

JUNGLIAを食で盛り上げる！ テーマパークの舞台裏を現役社員が語る ～キッチン・洗い場担当編～

沖縄に誕生する新たなテーマパーク「JUNGLIA OKINAWA(ジャングリア沖縄)」では、オープンに向けて一緒にパークを盛り上げてくれるスタッフを募集しています。今回は、キッチン担当のお二人に、ジャングリア沖縄のキッチンで働く魅力についてインタビューを行いました。



藤原 泰弘さん(写真左)

西野 雄太さん(写真右)

Q1. 自己紹介をお願いします。

藤原さん：私は2024年8月に入社し、現在はチーフとして、オープンに向けた準備や新しく入社される方のトレーニングを担当しています。

西野さん：私は2025年2月に入社しました。前職は調理師・パティシエとしてホテルなどで勤務をしていました。

Q2. ジャングリア沖縄で働くうと思ったきっかけは何ですか？

西野さん：私は沖縄県の北部出身で、地元を盛り上げていきたいという思いが強く、食を通して沖縄を盛り上げたいと以前から思っていました。ジャングリア沖縄のオープンは、まさにそのチャンスだと感じました。

藤原さん：私の場合は転職活動をしている中で、以前から噂を聞いていた「ジャングリア沖縄」の求人を目にしました。テーマパークで提供される料理というのは、これまでの経験の中ではやつたことがなく、すごく面白そうだと感じ、応募しました。

Q3. キッチン・洗い場担当の具体的な仕事内容や 入社後になります行う業務はどのような内容ですか？

藤原さん：ジャングリア沖縄には、いくつかのフードエリア、カートでの飲食提供を支えるセントラルキッチンがあります。

- パノラマダイニング：パークを一望する別格の絶景を見ながら沖縄県産の食材をふんだんに使った料理を楽しめるメインレストラン。
- ワイルドバンケット：ライブキッチン形式で調理され、見た目も味もワイルドなメニュー やカラフルなドリンクを楽しめるフードエリア。
- トロピカルオアシス：スパ内にある、ラウンジで出てくるようなお酒に合う軽食やお風呂上がりに食べたい爽やかな料理を提供するレストラン。
- フードカート：パーク内で食べ歩き出来るような、手軽に楽しむことができるバラエティ豊かなフードを提供するフードカート。
- カートサポートセンター：パーク内にあるフードカートに料理を届けるセントラルキッチン。



ワイルドバンケット

—それぞれのレストランで、どのような仕事をするのでしょうか？

藤原さん：ワイルドバンケットとフードカートについては、自社レシピにて作られた半製品を加工する調理や盛付がメインです。未経験の方でも対応可能な調理工程も多い一方で、一定の技術が必要な部分もあるのでもちろん経験者も大歓迎です。

西野さん：ワイルドバンケットでは、オーダーから会計までほとんどお待たせしない提供スタイルを目指しています。オーダー状況や待機列を見ながら調理速度や在庫を調整し、美味しい状態で即座に提供できるよう日々オペレーションをブラッシュアップしています。

藤原さん：カートサポートセンターでは、コンベクションオープンを用いた調理や、フライヤーでの揚げ物、冷たいサラダやヌードルの盛り付け、ドレッシングの仕込みなどを行います。オープン前には天候などに合わせて量を調整し、オープンの30分前に各カートに届けられるよう、料理を準備をします。また、オープン後は隨時フードカート担当から在庫状況を連絡してもらい、ロスがなく美味しく提供できる量を準備した上で、ホール担当がカートまで届けます。

藤原さん：トロピカルオアシスとパノラマダイニングは、ホテルのレストランのように、料理人が一から調理します。パートナー社員やアルバイトの方は、最初は仕込み作業が中心になりますが、慣れてきたら少しずつ仕込み以外の調理ができるようにトレーニングを行います。

—各レストランについて、どんな方におすすめですか？

西野さん：料理が好きで、ファストフード店などで働いた経験のある人は、カートサポートセンター やワイルドバンケットが向いていると思います。食を通して人を幸せにしたいという思いがある人は、ぜひ来てほしいですし、食べるのが好きという人も大歓迎です！教える体制も整っているので、飲食未経験でも大丈夫です。

藤原さん：がっつり料理をやりたい、コース料理を学びたいという方は、パノラマダイニングやトロピカルオアシスが向いていると思います。



Q4. テーマパークでのキッチン担当ならではの特徴はありますか？

西野さん：パノラマダイニングのキッチン運営フローの中に、「仕込み担当」「盛付担当」など細かく作業分担をしているのが特徴的ですね。規模が大きく、効率よく美味しい料理を大量に作る必要があるため、通常のレストランよりさらにチームワークが求められます。

藤原さん：役割分担の話でいうと、洗い場専門のスチュワードというポジションもあります。お客様が使い終わった食器類を洗って拭いて棚に戻したり、ゴミ箱の交換などを行います。長時間洗い物をすると手荒れしてしまうので、それを防ぐために、肘まであるビニール手袋や、服が濡れないようにするための長靴などを準備しています。

—1つのポジションに配属されたら同じ業務を行うのでしょうか？

藤原さん：オーダー担当、仕込み担当、盛付担当、ディナーコース前菜担当など、様々なポジションがありますが、スチュワード以外は同じポジションを毎日行うわけではなく、ローテーションをして、すべてのポジションを行えるようにトレーニングをします。衛生管理や調理工程のマニュアルも作っていますし、食材の質に力を入れているので、新卒の方や将来料理人を目指している方も、ホテル・レストランと同じくらい勉強になると思います。

—勤務中の1日の流れはどのようなイメージでしょうか？

西野さん：オープン後は早番の場合は、朝一で納品されたものの検品と収納、調理場の立ち上げ、ガス設備のチェックなどを行います。その後、ランチに向けて仕込みを行います。昼と夜が切り替わるタイミングで、早番と遅番が交代します。遅番は、料理の調理とラストオーダー対応、明日の仕込みなどを行って退勤、というイメージです。

藤原さん：オープン前の現在は食品検査などを進めています。新入社員の受け入れのために、どのように育てていくのかなどの意見を出し合っています。初心者の方でもわかりやすいようなフローをみんなで考えているところです。

Q5. 料理開発やメニュー変更はどのように行われるのでしょうか？

藤原さん：まだ未定ですが、季節によってメニューを増やしたり変えていく方針です。あとはオープン1周年のアニバーサリーで特別なメニューも作りたいですね。メニュー開発はメインシェフが行いますが、アイデア出しやコンセプト提案は、社員やアルバイトに関係なく出していただいて構いません。様々な経験がある人が様々なアイデアを提案してくれることが、ジャングリアの料理をレベルアップさせてくれると考えています。ジャングリアで提供される料理は沖縄の農業、畜産業、加工業含め地元の生産者様との信頼関係を築き、協力をいただいてメニュー開発をしています。沖縄と共に成長するテーマパークでジャンルにこだわらず沖縄食材を使用した他にはない唯一無二の料理を皆で一緒に作り上げていきたいです！

Q6. これから応募を検討している人へのメッセージをお願いします。

西野さん：いま沖縄で一番話題のテーマパークで、沖縄から未来を作るという大義を、料理を通して実現する体験ができる環境なので、ぜひ一緒に働きましょう！

藤原さん：パーク内に様々な形態のお店があるので、スキルアップにはもってこいの環境だと思います。一緒に沖縄を盛り上げていけたら嬉しいです！

JUNGLIAでは、オープニングスタッフとして、パークと一緒に創り上げていく仲間を募集しています。新しいことにチャレンジしたい方、成長を実感したい方、そしてゲストの笑顔を創りたい方、ぜひJUNGLIAであなたの力を発揮してみませんか？