月刊 中小企業家 2011年9月／人財共育とPDCAでビューティフルカンパニーを目指す

牛たん麦とろの「ねぎし」が新宿歌舞伎町にオープンして今年で30年。現在では、新宿を中心に電車で30分圏内に26店舗を数える。秋には新しく2店舗が開店する。今回訪れた新宿駅西口エルタワー店は、地下2階にある。昼食客でほぼ満席。しかし回転がよく、すぐに席に通された。

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

メインは牛たんとカルビ。牛たんは、職人の手仕事、焼き上がりのほどよい食感が味わえるよう、肉の繊維をスパッと断ち切る熟練の技。焼きでは手振り塩と胡椒での味付けと惜しみなく人の手をかけている。一切れ、口に運ぶとこりこりとおいしさが広がる。カルビも柔らかくおいしい。ご飯のおかわりをしたくなる。セットで1280円、ヘルシー志向の女性にも好まれることがうなずける満足の価格である。創業以来変わらぬ味のねぎしセット（1200円）を始め、厚切白たん、赤たん、豚ロース、鶏グリル焼き、和風シチュー、ハンバーグなどのセットと、メニューは豊富である。

「ねぎし」で驚くのは、店頭にパンフレットと一緒に「クレド」が置いてあること。箸袋やお手拭の裏にも経営理念が書いてある。店長はじめスタッフの元気で爽やかな応対から、経営理念が隅々まで浸透していることが伺える。「日本のところろ文化」に貢献し、おいしい味づくりで楽しい街づくりを目指す「ねぎし」には、お客様からの嬉しいメッセージが毎月800通を越えているそうである。

ねぎし
新宿西口エルタワー店
【住所】東京都新宿区西新宿1-6-1 新宿エルタワーB2
【電話】03-3348-2255
【アクセス】JR新宿駅西口徒歩3分
【営業時間】11時～23時
【定休日】無休

人財教育とPDCAでビューティフルカンパニーを目指す

（株）ねぎしフードサービス
代表取締役社長　根岸　榮治 氏

美味探訪取材で（株）ねぎしフードサービスのサポートオフィスに根岸榮治社長を訪ね、経営哲学を伺った。ねぎしフードサービスは飲食業界で、2009年度日本経営品質賞に挑戦し、同年経営革新奨励賞、2010年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をかけている。

理念を共有しPDCAで実現

同友会歴は16年。入会当初一泊の経営指針セミナーに参加したが、その経営指針の意味すら分らなかった。それが経営指針書を作るきっかけとなり、1996年からあらゆる経営指針専門のセミナーをスタッフと共に受講した。1997年に経営指針書第1号を作成、今年で14号目となった。具体的な計画の作成にあたるのは、サポートオフィス（SO）スタッフ、各店長。今では経営計画に添ったPlan（計画）Do（実行）Check（評価）Action（改善・学習）が基本。各店長が年間・月・日別売上の計画を立て、達成するための行動計画をつくる。個人・店を中心としたチーム・会社全体すべてがPDCAで動いている。企業は人財共育のためにあるというのが私の信条である。

人財共育

従業員数700名、うち社員90名、アルバイト610名、26店舗は新宿駅を中心として、交通機関を使い30分圏内に展開している。新宿の研修室での店長・SOプロジェクト会議、様々な勉強会、店舗力をつけるためのエリアミーティング・各種表彰などに参加し仲間意識を育てるための体制を整えている。各店舗におかれている「お客さまの声」を聞くポストカードは毎月約800通の返信がある。スタッフ名を記入する欄もあり、研修室の壁には、お客様から寄せられたコメントを今月の「ナイスコメント賞」として張り出している。毎月の店長会議では、お客様からの苦情、改善点、感動されたことなどをすべて資料にして、全店で共有している。創意工夫を重ねていく自由闊達な風土づくりがきめ細かくなされているのが、ねぎしの人財共育である。

経営の目的

ねぎしの経営の目的は、①ビューティフルカンパニー宣言、②「日本のところろ文化」に貢献する、③おいしい味づくりで楽しい街づくりである。

経営理念の徹底

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

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

（取材：広報部　松本晋一郎、桜井道子）