



「第10回居酒屋甲子園」全国大会進出5店舗決定のご報告

地区優勝11店舗の中から、いよいよ全国大会進出5店舗の決定です。

NPO法人居酒屋甲子園(東京都文京区・理事長大谷順一)は9月7日に全国大会進出5店舗の速報をホームページより発表させて頂きました。4月から開催された予選も9月で終了となり、最終予選では面談審査を行い、11店舗の中から、全国大会進出5店舗が決定いたしました。

【全国大会出場5店舗】 ※全国大会プレゼンテーション順

※敬称略

発表順	地区	都道府県	店舗名	1次予選・2次予選(覆面調査3回)			
				1回目	2回目	3回目	累計
1	関西	大阪府	火の鳥 天下茶屋店	163	200	200	563
2	北陸 甲信越	新潟県	燕三条レストラン BIT	188	190	200	578
3	東海	愛知県	かわちどん 黒川本家	200	182	190	572
4	関東第 2	神奈川	炭焼厨房 炎家	192	200	187	579
5	九州第1	大分県	感動のもつ鍋処 陽はまたのぼる 竹田本店	186	196	196	578

【5店舗企業情報】

※敬称略

発表順	地区	都道府県	店舗名	会社名	担当者名
1	関西	大阪府	火の鳥 天下茶屋店	株式会社 火の鳥	竹内秀樹
2	北陸 甲信越	新潟県	燕三条レストラン BIT	株式会社 Bit	秋山武士
3	東海	愛知県	かわちどん 黒川本家	有限会社ミートショップやま田	都築孔玄
4	関東第2	神奈川	炭焼厨房 炎家	株式会社キープ・ウィルダイニング	吉見 剛史
5	九州第1	大分県	感動のもつ鍋処 陽はまたのぼる 竹田本店	株式会社WOODHOUSE	氏田 善宣

第10回大会では、1482店舗が参加し、4月～5月に1次予選の実施(覆面調査2回:200点/回)。各地区上位20%が残り、304店舗での2次予選(覆面調査1回:200点/回)を7月に実施。そして8月は、各地区上位5～7位を対象に69店舗での3次予選(プレゼン審査と書類審査:100点満点)を地区大会として実施。最終予選では、地区大会優勝店舗、合計11店舗が進出となりました。

【最終予選(面談審査)概要】

- 開催日:9月7日(月)
- 審査員と面談者:審査員5名
- 審査員構成:コンサルティング会社・業界関係者 合計5名
- ※居酒屋甲子園理事・実行委員・事務局は審査の権限は一切ございません。
- 審査構成:地区大会映像(10分)+プレゼン(5分)+質疑応答(5分)
- 提出物:5月・6月・7月の3ヶ月分の売上げが証明できるものを面談時に提出(月次決算書等)
- 選出基準:地区優勝した店舗が「地域」や「居酒屋業界」の活性化に貢献すると思われる取り組み・仕組みが認められ、学びと気づきを提供できるプレゼンテーションが期待される店舗であること
- プレゼンお題:審査基準に対し
「全国大会でプレゼンをイメージしたとき、一番の強み・発表したい内容」
(地区大会で発表しきれなかった内容や、地区大会でのプレゼンの深掘り、また、その背景や想いを踏まえて)
- プレゼン者:代表者1名もしくは2名(最大で2名まで可)

【 地区優勝店舗/最終予選選出11店舗 】

地区	都道府県	地区優勝11店舗	地区	都道府県	地区優勝11店舗
北海道	北海道	産直ビストロSACHI 新さっぼろ店	東海	愛知県	かわちどん黒川本家
東北	福島県	やきとり大吉 いわき平店	関西	大阪府	火の鳥 天下茶屋店
北関東	茨城県	えんてんか	中四国	愛媛県	夢の家 HANARE
関東第1	東京都	ろばた翔	九州第1	大分県	感動のもつ鍋処 陽はまたのぼる竹田本店
関東第2	神奈川	炭焼厨房 炎家	九州第2	熊本県	和風酒処 おるげんと 帯山店
北陸 甲信越	新潟県	燕三条イタリアン Bit			

【 全国大会進出5店舗の選出理由 】

▼火の鳥 天下茶屋店 【関西地区 大阪府】

経営理念である「元気と美味しいで笑顔を広げます」の想いが、商品開発、人材育成、地域社会への貢献の全てにおいて高次元で追求している姿が認められました。まず、商品開発においては、食材への追求はもちろんですが、51ヶ月連続での看板商品の開発という、飲食店の根幹への追求精神を実感させられました。人材育成への取り組みは、徹底した面接と「ジャブ100連発」の活用によって初動教育を充実させ、スタッフ一人一人の行動基準を引き上げることで、高いレベルでの接客サービスの提供へと繋がっています。こういった人材育成の実践がお客様へも伝播し、人の魅力が人を呼び、お客様からも愛され、応援されるお店づくりを実践している点も、飲食店としての基礎力の高さを感ぜさせてくれました。また、「次の世代にカッコいい大人の背中を魅せ続けていきたい」という強い想いは、実際に地域住民にまで伝わり、子どもたちの健全な価値観を育てるといった地域貢献への実践は、驚くべき学びと気づきがありました。飲食店を通して、居酒屋業界のみならず、地域社会の安心安全の基礎力を高める貢献ができるという希望と勇気を与えてくれるプレゼンテーションが期待され、選出いたしました。

▼燕三条イタリアン Bit 【北陸甲信越地区 新潟県】

「お客様を熱狂させること。燕三条を発信すること」をコンセプトにした、オーナーの出身地である燕三条の職人の伝統と技に付加価値をつけた店舗づくりへの想い・取り組みの数々は、飲食を通じ、人・技・地域への発信を遺憾なく発揮している姿が素晴らしく、創業二年目ながら、全国大会への選出となりました。故郷を愛する想いからだけではなく、「ほんの少しでもさらに美味しく飲食をしていただきたい」という料理人・飲食人としての信念からスタートしており、世界に誇れる地元の洋食器や工芸品の数々とのコラボレーションは、商品力の向上において圧倒的なパフォーマンスを引き出しています。「集客の取り組みは人材育成に尽きる」という企業マインドのもと、専門知識を深める勉強会や英会話教室の定期開催、待遇面等、スタッフ満足度向上や教育に力を注ぎ、スタッフひとりひとりに対する投資を惜しみなく提供している点も、業界全体が悩む人材不足への一手として一筋の光をみましました。地域の魅力を、飲食を通して世界に発信していくこと、店舗内には燕三条の工芸品ギャラリーも設置するなど、燕三条を応援する取り組みは、地域をも巻き込み、さらには燕三条の企業から応援されることへと繋がり、今回、第10回居酒屋甲子園の掲げる「クールローカル」が見事に体现されています。新たな視点での地域発掘、地域発信の可能性を気づかせてくれるプレゼンテーションが期待されます。

▼東海地区・・・かわちどん黒川本家(愛知県)

かわちどんの圧倒的な理念の浸透力と人材育成力は、様々な難局を乗り越えてきた経験と、高い志によって育まれてきたものであるという背景が感じられました。長年培ってきた独自の教育システム、パワーアップミーティングでは、「聞くことよりも語ることに」重きを置き、「話して学ぶ」という実践を繰り返す、ラーニングピラミッドの概念に裏付けられたシステムであり、このパワーアップミーティングから生まれたおもてなしの数々は、お客様満足の向上だけに留まらず、盲導犬支援といった社会貢献へも幅の広がりをみせています。徹底して受け継がれている学生アルバイトたちに与えられた教育の場、そして実践していく場としての飲食店。その姿は、そのコミュニケーション力を高めるさまざまな取り組みとなり、今や自社や飲食業界の枠を超え、他社・他業界へも広がり、日本の教育の中においても今の時代に最も必要とされる取り組みと感じられました。同世代が放つ強いインパクトと、自発的な取り組みなど、彼らの輝いている姿は全国の若い世代にも勇気と希望を与えるプレゼンテーションが期待され、選出いたしました。

▼炭焼厨房 炎家【関東第2地区神奈川県】

創業12年にして今年最高売上を記録するなど、今なお進化・挑戦し続ける姿は、地元地域を活性させる企業理念と、働くスタッフのプロ化への意識に裏付けされ、成長期を迎える飲食企業にとって新たな一石を投じるプレゼンテーションへの期待を感じ、全国大会へと選出いたしました。「第二の我が家」をコンセプトとした、サーバーの生み出す安心感のある接客と居心地の良い空間を提供する接客サービス、料理長の提供する毎日変わるクオリティ高い日替わり料理の実現、店長による再来店を促す店舗マネジメントなどを中心に、分業化による専門性溢れるこのトライアングルフォーメーションは、「居酒屋だけどレストラン化」という概念のもと、スタッフのプロ化を促進させ、意識向上、切磋琢磨を生み出し、高次元での店舗経営を実現させています。創業12年で培われた様々な仕組みや取り組み事例への展開と、これからの飲食店における人材育成の提案など、飲食業界へ強烈なインパクトをもたらすプレゼンテーションが期待されます。

▼感動のもつ鍋処 陽はまたのぼる 竹田本店【九州第1地区 大分県】

「農村回帰」をキーワードに、地域と行政を巻き込んだ地元竹田市のPR活動への意識行動姿勢が素晴らしく、飲食店の地域活性における可能性を大幅に広げてくれる取り組みとして認められ、昨年から2年連続となる全国大会への選出となりました。地域の特性を捉え、「もつ鍋」という季節で左右される業態動向にも着目、3種136通りの鍋の提案や、宅配・全国発送などへの展開、焼き肉店を併設した集客への取り組みなど、利益確保の動きにも余念がなく、結果として地域から愛される店舗となっている姿を感じました。また、自社で起こった火災事故を教訓に火災予防対策を徹底し、リスクマネジメントにおける飲食店の在り方について今一度深く考えさせられました。開店からわずか3年、企業理念に裏打ちされた全ての行動・取り組みは、夢や希望を謳うだけではなく店舗経営におけるトータルバランスの高さを発揮、人口減少の日本の未来を大きな視野でとらえ、地方での居酒屋モデルとして大きな存在として認められました。

【 全国大会概要（予定） 】

※チケットは居酒屋甲子園ホームページにて販売しています

主催	NPO法人居酒屋甲子園（運営：(株)IZAKO）
開催日時	2015年11月10日（火）10:00～16:00（予定）
開催会場	パシフィコ横浜 国立大ホール
参加店舗数	1482店舗
全国進出店舗数	5店舗
発表選定基準	覆面モニター調査と特別審査
1次予選	覆面モニター調査（全参加店舗対象）（2回の調査）
2次予選	1次予選各地区上位15位による覆面モニター調査（1回の調査）
地区大会（3次予選）	2次予選各地区上位5～7位によるプレゼン審査と書類審査
最終予選	地区優勝店舗による面談審査
日本一の決定方法	全国大会当日の会場投票
当日来場者数	5000人（予定）
当日入場料	一般5,000円（当日一律6,000円）参加店舗様・サポーター様3,500円

◆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 田淵真央
住所：東京都文京区本郷3-3-11 IPB御茶ノ水ビル9F TEL:03-3816-6880 FAX:03-3816-0255
E-mail: izako@izako.org HP: <http://www.izako.org/> 受付時間 平日 午前9:30～午後6:00