



株式会社 十兵衛  
(十兵衛うどん・十兵衛の湯・十兵衛の宿)

25

## 珠玉の一言：「まごころのおもてなし」でくつろぎのひと時と癒しの空間を提供

当うどん店は、昭和 59 年に創立し、天然温泉の「十兵衛の湯」と露天風呂温泉付きの「十兵衛の宿」、純手打ちうどんをはじめ海の幸、山の幸をふんだんに使用した店舗として、癒しの空間を心行くまでご堪能いただいております。現在、えびの市以外に都城市高城に 1 店舗と宮崎市に 1 店舗を構え、お客様の立場に立ってサービスに心がけ日々努力しています。



### 会社PR

「十兵衛えびの店」はえびのに流れる清らかな水と厳選された国産小麦粉を使用した純手打ちうどん、そばから寿司、活魚、会席料理まで、海の幸、山の幸をふんだんに使ったお料理をご用意しております。また、全和室 6 部屋に天然温泉露天風呂が完備された「十兵衛の宿」、さらに源泉かけ流しの天然温泉でブラジル原産の天然鉱石トルマリンを使用した泉質の「十兵衛の湯」も併設しています。

### 先輩メッセージ



調理の世界に魅力を感じて働いていますが、お客様とのコミュニケーションから新たなメニューを開発するなど、とてもやりがいを感じています。また、小さいお子様からおじいちゃん、おばあちゃんまで満足いただけるよう素材を大切に、そしてお客様にとって「ほっとできる場所」を提供し続けたいと思います。

求める人材 ▶ 明るく元気で、向上心のある方大歓迎

### 会社概要

代表者／代表取締役社長 福元 剛  
設立／平成 19 年 3 月 1 日  
資本金／500 万円

所在地／えびの市大字向江 212 番地 1  
店舗／高城店（匠の茶屋）・宮崎店（とんかつ十兵衛）  
従業員／76 名（うち市内出身者 48 名）

