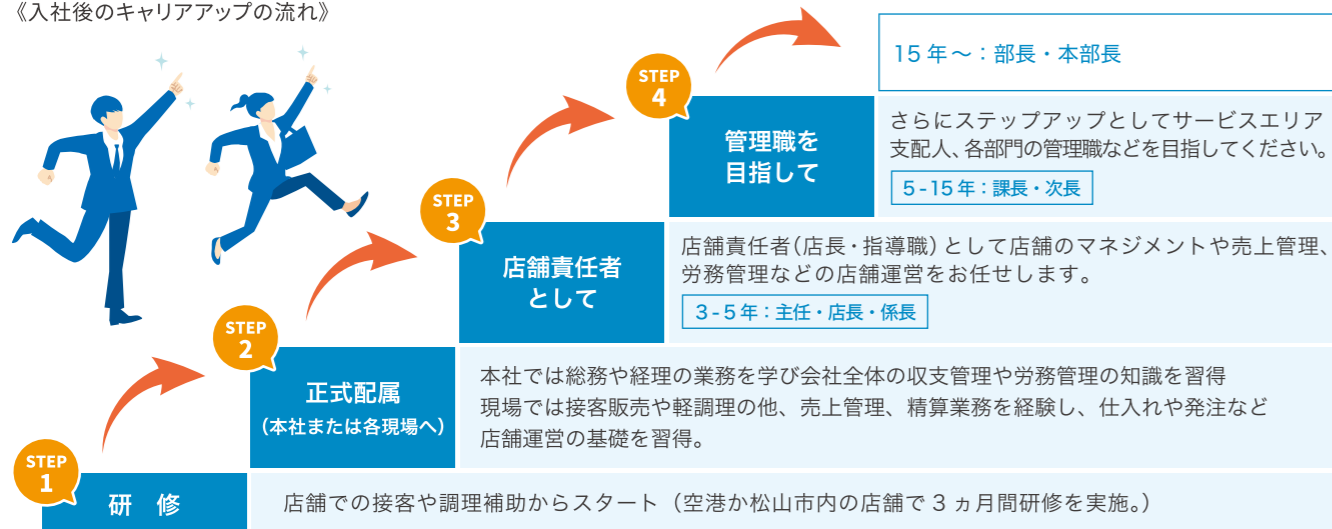
必要条件

普通自動車免許のある方

※勤務地や勤務時間により公共交通機関がない場合があります。ご自身で通勤手段の確保が必要です。

キャリアアップ

《入社後のキャリアアップの流れ》



働く環境

数字で見る

〈2022年度時点〉

社員数

81人

男女比



平均勤続年数

10.2年

育児休暇取得率

100%

福利厚生・教育研修

【福利厚生】社会保険制度完備（雇用・労災・健康・厚生年金）、退職金制度、育児・介護休暇制度、いよてつ保育園入園可能、グループ内割引制度（伊予鉄高島屋商品、伊予鉄オート商品など）あり、永年勤続表彰制度など

【教育研修】入社研修、伊予鉄グループ合同新入社員フォローアップ研修、e-ラーニング、接遇研修、県外視察など

選考フロー

①書類選考

②一次試験
(筆記試験・管理職面接)

③最終試験
(役員面接)

内定

【応募後の連絡】応募いただいた方全員に、7営業日以内にご連絡いたします。

※応募者多数の場合、ご連絡が遅れることがあります。※面接日、入社日は相談に応じます。※職種等により選考フローが異なります。

よくある質問

Q. 転勤やジョブローテーションはありますか？

A. 当社が運営する店舗間での異動があります。遠隔地に異動の場合は転居か通勤が選べます。
経験や知識を積むため、2～3年を目安にジョブローテーションを実施し幹部候補としてステップアップします。

Q. 職場の雰囲気はどうか？

A. 新しいことに挑戦する社風で年齢や役職に関係なくアイデアや意見を言いやすい職場です。
頑張った分だけ評価され、若手社員でも上のポジションを目指すことができ、店長や管理職への道も広がっていきます。

Q. 休日数はどれくらいですか？

A. どの店舗も通年営業のため勤務はシフト制ですが、年間休日は110日(年次有給休暇5日含)です。
閑散期には有給休暇も取得し旅行に行ったり、家族と過ごしたりプライベートの時間もしっかりとれます。

Q. 調理師などの専門的な資格は必要ですか？

A. 専門的な知識や資格は必要ありません。先輩社員がマンツーマンで教えますし、レストラン部門でも簡単に調理ができる食材を取り入れるなどの工夫を凝らし、初心者でも簡単に調理ができるようになっています。

ご応募・
お問い合わせ先

伊予鉄商事株式会社 経営管理課

〒790-0004 愛媛県松山市大街道3丁目1番1号

電話番号：089-948-3456 メール：soumu@iyotetsu-kaikan.co.jp