

第11回居酒屋甲子園終了のご報告

第11回居酒屋甲子園日本一の店舗様は新潟県 旬海佳肴一家 でした



■第11回居酒屋甲子園終了のご報告

2016年11月15日(火)、パシフィコ横浜にて、「第11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4200名※がご来場され、会場は熱気で包まれました。

全国1679店舗の中から全国大会に進んだ上位5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11回居酒屋甲子園における日本一に輝いたのは、新潟県の 旬海佳肴一家(しゅんかいかがこういちや)に決定しました。旬海佳肴一家 は、初の全国大会出場で優勝となりました。

また昨年に引き続き、全国の店長にフォーカスした優秀店長により取り組み発表の時間、全国店長ランキングを行いました。

■第11回居酒屋甲子園来場者数

| | |
|-----------|--------|
| 全国大会 来場者数 | 4200名 |
| 参加店舗数 | 1679店舗 |
| サポーター企業数 | 141社 |

※ボランティアスタッフ190名
出場店舗様80名含む

■第11回居酒屋甲子園日本一 と 準優勝

(都道府県順)

| | | |
|----------------|---------------------|-----|
| 第11回 居酒屋甲子園 優勝 | 旬海佳肴一家 | 新潟県 |
| 準優勝 | 北海道産直ビストロSACHI 大通り店 | 北海道 |
| 準優勝 | 旬菜酒場 菜でしこ 長浜本店 | 滋賀県 |
| 準優勝 | 炭火焼肉 すぎ乃くら 七宝本店 | 愛知県 |
| 準優勝 | 産地直送仲買人 目利きの銀次 新都心店 | 沖縄県 |

■第11回居酒屋甲子園全国大会出場5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 |
|--------|------|---------------------|--|
| 北海道地区 | 北海道 | 北海道産直ビストロSACHI 大通り店 | 年々進む漁獲量の減少や人材不足など、飲食環境を取り巻く課題に真っ向から向き合い、12年間培ってきた仕組みや取り組みの数々は、飲食店だからこそできる価値の提唱として、新たな気づきと学びを与えてくれました。 市場に流通することなく廃棄されてきた未だ知られていない未利用魚に着目し、地元漁師さんと協力し1500レシピの商品開発、未利用魚がメニューの売れ筋商品の85%を占めるなど、食材に価値を与え、お客様にもお値段以上の価値を感じてもらえる取り組みへと発展。また、地元20漁港の魚の荷受人となり、ダイレクトに飲食店へ届ける独自の卸売業の実践を続けることで、生産者からもお客様からも、企業理念である「あなたがいてくれてよかった」と感じてもらうことに繋がっていると実感させてくれました。全員で作り上げた理念をスタッフ自ら発信し、会社に依存した体質ではなく自立した強いチームを作っていこうという決意からは、12年受け継がれてきた強い絆と愛情を感じ、これからも幸せを実感できる食卓を創り続けていく、飲食業の未来への希望を感じるプレゼンテーションでした。 |
| 関西第2地区 | 滋賀県 | 旬菜酒場 菜でしこ 長浜本店 | 「1000センス1000センセーション」というコーポレートスローガンを掲げ、年間2万件のお客様アンケートから店舗における問題点や課題を数値化して見える化をはかり、スタッフが主体となり改善に取り組む研修会の実施。アルバイトスタッフの考案から生まれた名物料理の開発や接客の新しいオペレーションに至るまで、スタッフが自らやりたいと思う取り組みやアイデアを出し合い、役職に関係なく担当者まで自分たちで決定する全員参加型のPDCAサイクルを回す会議の実践。 また各店舗の店長を社長と呼び、店舗運営の権限を委譲し自立型の店舗運営を実践するなど、働くスタッフのやりがいを生み出す店舗運営の取り組みの数々は、オペレーションや効率の時代からこれからは個性が生きる時代へと外食の未来を切り開いていくんだという強い覚悟と想いを感じ、飲食業の新しい可能性と気づきを与えてくれました。一人一人が夢をもち、仲間とともに切磋琢磨して成長し続けていこうとするその姿から、多くの勇気と学びを与えてくれました。 |

| | | | |
|---------|-----|---------------------------|--|
| 九州第2地区 | 沖縄県 | 産地直送仲買人 目利きの銀次 新都心店 | あえて「他産地消」をコンセプトとして、自社物流の独自のルートで全国各地の厳選された食材を仕入れ、地元沖縄のお客様へ新しい食の発見を提案する姿は、「思いやりとサプライズ」という経営理念へのあくなき追求を感じました。店舗として、会社から与えられた武器に慢心するのではなく、さらに輝きを増すためチャレンジしてきた取り組みの数々。女子マネージャー制度や密約カードなど、独自のスタイルで創り出す、お客様に楽しんで頂きながら満足度を高める取り組みの数々は、リピート率を上げる成果へと発展。店舗だけで作り出せる仕組みの可能性に大きな気づきを与えてくれました。さらに人材育成では、全員が全員をモチベートすると言うマネジメントサイクルの実施。スタッフ自ら評価制度をつくることでやりがいを生むなど、スタッフの輝きの場をつくる為に考えつくされた仕組みには、理念である「思いやり」を強く感じさせてくれました。守られるだけではなく、自分のチカラで店舗も仲間も会社も、そして自分自身をも守れる強い人になってほしいという想いには、自立を目指し、沖縄から輝きを発信していこうという強い決意と魂を感じさせてくれました。 |
| 北陸甲信越地区 | 新潟県 | 旬海佳肴一家 | 【新潟を元気に！】という理念のもと、「鮮魚」「水」「米」「酒」という新潟ならではの価値を伝えるために、真面目に日本の和食文化と向き合い、探求し、シンプルでも真似できないものの追求。刺身や寿司を提供するために「魚学」で魚の扱い方の知識と技術を徹底的に学び、食材を一切無駄にせず、普通は捨てられてしまう部位にも工夫を加え商品化するなど、手間を惜しまず一品一品に拘り抜くその姿は、食材への感謝、板前としてレベルの高さと覚悟を感じさせ、食の本質を思い起こさせてくれました。また、地域の酒蔵と共に開催する日本酒イベントなど、居酒屋で楽しむ日本酒の楽しさを伝えようという強い想いも感じさせてくれました。「地元の宝物に気づけば、地域活性化につながる」という想いのもと、新潟の食文化を海外でもプレゼンするなど、食を通じて地域の魅力を世界へ発信。食のチカラを信じ、プロとして魂込めた価値ある料理を作り続けようという、食の本質と誇り、料理人としての原点を思い出させてくれる、素晴らしいプレゼンテーションでした。 |
| 東海地区 | 愛知県 | 炭火焼肉すぎ乃から 七宝本店 | 愛知県のベッドタウンであるあま市において若いファミリー層に着目し、7年間に渡りキッズ会員システムを構築し、その継続力により今では近隣地域の子どもの1/4である5,500名の会員数を獲得。その取り組みは「親子三世代の笑顔のつながりで社会貢献」をモットーとし、地域に愛される郊外型の成功モデルとしてだけでなく、数年前のキッズ会員が今現在アルバイトとして多数入社するという実績にも繋がっていました。さらに「受験休暇」という制度も導入しスタッフが長く働ける環境を構築。飲食業界の人材不足を横目に、地域の中で雇用を循環させていく地域貢献のあり方に、飲食業としての新たな可能性を感じさせてくれました。「やんばようやりゃーよー」という親子三代受け継がれてきた情熱と、創業50年の精肉店の技術を軸に、ご家族が安心して食事に来れる環境づくり、女性が母親になっても飲食業を続けられる居場所を創るんだという強い想いには、三世代つづく地域の居場所で在り続けようという決意と覚悟を感じさせてくれる素晴らしいプレゼンテーションでした。 |

◆全国大会の画像は事務局にございますので、お気軽にお問合せくだ

◆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 羽
田優貴乃
住所：東京都本郷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10:00 ~ 午後6:00