

第二回

リクルート



目の前には東京タワーの夜景、眼下には、新幹線が乗り入れる東京駅のターミナルが広がる。丸の内のグラントウキョウサウスタワー最上階（41階）にリクルートの社内ダイニングのひとつ「空箱」がある。189席の広いフロア。昼はランチやカフェ、夜はバーとして使われている。

「特大スクリーンに、ワールドカップやオリンピックなどの映像を流し、従業員みんなで盛り上がることもあります。社内の送別会などにも利用され、季節によって

は何組も同時に行われていたりします」と語る総務部の山上菜緒さん。「以前は関心が低かったのですが、4月から「ヘルシーメニュー」が人気です。若い従業員が多いので、ボリューム感を大切にしつつ、カロリーは600程度に抑えています」リクルートには4つの社内ダイニングがある。39階の「harema」は2フロア吹き抜けの開放的なカフェスタイルの空間。36階の「侍」はそばとうどん、30階の「ほころん」は週替わりで5つのどんぶり

が食べられる。社内ダイニングの名前は社内公募で決まったという。「社内には「タテ・ヨコ・ナメのコミュニケーション」という言葉があります。先輩後輩、上司と部下、同期、組織間など、コミュニケーションを活性化していこうという考えで、4つの社内ダイニングが「つながる場」であればいいと思っています」

食べることだけでなく、開放的な空間でストレスをなくし、従業員同士が仕事以外でも結びつく。リクルートという会社が常に元気な理由が、ここに現れている。

高層階の4つの个性的な空間は、従業員同士の“つながる場”に

- 1 41階の「空箱」。ランチのご飯は、白米か日替わりご飯の2種類から選べる
 - 2 東京タワーの夜景。六本木ヒルズ、レインボーブリッジも見える
 - 3 パータイムのカクテル。左から「Hot Pepper」「空箱」「SUUMO」、自社メディアの名前も使用
 - 4 「空箱」ではさまざまなイベントを開催。写真は「キッズ・イベント」の告知
 - 5 「harema」のランチ。バリ風ライス
 - 6 39階の「harema」。焼き立てパンが食べられる、吹き抜けの開放的な空間
- *一般の方は入場できません。