

第5回居酒屋甲子園終了のご報告と 理事長交代のお知らせ



■第5回居酒屋甲子園終了のご報告

2010年9月30日(木)、パシフィコ横浜にて、「第5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4680名がご来場され、会場は熱気で包まれました。全国1129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、2月から行った予選の調査結果との合計点数により日本一が選ばれました。第5回居酒屋甲子園における日本一に輝いたのは、東京都のうまいもん炙り いざかや炎丸 亀戸店でした。

また、居酒屋甲子園からの発信は、第5回のスローガンであった「リスペクトローカル」を合言葉に外部環境に『克』をテーマにしました。地方では過疎化や人口減少で、シャッター街が増え、寂しくなっていく街並みそんな現状がいたるところで目につく中で、どうすれば繁盛できるのか？をレポートし、発表しました。

■第5回居酒屋甲子園来場者数

決勝大会 来場者数	4680名
参加店舗数	1129店舗
サポーター企業数	90社

※今回、舞台制作・機材の都合上、5000席から席数を削り4475席となりました

■第5回居酒屋甲子園日本一 と ベスト6

(都道府県順)

第5回 居酒屋甲子園 日本一	うまいもん炙り いざかや炎丸 亀戸店	東京都
ベスト6	焼肉居酒屋 紅志	北海道
ベスト6	本気家 源天	栃木県
ベスト6	味な隠れ家 たのしや哲	長野県
ベスト6	かわちどん ガスプラザ店	愛知県
ベスト6	和風酒処 おるげんと 下通り店	熊本県

■第5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
道 北海	北海道	焼肉居酒屋 紅志	—
九州	熊本県	和風酒処 おるげんと 下通り店	古民家をイメージさせる店内からは、スタッフの皆さんの気持ちのいい元気な声が響き渡り、調味料から、器ひとつまで細部にこだわったおもてなしでお客様を迎えてくれます。プレゼンにもありました、様々なイベントから生まれるメニューも含め、200種類以上の料理がすべて手作り。マナー研修で身に付いたという挨拶から、一期一会のお見送りまで、「おもてなしの原点」を感じさせてくれました。ご夫婦で始めた七坪の小さな居酒屋、悩み苦しんだ時期を乗り越え、生まれた強い絆は、やがて大きな花を咲かせる、つよい土壌となっていくことでしょう。
関東	東京都	うまいもん炙り いざかや炎丸 亀戸店	楽しさと笑いにあふれたプレゼンテーション。プレゼンからも映像からも、楽しいお店の雰囲気、スタッフさんの笑顔、お客様との濃い関わり合いを感じる事ができました。その楽しくも、真剣に学び合う姿からは、仲間やお客様との絆の強さを感じました。同時に、理念でもある「貢献」を通して、飲食業界への厳しさも伝わってきました。オーナーが仰っていた、自分自身に人生の喜びを与えてくれた居酒屋そして幸せを教えてくれた仲間へ恩返しをしたい。飲食の粋をこえ、共に夢を叶えていく、そんな強い想いのこもったプレゼンは、飲食業界で働く多くの人達に、勇気と力を与えてくれたことと思います。

北 関 東	栃 木 県	本 気 家 源 天	地元下野市に40年続く清掃業から、異業種の居酒屋をオープン。確かに異業種ではありますが、想いはひとつ、「この町を明るく元気にしたい」お客様からの叱咤激励をバネにし、改善に改善を重ね、お客様から愛されるお店へと変わっていく様子は、飲食店の「原点」を思い出させてくれました。清掃業のノウハウを生かした、トイレ清掃。地元の生産者さんとの繋がりを大切にし、地産地消にこだわった料理の数々。お客様も一緒になってお祝いするハッピーイベントは、楽しそうなお店全体の雰囲気がとても印象的でした。どんな困難からも決してあきらめず、いつも「感謝」の心を忘れない、そんな想いが、お客様にとって、その町にとって、なくてはならない存在になっていくのかも知れません。大切な「原点」を感じさせてくれたプレゼンでした。
東 海	愛 知 県	か わ ち ど ん ガ ス プ ラ ザ 店	元気なアルバイトスタッフが発表してくれた取り組み、仕組みの数々。毎日継続して行う仕組みと、心の教育を定期的に行うことで、作業になりがちなものも、きちんと「志事」として落とし込まれている。少ない社員数の中で、若い学生スタッフさんだけでも運営される仕組みの数々には、多くのことを学ばせていただきました。その仕組みができるまでの道のりには、想像を絶する困難があったこと、仲間に支えられ、努力を惜しまずここまで決してあきらめなかったこと。その強い想いが、また仲間の心を強くしているのではないのでしょうか。会場中に、その強い想いが響き渡ったことと思います。
甲 北 信 越	長 野 県	味 な 隠 れ 家 た の し や 哲	昨年も、居酒屋甲子園特別優秀賞を表彰され、料理、サービスともに定評があるお店です。海のない長野の人達にも美味しい鮮魚を食べてもらいたいという純粋な想いから、片道5時間をかけて金沢から鮮魚を仕入れるこだわり。刺身ではもちろん、お店の看板メニューの「哲流 焦がし醤油フォンデュ」は、ご新規様の注文率90%をほこっています。「美味しい魚が食べたいなら、哲さんのお店！」と言っていたお客様の言葉がとても印象的でした。また、当たり前前の徹底を心がけ、「投げかける、答えを言わない文化」が生む、スタッフさん一人一人の成長が、お店のサービスのレベルを高いものにしていくのですね。特別なことではなくとも、一人一人のお客様のタイプを見極め、目配りの行き届いたサービスと美味しい料理の提供。その確かな一歩の積み重ねと努力こそが、飲食店としての原点。なによりも大切なことに、改めて気付かせてくれたプレゼンでした。

※焼肉居酒屋紅志さんは、代表の寺口氏の体調不良により、急遽辞退になり、スタッフさんから店舗紹介と想い等を発表しました。なお、投票の対象外とし、5店舗の中から日本一を選出する流れとなりました。

■理事長交代に関して

NPO法人居酒屋甲子園(所在地:東京都渋谷区)の理事長に松田真輔が就任いたしましたことをお知らせ致します。また、新体制に関しては、決定次第、後日お知らせさせていただきます。

1. 理事長の交代 (2010年10月1日付)

理事長 松田真輔 (株式会社OHANA代表取締役)

2. 理事長交代の理由

任期満了のため

3. 理事長プロフィール

松田真輔 (まつだしんすけ)1976年1月16日 愛知県生まれ

株式会社OHANA 代表取締役。2005年9月設立。愛知県を拠点に、7店舗を運営。

昨年の第4回居酒屋甲子園にて、1103店舗の中から最優秀店舗として日本一に選ばれました。

現在、飲食店経営以外に映像会社株式会社スマイルハートを設立。有限会社てっぺん大嶋啓介との出会いをきっかけに居酒屋甲子園に関わり、2009年に理事に就任。そしてこの度居酒屋甲子園理事長に就任する。

■第5回居酒屋甲子園報告と第6回開催発表会のお知らせ (2010年11月11日)

2010年11月11日にプレス様・サポーター企業様・実行委員を対象とし、第5回居酒屋甲子園報告と第6回開催発表会を東京都(場所は未定)で開催予定です。詳細が決まりましたら、お知らせさせていただきます。

◆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