

第6回居酒屋甲子園終了のご報告



第6回居酒屋甲子園日本一の店舗様は福岡県の居心地屋 螢 上人橋店でした

■第6回居酒屋甲子園終了のご報告

2011年11月15日(火)、パシフィコ横浜にて、「第6回 居酒屋甲子園」を開催致しました。全国から居酒屋の経営者・スタッフを中心に5032名※がご来場され、会場は熱気で包まれました。全国1369店舗の中から決勝大会に進んだ上位6店がプレゼンテーションを行い、自店の想い・具体的な取り組みを発表いただきました。来場者が「最も学びと気づきのあった店舗へ投票」し、第6回居酒屋甲子園における日本一に輝いたのは、福岡県の居心地屋 螢 上人橋店(しょうにんばしてん)でした。

また居酒屋甲子園からの発信では、現在のシビアな現状を検証しながら今、居酒屋に必要とされていることは何か？生き残りに必要な要素は何か？を問題提起し、様々な傾向やデータを元に、今後、店長のレベルを上げることが業界として必要だと感じ、全国の優秀店長の事例紹介と第7回より行う店長認定制度(仮称)の活動を行うこと発表させていただきました。

■第6回居酒屋甲子園来場者数

決勝大会 来場者数	5032名
参加店舗数	1369店舗
サポーター企業数	108社

※ボランティアスタッフ223名
決勝店舗様129名含む

■第6回居酒屋甲子園日本一 と ベスト6

(都道府県順)

第6回 居酒屋甲子園 日本一	居心地屋 螢 上人橋店	福岡県
ベスト6	心に花を咲かせる一軒家 サチの家	北海道
ベスト6	魚串炙縁	東京都
ベスト6	とんかつ・居酒屋 じらいや 御代田店	長野県
ベスト6	かわちどん 黒川本家	愛知県
ベスト6	肴や だんじ	福岡県

■第6回居酒屋甲子園決勝出場6店舗の発表内容振り返り(発表順)

地区	都道府県	店舗名	発表の振り返り
東海	愛知県	かわちどん 黒川本家	かわちどん 黒川本家は、愛知県名古屋にある、64席のお店です。二年連続決勝大会出場を果たし、今年も元気な学生アルバイトが主となり、さらに進化した取り組み仕組みの数々を発表してくださいました。お客様満足度をあげるため、67項目あるチェック項目の内、1日3項目のチェック項目を徹底させ、毎月のスタッフの成長が目に見えるようにしたトレーニングプログラム。お客様をびっくりさせる仕掛けの数々は、すぐに実践できるようにわかりやすく解説されていて、多くの気づきを得られる、まさしく、ともに学び共に成長し共に勝つ、取り組み発表でした。なぜそこまで学生スタッフが輝くのか、なぜ、飲食業で働くのか、20年間あきらめなかった本気の覚悟と想いは、たくさんの人に大きな勇気を与えてくれました。この飲食業界で働く誇りを強く感じさせてくれるプレゼンテーションでした。
北海道	北海道	心に花を咲かせる一軒家 サチの家	心に花を咲かせる一軒家サチの家は、北海道札幌市にある36席のお店です。三年前の悔しさからバネに、全員参加経営、進化したラウンド、オンリーワン商品の開発など「一生働ける会社」を目指して全員で取り組んできた仕組みの数々。この会社で社員になるんだと、力強く宣言していたメンバーさんの決意が、本気さを強く感じさせてくれました。大家族を創りたい。仕組みは「想い」を守る為のとてもあたたかなものという、何よりも想いを大切にしてきた6年間の積み重ねがそこにはありました。飲食業界の地位向上の為に何が出来るのか、何をするのか、飲食業界で働く多くの人に、大きな気づきと勇気を与えてくれたプレゼンテーションでした。

九州	福岡県	居心地屋 螢上人橋店	居心地屋 螢 上人橋店は、福岡県の福岡市にある50席のお店です。「BE HAPPY」幸せになろう、という企業理念のもと、スタッフ一人一人が心からお客や仲間の幸せの為に何が出来るかを考え、実践している姿は、サービス業の原点を感じさせてくれました。年間1000件もの予約が入るといふサプライズでは、一人一人に合わせ全て異なるメッセージプレートが用意されサプライズする側にもされる側にとっても、幸せの溢れる企画になっています。大切な人を想い、幸せを願う料理。だからこそ美味しい料理となり、忘れられない味となる。心から楽しそうに働く姿は、子ども達のヒーローになれる。飲食業は子ども達の憧れになれるのだとそう強く感じさせてくれました。家族、仲間、お客様、本当に大切な人の為にできること、強い絆とあたたかな愛情を感じるプレゼンテーションでした。
関東	東京都	魚串灸縁	魚串灸縁は、東京都豊島区にある40席のお店です。全てはお客様の笑顔の為に、99%閉店という危機から、1%の可能性に100%をかける決意をしたアルバイトスタッフと、お店を愛してくれていたお客様の想いが重なり、前年対比160%として、危機を乗り越えてきました。お客様を愛し、お客様に愛されるお店作りを大切に、お客様と共に作り上げるイベントは月に15回も開催。お客様がお客様を呼び、集客に繋がると共に、人の繋がりがも増え、また次のイベントへと発展しています。ほとんどのスタッフがお客様から社員になったというほど、お客様から愛されるお店があるのも、支え信じてくれる仲間や家族がいるから。魚串灸縁に出会って、実際に夢を叶えたというお客様のエピソードも印象的でした。人が輝くお店創りを実践していく姿は、飲食業界で働く誇りを感じさせるプレゼンテーションでした。
北陸・甲信越	長野県	とんかつ・居酒屋 じらいや 御代田店	とんかつ・居酒屋 じらいや 御代田店は、長野県北佐久郡にある、50席のお店です。人口14000人の小さな町で、8割のお客様がリピーターになるという地域で一際輝くお店。立地のせいにするのではなく、立地を味方にする営業方法、接客の三段活用を活かし、基本の徹底、常連のお客様を飽きさせない様々な工夫はまさに飲食店の基本とも言える姿でした。兄弟経営のスタートから、様々な試練を乗り越え、一歩踏み出しチャレンジを繰り返しスタッフやお客さまと共に成長していく姿は、飲食店を営む多くの方々に勇気を与えたプレゼンテーションでした。
九州	福岡県	肴や だんじ	肴やだんじは、福岡県福岡市にある70席のお店です。ロシア出店の経験を活かし、「日本一気の利くお店とは」「日本一のおもてなしとは」をコンセプトにみんなで考えみんなで創るお店作りに挑戦し続けてきました。個人の成長をお店の成長と捉え、マインドマップを活用した提案の深堀り、また大臣制、分科会へと発展させることで、店舗ごとにしっかり取り組みが徹底されている様子は、多くの学びと気づきを感じれるものでした。ラーニングカンパニーとして、全ての経験を学びに変え、挑戦し続ける姿には力強さを感じました。みなさんの楽しそうに学び合う姿も印象的。会場中に響き渡った最後の「エール」は、多くの人のココロに勇気と希望を与えてくれたことと思います。日本人の誇り、飲食業界で働く誇りを感じる、プレゼンテーションでした。

◆本件に関するお問合せ先◆ 【NPO法人 居酒屋甲子園事務局】 事務局長 清水香里
住所: 東京都渋谷区宇田川町41-26FIOビル2F TEL: 03-5456-9775 FAX: 03-5456-9776
E-mail: izako@izako.org HP: <http://www.izako.org/> 受付時間 平日 午前11:00 ~ 午後7:00