

をかけている。

# 美味探訪

フ、各店長。今では経営計画に

トオフィス(SO)スタッ

日別売上の計画を立て、達成す 習) が基本。各店長が年間・月 Check(評価) Action(改善・学 添ったPlan(計画) Do(実行)

# 美味探訪

牛たん

とろろ 麦め

舗が開店する。今回訪れた新宿 舗を数える。秋には新 中心に電車で30分圏内に26店 今年で30年。現在では、新宿を 新宿歌舞伎町にオー 牛たん麦とろの「ねぎし」が ープンして しく2店



通された 階にある。昼食客でほぼ満席。 駅西口エルタワー しかし回転がよく、すぐに席に

のおみ漬。これもまた麦ごは りと辛い味噌なんばんと山形 に好まれる味。箸休めはぴり スープはあっさりとして女性 コラーゲンたっぷりのテール ご飯はおかわり自由である。 絶妙な味付けで食がすすむ る。どこか懐かしく、とろろの の伝統食であり健康食でもあ の売りの一つ。麦とろは日本 とろろと麦めしも「ねぎし」 フミックスセットを選んだ。 込まれたランチメニュー んにぴったりで、食がますま から、牛たんとカルビの八 「ねぎし」のこだわりが詰め の中



12

わりをしたくなる。セットで らかくおいしい。ご飯のおか いしさが広がる。カルビも柔 れ、口に運ぶとこりこりとお く人の手をかけている。一切 と胡椒での味付けと惜. 熟練の技。焼きでは手振り塩 肉の繊維をス 1280円、ヘルシー志向の い食感が味 ッと断ち切る わえるよう、 り の

「ねぎし」で驚くのは、店頭

ンバーグなどのセットと、メ グリル焼き、和風シチュー、八白たん、赤たん、豚ロース、鶏 ト(1200円)を始め、厚切 業以来変わらぬ味のねぎしセッ ずける満足の価格である。 女性にも好まれることがうな

仕事、焼 たんは、 ルんは ビ。と 牛 牛 カ た き上が

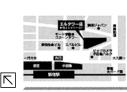
しみな ほ である。 月800通を越えているそう 目指す「ねぎし」には、お客様 ろろ文化」に貢献し、おい からの嬉し 味づくりで楽しい街づくりを 経営理念が隅々まで浸透して 書いてある。店長はじめスタッ やお手拭の裏にも経営理念が ねぎし いることが伺える。「日本のと フの元気で爽やかな応対から、 レド」が置いてあること。箸袋にパンフレットと一緒に「ク

いメッセージが毎

【住所】東京都新宿区西新宿1新宿西ロエルタワ 新宿エルタワーB2 店

[定休日]無休 【アクセス】 JR新宿駅西口徒歩3分 [電話] 03-3348-2255 【営業時間】 1時~2時

創



# ビューティフルカンパニーを目指す人財教育とPDCAで

(株) ねぎしフ 代表取締役社長 镁 根岸ードサービス 榮治 氏

**榮治社長を訪ね、経営哲学を伺った。ねぎしフードサービスは飲食業界で、** 美味探訪取材で (株) ねぎしフ ピスのサポー

指針書を作るきっかけとなり ら分らなかった。それが経営 泊の経営指針セミナー したが、その経営指針の意味す 埋念を共有しPDCAで実現 度は経営革新推進賞を受賞している。今年は大賞を目指し経営力に磨き 2009年度日本経営品質貨に挑戦し、同年経営革新奨励賞、201 同友会歴は16年。入会当初一 -に参加 人・店を中心としたチ 0年

条である。 人財共育 ためにあるというのが私の信 動いている。企業は人財共育の 会社全体すべてがPDCAで るための行動計画をつくる。個

ている。各店舗におかれている 識を育てるための体制を整え 各種表彰などに参加し仲間意 ためのエリアミーティング・ 様々な勉強会、店舗力をつける 店長・SOプロジェクト会議 開している。新宿の研修室での 交通機関を使い30分圏内に展 26店舗は新宿駅を中心として、 員99名、アルバイト61 従業員数700名、うち社 · 0名

今年で14号目となった。 具体的 年に経営指針書第1号を作成、

な計画の作成にあたるのは、サ

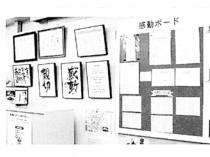
指針専門のセミナーをスタッ

996年からあらゆる経営

フと共に受講した。1997

りがきめ細かくなされている ねていく自由闊達な風土づく で共有している。創意工夫を重 などをすべて資料にして、全店 苦情、改善点、感動されたこと の店長会議では、お客様からの として張り出している。毎月 トを今月の「ナイスコメント賞」 お客様から寄せられたコメン する欄もあり、研修室の壁には 信がある。スタッフ名を記入 「お客さまの声」を聞くポスト -ドは毎月約800通の返

経営理念の徹底



経営の目的 のが、ねぎしの人財共育である

貢献する、③おいしい味づく 言、②「日本のとろろ文化」に りで楽しい街づくりである。 ビューティフルカンパニー ねぎしの経営の目的は、 宣

うした日々の地道な積み重ね 礼で唱和し、そのテーマに対 日の一言(行動規範)を毎日朝 に経営理念をしみこませていく によって、従業員のひとり一人 しての感想などを発表する。こ レド」の中にあるねぎ をしている。各店舗では、 業員すべてに経営理念の徹底 ねぎしでは、700名の従 しの今 7

んでいくことが大切である。 掲げ、常に明るく前向きに進 自社の目的を明確にし、目標を 中で挑戦し続ける経営者とは 飲食業では難し 経営品質賞に挑戦するのは い。あえてその

(取材:広報部 松本晋一郎、 桜井