

【第17回居酒屋甲子園 全国大会のご報告】

この度、NPO法人 居酒屋甲子園は(所在地:東京都 / 理事長:氏田善宣)は2006年から開催され、今年で17回目を迎える外食業界を代表する一大イベント「居酒屋甲子園」を10月22日(火)福岡サンパレスにて、開催いたしました。

今年は「革新」というテーマのもと、皆様からの多大なるお力添えをいただいたおかげさまで、地方開催第2弾となる「福岡サンパレス」にて「2500人」の満席にて全国大会を開催することができました。

そして、第17回居酒屋甲子園全国大会「日本一」の店舗は関西第2地区【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】様に決定いたしました。

居酒屋甲子園はこれからも「共に学び、共に成長し、共に勝つ」という理念のもと、さらに「居酒屋から日本を、世界を元気に」できるよう精進して参りたいと存じます。



第17回居酒屋甲子園日本一の店舗は「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」様に決定!!



地方開催第2弾となる「福岡サンパレス」にて「2500人」の満席にて全国大会を開催

壇上店舗 1店舗目

関東第1地区 東京都《ろばた翔》

「共に生きるよろこび」を形に！

こちらの店舗は、まさに「究極の個店経営」の真髄を示しました。12年という歳月を経てなお、内装や業態を変えることなく、客単価を倍増させつつ顧客満足度を保ち続けたその手腕に、会場は感嘆の声で包まれました。スタッフ、お客様、生産者様を含む「店にかかわるすべての人」を大切にする経営哲学は、まるで飲食業の理想形を目の当たりにするようでした。

特に印象的だったのは、「一人百色」という接客スタイル。その日の体調や心境にまで寄り添う接客、さらにはお客様同士をつなぐマッチングの仕組みは、会場に来た人々に「飲食店の接客はここまで進化するのか」と新たな視点を与えました。また、一本釣り採用や全国の生産者との直接取引は、「人」を中心に据えた経営の本質を浮き彫りにし、ご来場者の心を深く揺さぶりました。

「お客様と一緒に楽しむ」という信念を体現し、600杯の「辛い乾杯」を実現する店の温かさは、飲食業界に携わる人々だけでなく、来場者全員に「自分の店や職場にどのように愛を注げるか」を考えさせました。この店の仕組みと取組みは、会場の誰もが自分の現場に戻って取り組むべき新たな挑戦を示してくれるものでした。



壇上店舗 2店舗目

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》

まさに「理念共鳴の体現者」！

その熱量が、会場を震わせました。「オモシロキ コノヨヲモット オモシロク」というシンプルながら力強い理念を掲げたこの店舗のプレゼンテーションは、始まりから終わりまで聴衆を釘付けにしました。

紙芝居を使った面接という驚きのエピソードや、理念浸透のためにマニュアルではなく「自分ごと化」に注力した人材育成の具体的な取り組みは、来場者の心に強く響きました。

特に、スタッフたちが「アホ人11箇条」を実践することで、笑顔と感謝を武器に常連客との信頼関係を築く姿は、感動すら覚えるものでした。

「打率より打席数」という言葉を通して挑戦する姿勢の大切さを説いたメッセージに、多くの観客が共感し、背中を押されたのではないのでしょうか。心から楽しむスタッフの姿勢は、「理念共感」から「理念共鳴」へと進化する可能性を示し、店舗経営者やスタッフに「自分たちの理念を見直し、さらに深く浸透させたい」という気付きを与えたことでしょう。その真摯な姿勢と遊び心あふれる挑戦が、会場全体を巻き込み、笑顔と拍手で包み込む素晴らしい時間となりました。



壇上店舗 3店舗目

関東第1地区 東京都《渋谷DRA》

人を輝かせるDREAM ON、心をつなぐデジタル活用の真髄

こちらの店舗のプレゼンテーションは、ただの技術やシステムの紹介ではなく、心を通わせる“人間力”を軸にしたデジタル活用術の本質を見事に伝えるものでした。モバイルオーダーにスタッフの自己紹介ページを組み込むユニークな試みから、「ありがとうコイン」で感謝の循環を生み出す仕組みまで、どれもが「人を輝かせる」という理念に基づいて設計されています。会場に訪れた観客は、デジタルツールが冷たく機械的なものではなく、人と人の距離を縮める温かな架け橋になることを実感したことでしょう。

また、【行動力70の質問】による自己成長を促す仕組みや、動画配信を活用した教育の平準化と価値観共有には、教育とES向上を一体化させた革新性が光っていました。さらに、スタッフを直接応援できる「投げ銭」機能の導入は、感謝がダイレクトに届く喜びを現場に根付かせる力強い仕掛けでした。

観客は、DREAM ONの実践を通して、「デジタル化は人間味を奪うもの」という固定観念を覆され、ツールが人を活かし、人がツールを磨く未来の可能性に気付かされました。感動に包まれた会場で、多くの方が「自分の店でも試してみたい」と心を動かされたことでしょう。この挑戦が業界に新たな風を吹き込む可能性を感じました。



壇上店舗 4店舗目

北海道地区 北海道 《港町酒場もんきち商店桑園店》

「OCEAN TO TABLE～海から食卓まで～」

という壮大なコンセプトを掲げ、一次産業から三次産業までを一気通貫で手掛けるLAUGHGROUP。そのプレゼンテーションは、単なる飲食店の枠を超えたスケールの大きさに観客全員を圧倒しました。魚の生産現場から外食店の提供に至るまで、すべてを自社で完結させる挑戦は、未来へのビジョンと社会課題への真摯な向き合いを感じさせました。

特に感動を呼んだのは、「未来にツナグ」という想いを漁師パートナーと共有し、安さではなく価値で選ばれる仕組みを構築した点です。また、2048年問題やSDGsへの具体的な取り組みが、単なる意識表明ではなく実践として組み込まれていることが説得力を持って語られました。プレゼンを聞いた観客からは、「飲食業界がこんなにも多様な可能性を秘めているとは知らなかった」「一杯の魚料理がこれほど深い意味を持つとは思わなかった」といった声が相次ぎました。

「海を伝えるメディア」という新しい飲食店の姿を提唱した彼らの姿は、来場者に食の未来と海の大切さを考えるきっかけを与え、会場全体を感動と共感で包み込んでいました。



壇上店舗 5店舗目

北陸甲信越地区 長野県

《やきとり番長 松本つなぐ横丁店》

「未来を見据えた居酒屋の可能性を提示する、圧巻のプレゼンテーション」

全国大会決勝で最後に登壇したこの店舗は、開始早々、会場を圧倒的なエネルギーで包み込みました。7坪という限られた空間を最大限に活かし、人時売上高1万円超えという快挙を成し遂げた背景には、効率性と人間性を両立させた仕組みづくりがありました。

プレゼンテーションでは、「働きがい革命」を軸に、整理整頓から始まる日々の積み重ねや、2H1Hルールの徹底、そして社内アプリによる情報共有など、具体的かつ再現性の高い取り組みを惜しみなく公開。来場者はその内容から、生産性向上が単なる数字の話ではなく、人が輝く環境づくりによって実現されるという事実を学びました。さらに、仲間を大切にしながら顧客と向き合う時間を増やしたことで、感動体験を提供する店舗文化を築いたストーリーに涙する場面も。

「100年先まで居酒屋文化を伝える」という想いが詰まったプレゼンテーションは、会場にいた全ての人に“時給3000円時代”の未来への希望と、その一步を踏み出す勇気を与えました。



第17回居酒屋甲子園 優秀店長

愛媛県 『夢の家 本店』 井上 杏奈 店長



井上店長のプレゼンテーションは、情熱と実績、そして人を育てる力が凝縮された感動的な時間でした。井上店長は、経営計画書「赤本」と新人教育プログラム「黄色本」を最大限に活用し、学生アルバイトが主体となって成果を上げるチームを築き上げたそのプロセスを、鮮やかに描き出しました。

売上昨対129%の達成、営業利益率33%という驚異的な数字だけでなく、「当たり前を徹底する」というシンプルな哲学が、いかにして大きな成功を生んだのかを、実例を交えて語る姿には力強い説得力がありました。

さらに、井上店長のプレゼンテーションは「人を動かす力」を学ぶ場でもありました。「接客を通じてお客様の人生に寄り添う」という考え方は、来場者にとって単なる営業ノウハウではなく、人と人とのつながりを深めるヒントとして深く心に響いたことでしょう。特に、「Googleコメント年間137件獲得」や「アルバイト紹介率70%」といった具体的な成果が、アルバイトスタッフとの信頼関係の賜物であることを語る場面では、多くの聴衆が感動で胸を熱くしました。

井上店長のプレゼンテーションは、ただの成功事例発表ではなく、「人が人を育て、成長し合う現場」を目の当たりにした瞬間でした。その学びと感動は、会場のすべての人々に新たな行動を起こす力を与えたと違いありません。

第17回居酒屋甲子園 優秀店長

福岡県 『異酒屋 陽溜食堂日吉町店』 最所 崇将 店長



最所店長のプレゼンテーションは、まさに現場力の結晶でした。

「お客様に元気注入」という理念を軸に、スタッフと共に成長し、挑戦を続けたその軌跡は、多くの観客に感動を与えました。

理念浸透を主軸としたスタッフ教育、そして毎日の目標設定シートや高単価商品の導入といった実践的な施策が、どのようにして売上昨対114%、営業利益率8%アップという驚異的な成果に繋がったのか。

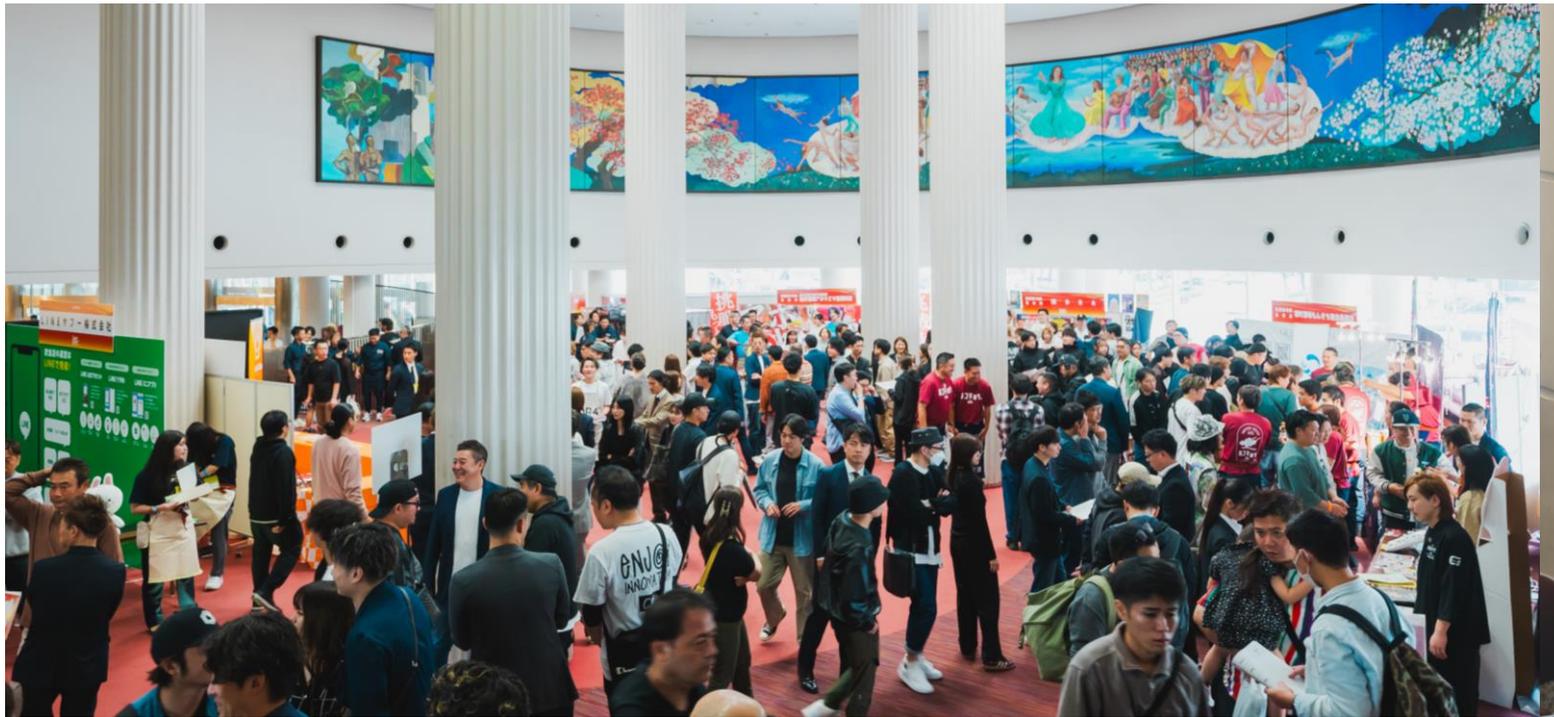
具体的なデータと、現場でのエピソードが織り交ぜられたプレゼンは説得力に溢れていました。

会場のお客様は、「アルバイトスタッフを巻き込む」という言葉に込められた真の意味を学びました。ツールを導入するだけでなく、それを使いこなし、スタッフ全員を一丸にするリーダーシップが、成果の鍵であることを理解したのです。

また、創業店閉店という苦難を乗り越えた経験が語られるたびに、「ピンチは成長のチャンス」という普遍的な教訓が深く胸に響きました。

最所店長のプレゼンテーションは、成果の裏にある泥臭い努力と現場の可能性を教え、観客に新たな挑戦への勇気を与えるものでした。

壇上店舗・優秀店長ブース



会場内は熱気に包まれ、休憩時間になると、壇上の店舗や優秀な店長のブースには興奮した来場者が殺到していました。

各ブースでは、店舗の成功に導くノウハウが方針書やリーフレットなどに凝縮され、その資料が熱心な参加者に配布されました。参加者たちは情熱的に知識を求め、壇上店舗の魅力に引き込まれながら話を聞いていました。提供された物はあっという間になくなり、会場は活気に満ちていました。



NPO法人居酒屋甲子園 概要



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」

「居酒屋甲子園」とは、“居酒屋から日本を、世界を元気にしたい”という想いを持つ全国の同志により開催される、外食業界に働く人がより誇りを持ち、学びを共有できる場を提供する大会です。

全国から、エントリーされた居酒屋のうち、独自の選考基準で選ばれた優秀店舗(5店舗)が、年一回、全国大会に集結します。ステージ上で自店の取組みや想いを発表し、居酒屋甲子園における日本一の店舗を決定。外食業界で働いている人がより誇りを持てる業界にすることを目指しています。

居酒屋甲子園は2006年、非営利活動法人(NPO)として設立しました。居酒屋甲子園をきっかけとして全国各地で生まれた、外食業界を活性化する為の取組みを支援しています。

参加加盟店舗数：3888店舗
(予選参加エントリー 1423店舗/加盟店舗数 2465店舗)
サポーター企業数：173社

第17回居酒屋甲子園全国大会の写真はコチラ↓

<https://www.dropbox.com/sh/l sfrn2f0ouw5j4b/AACdtCCC3L-JvAiVkwRELFgNa?dl=0>

当日のLIVE配信の様子はコチラ↓

<https://vimeo.com/event/4665258/67ca0604f4>

主催：NPO法人居酒屋甲子園