

株式会社オリーヴ ドゥ リュック

選りすぐりの価値ある食材を

会社概要

- ◆社名 株式会社 オリーヴ ドゥ リュック
- ◆英文社名 Olives de Luc Ltd.
- ◆本社所在地 〒182-0026 東京都調布市小島町3-78-1-1F
TEL 042-439-6751 FAX 042-499-7751
- ◆設立 2007年8月
- ◆資本金 22,000千円
- ◆役員 代表取締役 道満寿 璃句（ドゥマンジュ リュック）
常務取締役 三田村 雅彦
- ◆従業員数 4名
- ◆取引銀行 さわやか信用金庫 多摩川支店

経営理念

南フランスの食文化を日本に広げることを通じて、
社会に貢献する。

日本のお客様、海外の仕入先、
社員全てが幸せになることを
目標とする。



事業概要

- ◆事業内容
 - ・食料品、食器等の輸入卸売
 - ・メニューの提案（飲食店、デリカ製造等）
 - ・料理講習会の企画、実施
 - ・海外研修の企画及びコンサルタント業務
- ◆仕入先
フランス、スペイン、オーストラリアの食品メーカー各社
- ◆販売先
有名ホテル、レストラン、パン小売店、食品問屋、ケータリング等
- ◆主要商品
 - ・オリーブ各種（品種・種あり・種なし・香りつき・他）
 - ・オリーブオイル各種（銘柄・きのこ入り・他）
 - ・南仏特産ペースト各種（バジリコ・タプナード・他）
 - ・ピクルス各種（コルニッション・セロリラヴ・キャロットラペ等）
 - ・冷凍セミドライトマト（当社オリジナル）
 - ・お客様 PB 商品の開発



リュック・ドウマンジュ 略歴

- 1960 年 南フランス モンペリエ出身。
16 歳より、ワイン・農業の専門教育を受け、フォアグラやトリフで有名なペリゴール大学で農業と農産物の専門技術を習得。
その後、パリのシャルキュトリー「ノブレ」で修行。
- 1986 年 北海道の「シャロレー牧場」でのフランス伝統のハム、ソーセージの技術指導のため来日。
その後、東京の大手輸入商社で技術指導にあたる。
- 1996 年 フランス食材輸入会社に勤務。
フランスより食材の輸入販売をするかたわら、フランス食材を普及するため、日本各地で講習会やデモンストレーションを実施。
素材の説明から使い方、特に気取らず、堅苦しくないフランスの幅広い家庭料理を紹介し好評を博す。
- 2003 年 「全国サンドイッチコンクール」審査委員長を務める。
- 2005 年 「第2回 同コンクール」審査委員長を務める。
来日以来、一貫して食材の輸入販売業に従事し、フランス食材を普及する為、日本各地で講習会やデモンストレーションを実施。
- 2007 年 長年の念願であった、「株式会社オリーヴ ドウ リュック」を設立する。
代表取締役役に就任。
- 2008 年～ 希少価値のある、美味しいフランス食材を中心に輸入し、様々なレシピと共に、フランス食文化の更なる普及に努め、好評を博している。
- 2010 年 <南フランス オリーヴ・ぶどう振興協会>より、
日本でのオリーヴオイルの普及への
多大な貢献が認められ、表彰される。
- 2015 年 第4回インターナショナル
ケータリングカップ
(フランス/リヨン)にて
日本代表の団長・コーチとして参加。
日本チームは12か国中5位で、
魚料理の特別賞獲得。



取扱商品

各種オリーブ



セミドライトマト



仕事内容の紹介

- ◆（地方含む）顧客訪問（顧客ニーズのヒアリングと提案）
- ◆受注内容の確認
- ◆商品サンプルや資料等の発送
- ◆各種書類作成
- ◆検品作業
- ◆展示会への出展
- ◆百貨店催事
- ◆店舗での試食販売



営業職 1日の流れ

am

9時前

【出社】

- ・ 社内の掃除



9時

【始業】

- ・ 社内の連絡事項やメールをチェック
- ・ 1日のスケジュールを確認

9時30分

【営業業務開始】

- ・ 受注内容の確認
- ・ 商品サンプルや資料等の発送
- ・ 各種書類作成



11時

【お客様訪問】

- ・ お客様のところにサンプルを届ける
- ・ お客様と同行など

pm



13時頃

【お昼休憩】



14時

【お客様訪問】

- ・ 既存のお客様のところへ行って情報収集、ヒアリング
☞ 直接会うことで次のお仕事につながります。



17時

【帰社】

- ・ 朝と同様、社内の連絡事項やメールをチェック
- ・ 明日のスケジュールを組み立てる
- ・ お客様からのお問合せの返事やアポイントなど

17時30分

【1日の整理】

- ・ 各種書類作成
- ・ 訪問先の情報をまとめ、上司に報告
☞ どれだけわかりやすく伝えるかがポイント



18時以降

【退社】

やるべきことが終わったスタッフから順次帰宅

入社後の流れ

受注・
配送業務に従事
システムの理解と、
商品・顧客を徐々に
覚えていただきます。

上司と
営業同行
現場を体感し慣
れて行くことが
できます。

検品作業
フランス、スペイ
ンから入ってきた
商品のチェックを
行います。

扱う商品は約 80 種類。

商品番号・名前・規格（容量やケース入数）、
大まかな単価などを覚えていきましょう！

その後いよいよ営業デビュー！
先輩社員が実際の
提案方法などをお教えします。

私たちもできる限り
サポートしていきます！
（先輩社員の声）



自分でなんでもできる
マルチな営業職

弊社の営業はお客様と対話、
相談しながら進めるスタイルです。
食材の用途やレシピの提案、催事での販売、
料理講習会などなど、当社で取り扱う食材を
広めるためにできることは
全部自分でやります。

募集要項

- ◆勤務地 〒182-0026 東京都調布市小島町3-78-1-1F
TEL 042-439-6751 FAX 042-499-7751
- ◆勤務時間 9:00～18:00（休憩1時間）
※残業月平均15時間程度
- ◆雇用形態 正社員
- ◆給与 月給23万2000円～35万円（みなし残業手当含む）
※みなし残業手当は時間外労働の有無に関わらず20時間分を
3～5万円支給
※20時間を超える時間外労働分は追加で支給
- ◆給与例 【想定年収】年収例360万円（入社1年目）
【想定年収】年収例600万円（入社5年目）
- ◆昇給 年1回
- ◆賞与 年3回
※前年実績
- ◆待遇・福利厚生 ■社会保険完備
■交通費支給
■退職金制度
- ◆休日・休暇 年間休日120日以上
■完全週休二日制（土・日）
■祝日
■夏季休暇
■年末年始
■有休休暇

採用スケジュール

