



『Apple Town』

スーパー企業最前線「全ての従業員が理念を共有し、働く仲間の幸せを叶える100年企業へ。」
「ねぎし」根岸社長インタビュー

2024年10月号



▲「牛たん・とろろ・麦めし・テールスープ・お新香」それぞれが主役。高たんぱく低カロリーな牛たんと健康的な「とろろ」の組み合わせは、ねぎしが考案。



▲女性一人や小さな子ども連れでも入りやすい、明るく清潔な店づくりが特徴。
▲肉厚な白たんの厚切り「しろたんセット」は、1本の牛たんから9枚しか取れない。柔らかな旨味を充分に味わえる。

スーパー企業最前線 Vol.253

ねぎし 株式会社ねぎしフードサービス



株式会社ねぎしフードサービス 代表取締役 根岸 榮治
創業1969年。大学卒業後、東京の百貨店に勤務する。父の経営の厳しさを学んだため、急遽、勤続先を退職して帰郷。1969年に「ねぎし」を創業。肉厚な白たんの厚切り「しろたん」を主役とした「しろたんセット」を開発。1981年に「とろろ」を開発。お新香の専門店を開業。同一地域一業種での「農林水産」に特化した事業を展開する。100年企業への人材育成と風土づくりの取り組みが評価され、2011年度日本経営品質賞を受賞。

全ての従業員が理念を共有し、働く仲間の幸せを叶える100年企業へ。

良質なタンパク質が豊富な牛たん、日本の健康食として愛されてきた栄養満点のとろろ、食物繊維が豊富な麦めし。これら全てを一緒に味わうことができ、男性はもちろん、女性からも人気の高い定食屋といえる「牛たん・とろろ 麦めし ねぎし」だ。運営は株式会社ねぎしフードサービスで、現在は東京・横浜を中心に四十七店舗を展開（デリバリー専門店含む）。日本経営品質賞や、農林水産大臣賞など、数々の賞を受賞するなど、その卓越した経営の仕組みは、業界内外から注目をされている。創業者でもある代表取締役 根岸榮治さんに、独自の経営と人材の育成について話を伺った。

一人ひとりが同じ理念を共有するための「人財共育」

「経営理念や目標を語る以前に、集団と組織の違いを理解しなければなりません。理念や価値がバラバラで統一されていないのが集団で、同じ理念や価値を共有しているのが組織です。つまり組織である私たちは、一つの理念と目標を共有し、ともに追求していくということが大切なことです。とろろが私たちの店舗は、従業員の九割がアルバイトであり、その内の七割が学生です。学生ですから、短期間で入れ替わります。その限られた時間で、どうやって理念や目標を共有して育てていくことができるのか。そこで私が実践しているのが「人財共育」です。人という財産を、仕組みの中で共に育てていくということ。何も特別な教育をせず、普通に日々の仕事をしていけば、自然と成長できるという仕組みです。例えば、チーム内の人間関係をよくするために、五つのコミュニケーションを徹底しています。あいさつ、ねぎらい、感謝の言葉、「さんづけ」と「ハイ」の返事、目を見た上での笑顔です。ですから各店舗では、店長自身が学生のアルバイトに向かって「くさん、おはようございます。昨日は大変だったけど、今日も来てくれてありがとうございます」と声をかけたり、お互いを敬称で呼ぶこともありません。私だったら、根岸社長ではなく、根岸さんですね。役職で呼ぶと、つい遠慮してしまうんですね。ですから「さんづけ」のほうが堅苦しくなく、お互いに情報

すべては仲間の幸せのため 質で一歩になることが目標

かつてお酒のおつまみとして食べられることが多かった牛たんの美味しさを、もつと女性など多くの人にも知ってもらおうと、牛たん、とろろ、麦めしを組み合わせた「ねぎしセット」を提供したのが現在のねぎしの始まりです。
「二号店のオープンには新宿歌舞伎町、一九八一年のことでした。」
当初のねぎしといえば、売上と利益至上主義で、売上成績の良い店長が最も評価されていました。ただ、やがて「利益を追求するのはなんのためなのか」と考えるようになり、「一緒に働く仲間の幸せのため」だと気づいたのです。お客さまに満足していただくのも、すべては仲間の幸せのためです。そのため目標として定めたのが、売上とか店舗数ではなく、定食屋として質の面でナンバーワンになるということでした。質というのは、私たちが提供する五つの商品の質です。私たちの商品は、牛たんなどの食事の種類ではありません。Q (Quality) / S (Service) / C (Cleanliness) / H (Hospitality) / A (Atmosphere)の五つ。クオリティは料理の質、サービスは料理以外の気配り、クレンリネスは店内外の綺麗さ、ホスピタリティは店員のおもてなし、アトモスフィアは店内の雰囲気です。今の私たちにこれら一つひとつを誰もががっかり身につけられる仕組みがあります」

を伝達しやすくするのは、そうしたことであって、当社ではD・C・AのCを、本来はCheckであるところを、Communicationとしています。今は量より質という時代ですが、コミュニケーションだけは量が重要なのです」

いつものランチやデリバリーも 時には自分へのご褒美にも

最後に、人気のメニューと根岸社長のオススメを教えてください。
「人気ナンバーワンといえるのはやはり「しろたん」ですね。私のオススメは、白たんのうす切と赤たんの両方が味わえる「まるねセット」です。先日、若い女性が一人で「牛たん3種盛りセット」「白たん厚切白たんうす切、赤たん」を注文しているのを見ました。最も贅沢なメニューだったので驚きましたが、自分へのご褒美として利用されている方が多いようですね。ありがたいことです。」
この八月には、代表的な店舗の東京駅にある「ヤエチカ」がリニューアルしました。新しくなった店舗ぜひお越しください。最近ではデリバリー専門の店舗もござりますので、これからの様々なシーンでぜひねぎしの美味しさを楽しんでいただきたいと思います」

◎株式会社ねぎしフードサービス
住所：東京都新宿区西新宿7-22-36 三井花園ビル4階
創業：1969年10月
資本金：5000万円
従業員数：社員152名、アルバイト1925名（2024年7月末現在）
事業内容：飲食店経営
http://www.negishi.co.jp