



## 人を活かす事例2025 第1回



株ねぎしフードサービス

代表取締役

根岸榮治氏（新宿支部）

従業員数148名

（アルバイト1950名）

東京都新宿区に本社を置く株式会社ねぎしフードサービスは、飲食店「牛たん」とろろ「麦めしねぎし」を首都圏1都3県に41店舗（2024年12月時点）展開する企業です。1981年に新宿・歌舞伎町で1号店をオープンして以降、牛たんをメインに据えた定食を終日提供する業態を確立。提供するメニューの味はもちろん、サービスの質でも首都圏ナンバーワンを目指し、ドミナント戦略の下でブランドを築き上げてきました。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大時には、3割の売上高減少に見舞われたものの、新たに outlet したテイクアウト・デリバリー専門店「デリキッチン」は同社のブランドを背景に瞬く間に浸透し、売上回復に大きく貢献した。現在7店舗まで拡大した「デリキッチン」は引き続き好調で、リアル店舗41店舗、デリキッチン7店舗合計48

店舗となり、2024年4月決算は過去最高水準となっており、今期2025年4月期決算の売上高予測は、90億円を達成できる見込みです。

同社の根岸榮治社長は自社を「理念経営と人財共育型企業」と称し、経営理念の共有と従業員教育に力を入れています。ブランド戦略上、出店地域を本社から約60分圏内に絞っているが、これは「従業員が経営理念を共有し、常にコミュニケーションを取り、人の成長を図るため」です。同社では、本社に置く研修機関「ねぎし大学」に最低でも月1回は社員を集め、経営理念や調理、接客ノウハウなどについて教育。それを各店舗のアルバイトに還元させる体制や、今では人を育てた人が評価される育成評価制度とそれを反映する給与制度も確立しています。このように「人」への徹底的な投資によりサービスの付加価値を高めてきた

ことが、顧客満足度の向上にもつながり、価格転嫁による値上げへの理解にも寄与しています。また、人手不足が大きな課題となる中、同社では毎年約1,000人のアルバイトが入れ替わっていますが、アルバイトの募集活動も順調で、応募理由の多くが「知人・友人・親からの紹介」や「食へに来て、ここで働きたいと思ったから」であるといえます。

2019年にセントラルキッチンを埼玉県狭山市に新設し、食材の加工能力が拡大しました。さらに今期、同工場に急速冷凍設備導入の増設工事を行っており、チルド製造と急速冷凍製造の2ライン化が整備されます。これにより食材をより遠くまで届けられる仕組みが構築され、関西方面への展開として、2025年11月に1号店12月に2号店の outlet も予定されています。更なる事業拡大を構想する中で、根岸社長は「今後は待遇を良くしていかないと人は集まらない。待遇を改善するには、おいしいものに付加価値を積み重ねることで成長を続け、地域ナンバーワンになること。我が社は人財を育てることを強みとし、それによって経営理念の一つでもある『働く仲間の幸せ』が実現できると信じている」と語ります。