

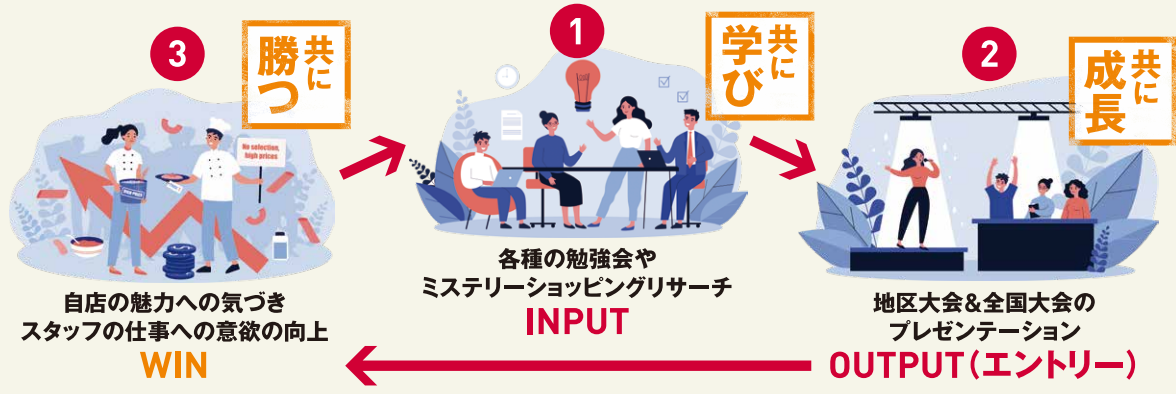


**共に学び、共に成長し、**  
 INPUT OUTPUT (エントリー)  
**共に勝つ**の**理念のもと**  
 WIN  
 居酒屋から日本、世界を元気にする為に  
 活動をし続けている団体です

2024  
 Since 2006  
*Takaya Koshuen*  
 “革新”

2024 10月22日 10:00~ 福岡サンパレス

居酒屋甲子園が提供する **共に勝つ** 為の **学び** の **サイクル**



**壇上店舗様**

- 港町酒場もんきち商店桑園店
- 渋谷DRA
- ろぼた翔
- やきとり番長 松本つなぐ横丁店
- 学生が週2で通える焼鳥屋
- 乾杯酒場アホウどり聖護院店

**優秀店長様**

- 夢の家 本店 / 井上 杏奈店長
- 異酒屋 陽溜食堂日吉町店 / 最所 崇将店長

**チケット絶賛販売中!**



残席  
わずか



**SS席**  
 9,900円(税込)



**A席**  
 5,500円(税込)



限定400席  
**S席**  
 7,700円(税込)



毎年、いろんな角度からの気づきや学びは  
業界の未来を照らしています。  
また、飲食創業当初の原点にも触れ  
初心に帰れる大切な時間です。  
今年は初!九州大会、共にみんなでワクワク  
盛り上げましょう!

### 前回大会優勝店舗

株式会社グッドフェローズダイニング  
代表取締役  
**西 勇二 氏**



厳しい予選を勝ち抜いた5店舗様の発表は、  
店舗の取り組みはさることながら、  
その根幹にある熱い情熱や想いが  
リアルに感じられます。  
若しスタッフとぜひ会場でその熱を体感し  
共に学び、これからの時代を担う人材を  
輩出していきましょう!

アトモスダイニング株式会社  
代表取締役 社長  
**吉原英一 氏**  
一般社団法人 IC00会 会長

# 全国大会進出の 壇上店舗様 5店舗はこちら!

北海道地区 北海道

## 港町酒場もんきち商店 桑園店

**1次・2次・3次を一気通貫させる!  
未来に向けてのビジネスモデル**



「OCEAN TO TABLE〜海から食卓まで〜」を自社で内製化。魚の買付・荷受・加工・物流・小売・外食という1次・2次・3次産業を一気通貫させる取り組みで、未来に向けてのビジネスモデルを構築している点が高く評価された。ベースにあるのは企業理念の「いつもあなたの笑顔のそばに」。子供からお年寄りまで、生涯に渡っておいしい魚で豊かな食を楽しめる状態を作りたいという思いがある。

関東第1地区 東京都

## 渋DRA

**人を輝かせる DREAM ON 流・  
デジタル活用術**



デジタル化によって人間力を失ってしまうのではないかと…。今、そんな不安が居酒屋業界にある中で、人を輝かせるデジタル活用術の取り組みが高く評価されました。モバイルオーダーの中にスタッフの自己紹介ページをつけて以前よりも会話が弾むようにし、モバイルオーダーであっても「スタッフ打ち30%」を心掛けるなどして人間力とデジタル化を融合している。

関東第1地区 東京都

## ろばた翔

**人の価値で勝つ究極の個店経営!**



お客様、スタッフ、生産者様…。店にかかわるすべての人を大切にしている経営で坪高平均72万円という繁盛を実現。人の価値で勝つ究極の個店経営といえる取り組みの数々が高く評価されました。接客ではお客様のその日の体調や心境にも配慮する「一人百色」接客、お客様同士やスタッフを積極的に紹介し合うマッチング接客を実践。「して差し上げる接客」は当たり前と考え、「お客様もスタッフも一緒に楽しむ接客」を大切に、「辛い乾杯」も月600杯に達する。スタッフ採用では、お客様に「一緒に働きませんか」と声をかける「一本釣り採用」でこれまで100名以上を採用。

北陸甲信越地区 長野県

## やきとり番長 松本つなぐ横丁店

**人時売上高1万円超え! 来たるべき  
時給3000円時代に向けて**

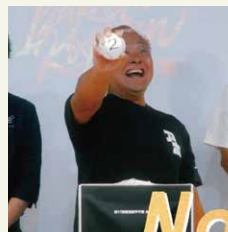


いずれ時給3000円時代になると言われる中で、その来たるべき未来に向けて生産性の向上に注力。横丁内の7坪の店で人時売上高1万円超え、坪月商最高60万円以上を達成している取り組みが高く評価された。生産性を向上するオペレーション面の工夫では、作業動線の効率化や、役割分担の可視化や明確化を徹底。

関西第2地区 京都府

## 学生が週2で通える焼鳥屋 乾杯酒場アホウどり聖護院店

**理念共感から理念共鳴へ!  
これからの時代の人材育成術**



来店客の半分以上が「名前と呼べる常連客」の日もあるほど、多くのリピーターを獲得している。その秘訣となっている「理念共鳴」の人材育成術が高く評価された。「オモシロキ コノヨリモット オモシロク」という理念を掲げ、「BE AHOU(アホであれ)楽しくやる」ことをモットーにしたスタッフ教育は、紙芝居を使って店のコンセプトなどを伝えるユニークな面接からスタート。

### 理事長メッセージ

日頃より、居酒屋甲子園の理念「共に学び共に成長し共に勝つ」  
目的「居酒屋から日本を世界を元気にする」にご賛同いただき、  
飲食業界の価値向上の為の活動へお力添えいただき誠にありがとうございます。  
居酒屋甲子園を代表し、関わってくださる全ての皆様へ心より感謝御礼申し上げます。  
今年は活動テーマとして「革新」を掲げ理事一同、活動をして参りました。  
日本全国を回らせていただく中で、飲食業界に雪崩のように押し寄せる様々な問題に真っ向から向き合い、  
沢山の笑顔、そして未来への希望を見出す飲食店の皆様と出会わせていただきました。  
今年は約1420店舗の皆様にエントリーいただき、  
一次予選、二次予選、三次予選、地区大会、最終審査を経て壇上5店舗様が選ばれました。  
壇上5店舗様は飲食店で働く事に喜びと誇りを宿し自社や自店舗の理念を何よりも大切にし、  
この時代にふさわしい挑戦を重ねる事で、圧倒的な成果をあげ続けている5店舗様です。  
そして日本全国から選ばれた優秀店長2名様の  
圧倒的な想いに裏付けされた取り組みから成果を上げ続けてこられた発表もごさいます。  
福岡サンパレスの地にて皆様にお会いできる事を理事一同心より楽しみにすると共に、  
飲食業界の未来に希望を感じていただける革新的な1日を創りあげてまいります。



### Profile

大分県に8業態9店舗を運営。地域に必要とされ愛される会社づくりを大切に、第9回居酒屋甲子園では「感動のもつ鍋処 陽はまたのぼる 府内店(大分県)」が初出場にて日本一へと輝く。

NPO法人居酒屋甲子園  
理事長 **氏田善宣**

最新の情報を  
check!

NPO法人居酒屋甲子園 LINE公式アカウントご登録はこちら ▶

