



Close-up 第54回

クローズアップインタビュー

Interview

ねぎしフードサービス

—ねぎし精神で100年続く企業へ

美味しく焼いた牛たんに、麦めしとあっさりテールスープ、そしてとろろ。このなんとも申し分ない組み合わせを、そのまま屋号に利用したのが、(株)ねぎしフードサービスだ。現在、「牛たん とろろ 麦めし ねぎし」を都内に31店舗展開し、牛たんをより身近なものに変えた当社。(財)日本生産性本部より日本経営品質賞を受賞するなど、注目のビジネスモデルの一端を、根岸榮治社長に伺った。

(聞き手/東京支社情報部 瓦田 真人)

—東京で牛たんの定食を提供し始めたのはなぜでしょうか

出店当時、仙台では居酒屋メニューとして十分に認知されていた牛たんですが、ヘルシーでポテンシャルの高い食材のわりに、全国ではまだまだポピュラーな食べ物ではありませんでした。そこで女性でもお昼から気兼ねせず楽しめるよう、定食の形式にこだわり、日本で一番大きな市場である東京を中心に売り出そうと始めたのがきっかけです。その際、同じく健康に良い麦めしととろろという、日本人が昔から親しんできた食材を組み合わせることにし、現在の形になりました。

—現在では、牛たん以外のメニューも豊富ですね
2000年代前半に起きたBSEの流行には、大きな影響を受けました。当社にとってはピンチでしたが、その間に豚や鶏を使ったメニューを開発。これらの商品のおかげで苦境を乗り切りましたが、その後も牛たんメニューと共に全品、とろろとお肉の組み合わせは独自の定番人気メニューとして定

経営理念

お客さまにおいさを
 お客さまにまごころを
 ねぎしはお客さまのためにある
 そして
 お客さまの喜びを自分の喜びとして
 親切と奉仕に努める

ねぎしの思い

「働く仲間の幸せ」(人の成長・100年企業)
 「日本のとろろ文化」に貢献する
 おいしい味づくりで楽しい街づくり

素敵な笑顔が印象に残る、根岸社長



着してくれ、ピンチをチャンスに変えることが出来ました。

—会社を大きくする上で、大切にされていることは何ですか

当社では経営理念のほかに、ねぎしの思いとして、“働く仲間の幸せ(人の成長・100年企業)”“日本のとろろ文化”に貢献する“おいしい味づくりで楽しい街づくり”の3つを掲げ、経営の目的に位置づけています。

—具体的には、どのような取り組みをされていますか

たとえば、毎月1000通を超えるお客様からのアンケートハガキ。このアンケートの結果をもとに、改善点や評価されている点を洗い出し、店舗ごとの評価、モチベーション向上など、徹底的に活用しています。アンケートは社内でも行っており、従業員からの声をもとに職場環境を高い水準で維持するのに役立っています。また、都内に限って出店をしているのも地域社会とのつながりを重視するねぎしの思いが、その理由です。社員が理念を心から理解し、お客様の方を向いて自発的に成長を続ける仕組みを作ることこそが、重要だと思います。

—今後の展望はどうお考えですか

東京中心のドミナント経営で、60店舗、売上100億円を目指しています。また、サービスの質を標準化するために、ねぎしのスタンダードが視覚的に分かる映像資料や、従業員の熱い思いを評価に結び付けられるような制度を作っていきたいです。

—ありがとうございました

会社概要

(株)ねぎしフードサービス
 企業コード: 100253071
 東京都新宿区西新宿7-17-7 廣田ビル2階
 電話03-3227-3281
 根岸榮治社長
 創業: 1981年、資本金: 5000万円
 事業内容: 飲食店経営
 年売上高: 約47億1700万円(2013年4月期)
 従業員: 115名