

第12回居酒屋甲子園終了のご報告

第12回居酒屋甲子園日本一の店舗様は埼玉県 三好屋商店酒場 深谷店 でした



■ 第12回居酒屋甲子園終了のご報告

2017年11月14日(火)、パシフィコ横浜にて、「第12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4500名※がご来場され、会場は熱気で包まれました。全国1756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12回居酒屋甲子園における日本一に輝いたのは、埼玉県の 三好屋商店酒場深谷店(みよしやしようにんさかばふかやてん)に決定しました。三好屋商店酒場深谷店 は、初の全国大会出場での優勝となりました。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12回居酒屋甲子園来場者数

全国大会 来場者数	4500名
参加店舗数	1756店舗
サポーター企業数	146社

※ボランティアスタッフ190名
出場店舗様90名含む

■ 第12回居酒屋甲子園日本一 と 準優勝

(都道府県順)

第12回 居酒屋甲子園 優勝	三好屋商店酒場 深谷店	埼玉県
準優勝	DAN-CHICKEN-DAN 町田店	東京都
準優勝	和歌山ちゃんぽん 忠次郎	和歌山県
準優勝	ベジテジや 四条烏丸店	京都府
準優勝	レストランカフェ ウト・ワーク	徳島県

■ 第12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
北関東地区	埼玉県	三好屋商店酒場 深谷店	「深谷駅前元気印計画発信店」というコンセプトを掲げ、街の人が集まる魅力的な場として、本来の居酒屋がもつ、気軽でつい立ち寄ってしまいたくなる店づくりを追求してきました。「じゃんけんハイボール」や「地元中ハイボール」など、お客様を楽しませながらも、新人さんでもお客様とのコミュニケーションがすぐにとれるよう様々な仕掛けが組み込まれた店舗運営や、新任店長でも新人教育がスムーズにいよいよ『5DAYS』や『ななお君』といったキャラクターを上手に使う教育ツールを構築し、スタッフが楽しみながら成長できる仕組みの数々は、どんな飲食店の現場でもすぐに活かせる学びとして大きな気づきを与えてくれました。共に生きるという理念のもと、商圏の狭いローカルならではの強みを活かし、オンもオフも人生まるごと仲間と地域の人たちと楽しみながら共に生きていこうとするあり方は、地域活性化の新しい発想をもたらしてくれ、ローカルで戦う居酒屋に大きな自信と誇りを与えてくれました。家族でともに働くことができる、そんな飲食店づくりをし続ける背景には、社長の強く大きな愛情と覚悟を感じさせてくれた素晴らしいプレゼンテーションでした。
関東第1地区	東京都	DAN-CHICKEN-DAN 町田店	「興奮・エンターテインメント」のテーマの下、五感を刺激する料理開発やエンターテインメントを演出した店舗運営は、新たな発想と刺激をもたらしてくれました。 興奮を作り出すのも「人の本気」という考え方の元、本気を引き出すため、働くスタッフの不備不満を無くすBASEの取り組み、お店や仲間を好きになるLIKEの取り組み、そしてお客様の幸せに目を向けるHAPPYへのプロセスを構築したチームビルディングの仕組みの数々には、多くの学びと気づきがありました。お客様のために全力になる仲間の姿や想いが、またスタッフの本気スイッチを押し、お客様の一生の1日に幸せを実感できるそんなお手伝いをしようと、自ら考え行動するそのあくなき挑戦には、希望と勇気を感じさせていただきました。 人の輝きは飲食業の原点。人の輝きに一切の妥協はしないという、人に対して諦めない姿勢からは、強い信念と、飲食業で働く強い誇りを感じさせてくれた素晴らしいプレゼンテーションでした。

<p>関西第1地区</p>	<p>和歌山県</p>	<p>和歌山ちゃんぽん 忠次郎</p>	<p>創業から大事にしてきた「空腹を満たすより、心を満たす」という想いを、今尚受け継ぎ、「心を満たす店づくり、人づくり」を理念に、呑んでつまんで麺でやるという、和歌山初の麺居酒屋を確立させた和歌山ちゃんぽん忠次郎。</p> <p>心を満たす店作りとして、お客様の利用動機と滞在時間を考慮し、お客様満足度を高めながらも、回転率や稼働率をあげ、常に満席の活気を作りだす、麺居酒屋としてのモデルは、新たな発想と学びもたらしてくれました。心のもった料理とおもてなしへのあくなき追及は、心を満たす人づくりの基盤として構築され、「忠次郎55ヶ条」や「女将塾」をとおり、仲間とも、お客様とも互いに信頼しあい、深い関わりあいを大切にし続ける姿は、飲食業にとってリアルな人材育成の成果として、大きな気づきと学びを与えてくれました。社長から受け継いだお店を、そして想いを胸に、次世代の仲間とともに心を満たす輪を広げていこうという店長の覚悟からは、強く、そしてとても深い愛情を感じさせていただきました。</p> <p>なんのために。誰のために。商売を営む上での本質と、理念の大切さを改めて感じさせてくれた素晴らしいプレゼンテーションでした。</p>
<p>関西第2地区</p>	<p>京都府</p>	<p>ベジテジヤ 四条烏丸店</p>	<p>「食文化に新しい風を 世の中に大きなインパクトを 人々にパワーを」という経営理念の下、包み方一万通りのサムギョブサルという価値に対して、自家農園のサンチュ等のモノづくり、それを伝える為の14分間のサービスストーリー等のコトづくり、フェイシャルマスクを販売促進にしたジョウホウづくりと、徹底的に目の前のお客様の一口の感動を純粋に追い求めるその姿勢は、多くの学びをもたらしました。</p> <p>なにより価値を伝える為の伝道師育成の取り組みの数々は、飲食業を通じて人の価値を高める事ができるという大きな自信を与えてくれました。</p> <p>自分たちの描いた未来を信じ、挑戦し続けてきた12年間とリーダーの背中。そしてそのリーダーを信じ、共に全速力で走り続けてきた仲間への信頼と確信は、強いチームとしてのあり方を感じさせてくれました。「食の未来をつくる」というビジョンを掲げ、未来からみて今、私たちは何をすべきなのか、そして、改めて食がもたらす価値と可能性を強く感じさせ、希望と大きなインパクトを与えてくれたプレゼンテーションでした。</p>
<p>中四国地区</p>	<p>徳島県</p>	<p>レストランカフェ ウト・ウーク</p>	<p>徳島県阿南市の人口2700人の街で30年、世代を超え愛され続けてきたハンバーグブランドを見事に確立させたウトウーク。ハンバーグへのあくなき追求やこだわりはもちろん、飲食を通じ出会った、地域の農家さんの旬の食材とコラボをして作り上げたハンバーグの種類は120種類以上。30年かけてお客様に提供してきたハンバーグの高さは富士山6つぶんという驚異の高さは、とても印象的でした。一時期は閉店に危機に見舞われながらも、創業者の息子である店長が二代目として戻ってきてからの現在の売り上げ回復に至るまで、実践してきた様々な取り組みや、地域の方々との出会い、そして「ない」ものに目を向けるのではなく、いま「ある」地域に眠る価値に目をむけ、互いを生かしあいコラボさせることで創り上げてきたメニューやイベントの数々。その一つ一つが積み重なり、現在までの業績回復、またより多くの地域のお客様に愛される結果へと繋がっているこの成果は、大きな気付きや学びを与えてくれました。その地で長くその場所にあり続けること。たくさんの人の思い出の場所として飲食店がもたらす価値の大きさ、そして地方で飲食を営むすべての方々へ、希望と勇気を与えてくれた素晴らしいプレゼンテーションでした。</p>

◆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さい

◆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 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