

ねぎしの「売り物」は、Q・S・C&H・A。

おいしい味づくりで楽しい街づくり



## Quality

グルメの豊かな街、横浜のお客様にもご満足いただけるようにねぎしの命である「焼き」をいつも同じクオリティでご提供することが私たち焼士の使命だと思っています。

※「焼士」は、ねぎしのクオリティ基準に基づく認定制度の称号。

横浜ポルタ店 店長 谷中田善規



## Service

「この街にねぎしがあって良かった」と思っていただけのお客様お一人おひとりを大切にお待ちいただいているわずかな間にも笑顔でお声がけています。

横浜西口バルナード店 店長 木村隆介

# おいしい味づくりで楽しい街づくり in YOKOHAMA



## Cleanliness

お客様にいつでも気持ちよくお食事を楽しんでいただくために、スタッフ丸で取り組んでいます。チーム力が試されるクレンジネスコンテストでは連続して上位入賞しています。

※「クレンジネスコンテスト」はねぎし各店で清掃、清潔などを競う年2回実施のコンテスト。

横浜西口ジョイナス店 店長 小林正史

## Hospitality・Atmosphere



ねぎしを選んで来店されたお客様に、「おいしかった」と笑顔になっていただくことが喜びです。細やかな気配りと元気で、街の皆さまに親しまれるお店を目指します。

新横浜駅店 店長 前田 勇



白たんうす切5枚  
ねぎしセット 1,380円(税込)

## ねぎしのおもてなし、横浜エリアに4店舗。

横浜に初めてねぎしがオープンしたのは、2014年秋。エリア1号店となった横浜西口バルナード店には横浜出店を喜んでくださった方、何度も足を運んでくださる方もいらっしゃいました。多くのお客様の支えがあって、今春、新たに4店舗目がオープン。おいしい味と親切で、楽しい街づくりに貢献します。

横浜に4店舗目「ねぎし新横浜駅店」3/30(木)オープン!



2011年度

日本経営品質賞 受賞

2012年度

農林水産大臣賞 受賞

2015年度

東京都中小企業技能人材育成大賞 知事賞 奨励賞 受賞