

第13回居酒屋甲子園終了のご報告

第13回居酒屋甲子園日本一の店舗様は新潟県 ベジテジや Soi新潟万代店 でした



■ 第13回居酒屋甲子園終了のご報告

2018年11月13日(火)、パシフィコ横浜にて、「第13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1766店舗の中から全国大会に進んだ上位5店舗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13回居酒屋甲子園における日本一に輝いたのは、ベジテジや Soi新潟万代店(べじてじや そいこいがたばんだいてん)さんに決定しました。ベジテジや Soi新潟万代店さんは、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13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	1766店舗
サポーター企業数	143社

※ボランティアスタッフ190名
出場店舗様90名含む

■ 第13回居酒屋甲子園日本一 と 準優勝

(都道府県順)

第13回 居酒屋甲子園 優勝	ベジテジや Soi新潟万代店	新潟県
準優勝	炉端焼き 一步一步本店	東京都
準優勝	魚と酒はなたれ 横浜東口店	神奈川県
準優勝	かわちどん 柏原店	愛知県
準優勝	BEER&WINE 石山GRILL	滋賀県

■ 第13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
北陸甲信越地区	埼玉県	ベジテジや Soi新潟万代店	ベジテジやSoi新潟万代店は、FC店である強みを活かしながら、経営理念に「魅力的な人作り」を掲げ、従業員の9割がアルバイトというなか、レベルピラミッド、在り方・やり方を踏まえた・自己評価制度。お客様満足度向上の会議。時給評価制度の作成と運営に到るまでアルバイトのメンバーが主体となって作った仕組み取り組みの数々は、店舗運営における大きな学びを届けてくれました。また、その秘訣には独自の面接があり、入社前に「なんの為に働くのか」を明確にする事で「お店の成長のためにやった事が自分の成長になっていて、自分の成長のためにやった事がお店の成長になっている。」という仕事と人生の目的を掛け合わせる、ミッションリンクという考え方を体現していました。魅力的な人作りを実現した結果、採用広告費をかけず1年間で43人もの面接者を獲得。一人一人が輝きながら働く人材教育をすることで「憧れ」られる「人」を作り出していました。どんなことがあっても人生をこの仲間と本気で生きて行く。魅力的な人が魅力的な街をつくっていくんだという強い信念からは、人を想う、街を想う、覚悟を感じさせていただきました。
関西第2国地区	滋賀県	BEER&WINE 石山GRILL	自店舗の強みをより尖らせる為に見直したコンセプトの「熟成肉」。グランドメニューを80品から43品まで絞る事で、メインの熟成肉の出数は70%から驚異の93%を実現。商品の品数を絞る事で生まれたのはメイン商品の出数だけではなく、仕込み時間の軽減、計画的な仕込みの実現、時間ばかりか心にもゆとりが生まれ、チームワークの向上にも繋がりました。徹底的に無駄を見直し、本当に大切なことに時間と活力を費やすことで、提供に時間のかかるヤードビアや商品に一手間かけた提供、常連様の情報を集めた「Ishiyama Friends」などの取り組みが生まれました。生産者さんの想いを届けるための熟成牛の焼き方へのこだわりとそこにかかる情熱。そしてスタッフや家族を想い、本気でこの仕事と業界の価値を高めていこうとする店長の覚悟からは、とても温かな愛情と希望を感じさせていただきました。無駄を見直す事が結果、生産性の向上に繋がりが、大切な事を大切に出来る余裕が生まれる事になるのだと、とても大切なことに気付かせていただいた素晴らしいプレゼンテーションでした。

<p>関東第1地区</p>	<p>東京都</p>	<p>炉端焼き 一歩一歩本店</p>	<p>「全てはお客様の喜びのために」という理念を掲げ、2007年に出店した炉端焼き一歩一歩本店は、今もなおこの理念の基に「人として」を磨き続けていました。創業当初から育まれてきた「お客様を想う気持ち」は、店舗運営のひとつひとつに隈なく散りばめられ、愚直に取り組みられてきた「お客様の不満足を満足に変える為の取り組み」へと進化していきました。その全てがお客様への目配りを基本とし、徹底された取り組みは創業10年を経た今でもひとりひとりに浸透していました。野菜がごやお通しきゅうり、お手洗いへの案内など、目の前のお客様の表情をしっかりとみて、不満足を満足へ変える取り組みの数々。またお客様の最初の一口目の表情を逃さず見ようとする料理人の想いから生まれた、冷蔵庫整理や毎月試食会など、ただ料理をつくるだけでなく人としてお客様を大事にできる料理人であろうとする姿勢からは、飲食に携わる全ての人にとって大切な気づきを与えてくれました。一つの料理、一つの食卓に、嘘なく真摯に向き合い続けてきた11年。お母さんがつくってくれた温かな食卓を、兄弟二人で守っていきたくと思ったその夢が、今では仲間の夢となり、北千住の街で8店舗まで成長。どんな失敗をしてもいい、また一緒に笑いあえればいいんだという、人に対して諦めないその覚悟と、育ててくれたお客様や街と共に、これから先も歩み続けていこうという想いからは、飲食人としての大切なあり方を気づかせてくれた、素晴らしいプレゼンテーションでした。</p>
<p>関東第2地区</p>	<p>神奈川県</p>	<p>魚と酒はなたれ 横浜東口店</p>	<p>魚だけは絶対負けたくないという強い想いとこだわりは、創業当時から毎日3時間かけて漁港に直接買付に行くほど、理念の1つでもある「1つでも多くの旨いを正しく食の場へ」の理念の体現をされていました。そのこだわりのメイン商品であるシラス。そのしらすは全く獲れなくなった事から始まった、生しらすプロジェクトは、ゴミ拾いから始まり、参加するだけで真鯛の稚魚を放流する事の出来る社会貢献イベント、200人居酒屋が誕生。そのイベントも今や「1000人居酒屋」と言った業界にも影響を与える大きなイベントへと成長していきました。もう一つの理念である「1つでも多くの成長を関わる全員へ」では、マネジメントゲーム研修、マインドマップ、魚検定、全体総会など、社員全員の学びの場を積極的に設け、楽しみながら学びを得て、スタッフのやりがいや働きがい、社員一人一人の成長へ繋がっていることは、業界にとっても大きな学びとなりました。食と学びを掛け合わせ、孫の世代まで美味しい魚と綺麗な海を残していこうというその決意と覚悟からは、飲食店からできる可能性と希望を届けてくれた素晴らしいプレゼンテーションでした。</p>
<p>東海地区</p>	<p>愛知県</p>	<p>かわちどん 柏原店</p>	<p>「組織と言う名の家族をつくる」という創業からの想いを守り続け、春日井市の課題である、家族の団欒の場を増やすための取り組みの数々をとても明るく元気に発表してくださいました。誕生日を盛り上げるお肉で作ったケーキ、お母さんを喜ばせようと子どもたちを巻き込んだ母の日テスト。お客様の会話からニーズを捉え満開の桜の演出など、ビジョンでもある「日本一もう一度来たい店」と、お客様に言っていただけに、肉とおせっかいを焼きつけてきたかわちどん柏原店。そこで生まれた喜びや感動は、働くスタッフの家族を想う気持ちへと連鎖し、飲食店を通じて数多くの家族の笑顔が生まれていることを感じさせていただきました。50年という歴史の中で、様々な葛藤や試練を諦めずにみんなで乗り越え、強い絆をもった家族のようなチームをつくり続けてきたこと。その姿からは多くの気づきと勇気を与えてくださいました。そして、ご両親から受け継がれた温かな想いと感謝に溢れたスピーチからは、お客様もスタッフも家族として守り続けていこうという強い覚悟を感じさせてくれた本当に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