健康な体は、
おいしい食事から。

さば料理で、食べる喜びと健やかな毎日を。



なぜ、さば料理なのか。

さばは、たんぱく質に加え、EPA・DHAなどのオメガ3系脂肪酸を含む魚です。これらは健康的な食生活で意識したい栄養素。FS株式会社がさば料理に取り組むのは、食事が体づくりの基本だと考えるからです。「健康のために我慢する」のではなく、毎日でも楽しみたくなる料理を届けます。

SIGNATURE COURSE

プレミアムとろ鯖プラン

SABARの魅力を一度に味わえるコースを、店舗の代表的な食体験としてご紹介。



新鮮な味わい、焼きの香ばしさ、さばの多彩な表情。



五種盛り：さばの多彩な味わい



香ばしい焼きさば

写真はFS株式会社のSABAR事業用保存素材を使用。献立内容・提供状況は時期により変わる場合があります。

料理だけでなく、
店の未来をつくる仕事。



店舗運営マネージャー・経営幹部候補

調理・接客を中心に、売上・原価・人材育成・販促・地域との関係づくりまで、店舗運営を主体的に担う仕事です。食を通じた健康づくりという理念を共有し、経営者とともにサービスと事業を育てていく仲間を求めています。

FS株式会社だから描けるキャリア

店長から複数店舗の統括、商品開発、EC、小売、教育研修との連携へ。飲食の現場経験を、経営的な視野と専門性へ育てる機会があります。

SABAR徳山銀座店 ｜ 運営：FS株式会社 ｜ 山口県周南市