

タイの人材確保プラン

1. 誌面での募集広告 **2 か月**

- ・月刊バンコクタイムズ（毎月 25 日発行×2 回） 88,000 円
仕様 ヨコ 100mm×タテ 90mm 一色
- ・月刊バンコクタイムズ（毎月 25 日発行×2 回） 133,000 円
仕様 ヨコ 100mm×タテ 90mm カラー
- ・月刊ワイワイタイランド（毎月 10 日発行×2 回） 80,000 円
仕様 ヨコ 90mm×タテ 65mm カラー
- ・月刊ワイワイタイランド（毎月 10 日発行×2 回） 157,000 円
仕様 ヨコ 190mm×タテ 65mm カラー

※月刊バンコクタイムズに 1/10P サイズ以上、月刊ワイワイタイランドに 1/8P サイズ以上の掲載お申込みの場合、プラス 16 万円で「タイ人」と「タイ業界関係者の日本人」と「タイファンの日本人」がとても良く見る FACEBOOK と LINE への掲載ができます。

●FACEBOOK <https://www.facebook.com/wwthailand> いいね!の数 12,000（※2015 年 4 月現在）

●FACEBOOK <https://www.facebook.com/ThaiJobAgency> いいね!の数 1,000（※2014 年 9 月現在）

●FACEBOOK <https://www.facebook.com/groups/1479624728990916/> メンバーの数 700（※2014 年 9 月現在）

●LINE : ID makotoendo 友達の数 1,900（※2015 年 4 月現在）

●LINE : ID waiwaithailand 友達の数 700（※2015 年 4 月現在）

2. WEB での募集広告 **3 か月**

- ・タイ求人 COM（3 か月） 10 万円

募集要項の入力フォーム

<http://www.thaijobagency.com/ad/>

3. 人材紹介

- ・10 万円～月給の 2、3 ヶ月分程度

紹介料金について

<http://www.thaijobagency.com/ad/fee.html>

募集を開始してから採用までの事例

タイ料理ロッドディさんの場合

1. 2013年11月8日にコック募集の相談があり 1/8 サイズ (90mm×65mm) 掲載申し込み
2. 4日後にデザイン完成
3. 雑誌の発売 (12月10日) よりも早く 11月14日に FACEBOOK と LINE に掲載開始
4. **タイ国内から** 1名、日本国内から 4名のコックの応募連絡あり
5. 日本国内のコックさんが 1名 **採用決定**
6. 月刊ワイワイタイランド 12月10日号の広告を見て応募者がさらに有り

รับสมัครก๊วก ค็อกก募集	
ร้านนี้มีแต่รอยยิ้ม 笑顔で働ける職場です	
★เงินเดือน 200,000 เยน (รวมประกันแล้ว)	★給料 ★200,000円 (社会保険含む)
★เวลาทำงาน 9:30-14:30น. 17:30-23:00น.	★勤務時間 ★9:30~14:30 17:30~23:00
★วันเสาร์ทำมือเย็น หยุดวันอาทิตย์ วันแดง	★日祝休・土曜ディナーのみ
★รับก๊วกที่มีประสบการณ์ 5 ปีขึ้นไป	★応募資格 ★コック歴5年以上
★มีห้องพักให้ (อยู่แถวคณะพระชากะ)	★待遇 ★寮あり(神楽坂近辺)
★ร้านจ่ายค่าเช่าห้องให้	★費用は会社が負担します
★โบนัสหยุด 4 วัน, สิ้นปีหยุด 30 ร.ค.-3 ม.ค.	★盆休み4日、冬休み12月30日~1月3日
★เพิ่มเงินเดือนให้ตามยอดขาย	★売り上げ増により給料も昇給する
★ขึ้นรถไฟ JR สายเอเดนจิคาเทสิ สถานี อิตะบาชิ เดิน 2 นาที ถึงร้าน	★最寄駅 ★JR・営団地下鉄「飯田橋駅」 より徒歩2分
ร้านรสดี タイ料理ロッドディ	090-3345-8411
2-5-10 Fujimi Chiyoda-ku Tokyo	03-3239-6665
東京都千代田区富士見2-5-10	rodidi.thaifood@gmail.com http://www.rodidi.jp/

タイ料理サバイ・チャイさんの場合

1. 2013年11月5日にコック募集の相談があり 1/8 サイズ (90mm×65mm) 掲載申し込み
2. 約10日後にデザイン完成
3. 雑誌の発売 (12月10日) よりも早く 11月17日に FACEBOOK と LINE に掲載開始
4. 名古屋市内のタイ人から連絡がありホールとして **採用決定**
5. 月刊ワイワイタイランド 12月10日号に広告が掲載
6. 月刊ワイワイタイランド 12月10日発売されたものを見てホールスタッフの応募連絡あり

รับสมัครก๊วกและพนักงานร้าน コック・ホールスタッフ募集		รับสมัครได้ที่ 応募受付 (9:00-18:00) 070-6522-2155 yamagishi@fiverecipe.co.jp
ร้านอาหารใหม่ ทำงานสนุก 新しいお店で新しい仲間と楽しく働けます		
ก๊วก	■ เงินเดือน: 250,000 ขึ้นไป ■ ค่าเดินทาง: ออกให้หมด ■ มีการเลื่อนตำแหน่ง ■ เวลาทำงาน: 11:00-23:00 ทำเป็นกะ: ทำงาน 8 ชม. หยุดวันที่ 9 ของทุกเดือน ■ สามารถสนทนาภาษาญี่ปุ่นง่าย ๆ ได้	
ค็อก	■ 給与: 250,000円以上 ■ 交通費: 全額支給 ■ 社員登用の可能性あり ■ 勤務時間: 11:00~23:00 シフト制、実働8時間、月9日休み ■ 簡単な日本語話できる方	
พนักงานร้าน	■ ค่าจ้าง: ชม.ละ 950 ขึ้นไป ■ สามารถขึ้นค่าชั่วโมงได้ ■ เวลาทำงาน: 11:00-23:00 ทำเป็นกะ: ทำอาทิตย์ละ 2 วันขึ้นไป ■ สามารถสนทนาภาษาญี่ปุ่นง่าย ๆ ได้	
ホール スタッフ	■ 給与: 時給950円以上 ■ 昇給の可能性あり ■ 勤務時間: 11:00~23:00 シフト制、週2日以上でOK ■ 簡単な日本語話できる方	
ร้านอาหารไทย สมชายใจดี จังหวัดน่านไทย นั้งรถไฟใต้ดิน สถานีอิม-อึเคะ เดิน 5 นาที タイ料理 サバイ・チャイ 名古屋市営地下鉄「今池駅」より徒歩5分		

ケユカ・デリ (河淳株式会社) さんの場合

1. 現在運営しているレストランでタイ料理を出したいのでコック募集の相談に来社
2. 2014年2月4日に1/4サイズ(180mm×65mm)掲載申し込み
3. 2月14日にデザイン完成し内容の確認をしていただく
4. 雑誌の発売(3月10日)よりも早く2月15日にFACEBOOKとLINEに掲載開始
5. タイ人調理師数名から連絡があり調理テストをした後に2月末に**採用決定**
6. 月刊ワイワイタイランド3月10日号に人材募集の広告を掲載
7. 月刊ワイワイタイランド4月10日号にはデザイン変更しタイ料理店舗の宣伝を掲載

【2014年3月10日号】 (180mm×65mm)

รับสมัครก๊วก キッチンスタッフ募集	พนักงานรับตัวเครื่องบินการบินไทยกลับไทยฟรี!! เป็นร้านอาหารไทยที่หยุดวันเสาร์-อาทิตย์ได้!!	ケユカデリ ileyun: 1015 KEYUCA Deli
	タイ国際航空の航空券支給・土日休めるタイ料理店	 โตเกียวเมโทร สายฮันโซบง สถานี หะกุซากิชิโอะ: ถึงกับที่ 東京メトロ半蔵門線 「水天宮前駅」直結
ค่าชั่วโมง : 1,000-1,200 เยน (เดือนละ: 200,000-250,000 เยน) วันเวลา : จันทร์ - ศุกร์ 11:00-21:00 น. ระบบทำงานเป็นกะ:	時給: 1,000円~1,200円 (月収20万円~25万円程度) 時間: 月~金 11:00~21:00 シフト制	 T-CAT 1F,42-1 nihonbashi hakozaicho chuo-ku, Tokyo 103-0015 aaa@aaaaaaaa.com
■ ทำงานครบ 1 ปี ได้ตัวเครื่องบินการบินไทย ■ ออกค่าเดินทางให้ทั้งหมด ■ นอกเหนือเวลาอาหารกลางวัน ร้านจะมีบรรยากาศที่ผ่อนคลาย	■ 1年間勤務でタイ国際航空の航空券支給 ■ 交通費全額支給 ■ ランチタイム以外はゆったりした 雰囲気のお店です	080-3154-1358
website http://www.keyuca.com/cafe/cafe-shop/deli/		

【2014年4月10日号】 (180mm×65mm)



BAR & RESTAURANT
FRANZUYA

สัมผัสบรรยากาศสบาย ๆ
กับความหรูหราอย่างมีสไตล์

เริ่มต้นจากไวน์ คอกเทลรสดีหลากหลายชนิด
อาหารว่าง อาหารจานหลัก ไปจนถึงของ
หวาน ล้วนแล้วแต่ใช้วัตถุดิบคุณภาพดีทั้งนั้น
ดื่มด่ำไปกับบรรยากาศหรูหราพร้อมกับอาหาร
และเครื่องดื่มด้วยราคาที่คุ้มค่าจริงๆ

シックでラグジュアリーな雰囲気を
ゆったりと楽しめる空間。

ワインをはじめ、多彩な種類のカクテルなど充実し
たアルコールと、前菜からメイン、デザートまで上質
な素材を使った料理をお楽しみいただけます。
ぜひ、いたく空間でありながら、料理・アルコール共に
リーズナブルとなっております。

BAR & RESTAURANT
FRANZUYA フランズーヤ 青山
〒107-0061 東京都港区北青山3-11-7 Aoビル3F
3-11-7 Kita-aoyama, Minatoku, Tokyo, Ao Bld. 3F
月～木・日・祝 11:00～23:00 金・土 11:00～2:00
จันทร์-พฤหัสบดี อังคาร วันเสาร์ 11:00-23:00 ศุกร์-เสาร์ 11:00-2:00
東京メトロ銀座線、半蔵門線、千代田線・表参道駅より徒歩1分
ใกล้เคียงกับ สายกินซ่า, อิมโอบ, บีโอบ, โกลด์ฮิลล์ เชม 1 นาที
TEL.03-6419-7931 <http://www.franzuya.com/>

