新宿区新聞 2012年３月1日(木曜日)

㈱ねぎしフードサービスが『日本経営品質賞』受賞

〝親切〟で100年企業に

今回で16回目を迎える2011年度「日本経営品質賞」の授賞式は2月23日、ロイヤルパークホテル（中央区）3階のロイヤルホールで、各界関係者ら約8百名が出席し晴れやかに開催された。

2011年度 日本経営品質賞 報告会
経験デザイン
～価値共感をめざした経験提供を～
主催：日本経営品質賞委員会 共催：経営品質協議会・公益財団法人日本生産性本部

日本経営品質賞の授賞式（中央奥が根岸社長）

最初の表彰セレモニーでは、大企業、中小企業の2部門に分かれ計3社が表彰された。このうち㈱ねぎしフードサービス（根岸榮治社長）が念願の「日本経営品質賞」を射止めた。

壇上では、佐々木元・日本経営品質賞委員長より根岸社長に記念の楯、相良治美・取締役総務部長にトロフィーが手渡された。併せて列席した同社幹部や店長ら約40名も会場内で立ち上がり祝福を受けた。

根岸　榮治社長

来賓では、石黒憲彦・経済産業政策課長の祝辞の後、主催者を代表して牛尾治朗・日本生産性本部会長が「表彰を受けた3団体の代表の方々は皆さん自信に溢れていい顔をしている。この受賞は、経営者と従業員の相互信頼によるもの。一人ひとりの連帯感による結束力こそ大切な企業財産だ。中でも㈱ねぎしフードさんは、一定地域に出店を限定した中で、独自の顧客価値を創造し続け、〝親切〟をモットーにサービスを提供している。リスクマネージメントを抱えつつ常に経営を革新し、人財共育に取り組んできた。特に、幹部、店長をはじめ、外国人を含む約6百名のアルバイトまで、会社が一体となり、アンケートや対話による〝気づき〟で自己革新に取り組む姿勢が評価された。これからの経営者は知識、見識に加え、胆識（胆力）を以って決断していくべきだ」と挨拶した。

のち舞台スクリーンの映像による企業組織紹介では、ねぎし従業員らの活き活きした日々の活動を観賞した。

午後再開された講演会では、一番バッターで根岸社長が「百年企業への人財共育と風土づくり」という演目で約1時間、熱弁をふるった。

新宿区新聞 2011年2月5日(土曜日)

トップ登場

根岸　榮治社長（㈱ねぎしフードサービス）

100年続く企業を目指して

〝人財共有〟と風土づくり

「地域や街に〝あって良かった〟と思われるような店でありたい」と語る㈱ねぎしフードサービスの根岸榮治社長。同社は「おいしい味づくりで楽しい街づくり」を掲げて81年、歌舞伎町に「牛たん麦とろ　ねぎし」1号店を出店以来、新宿を中心に現在まで25店舗を展開してきた。炭火の牛たんと麦とろ、押し麦ご飯、テールスープのセットメニューが千円前後から味わえるとあって、多くの顧客から支持を得ている。

▼新宿中心のドミナント出店で勝負

店舗はいずれも新宿から30分前後のドミナント出店（特定エリア内に集中した店舗展開）。

「もちろん新宿は大きな市場というのもあるが、学生時代・サラリーマン時代を大久保で過ごしたので、もともと身近な街だった」という。マーケットを限定し、商品力のある「牛たん」一本で勝負をかける。的を絞ったビジネス手法で、着実に業績を伸ばしていった。

▼ピンチをチャンスに転換

しかし、BSE（牛海綿状脳症）問題では、01年の国産牛における混乱に続き、03年の米国産牛肉の輸入停止によって大きな打撃を被る。その時点で取り組んだ、豚肉や鶏肉を使った新しいメニューの開発は、ねぎしならではの味付けにこだわることで、独自のメニューの品揃えを増やすことにつながった。「結果的には、メニューの幅が広がり、危機に対する体質強化となりました。まさにピンチはチャンスですね」。

▼〝人財共育〟を柱に

こうした企業努力が実り、「新宿活き活き経営賞・優秀賞（09年）」「日本経営品質賞・経営革新奨励賞（09年）」「日本経営品質賞・経営革新推進賞（2010年）」などこれまでに複数の経営賞を受賞。

もっとも高く評価されたのは、同社の〝人財共育〟（人は財産、共に育むという考えの人材育成）だ。「人が成長し、楽しく仕事のできる風土づくりが大切」と根岸氏。

そのために、社内研修や各種の評価制度、店舗同士を競わせてチーム力を上げるコンテストなど、様々な仕組みがあり、継続して実行されている。

店に置かれる割り箸袋やおしぼり袋にも印刷された「お客さまの喜びを自分の喜びとして親切と奉仕に努める」という同社の経営理念は、朝礼や会議でも繰り返し唱和され社内に浸透している。

「理念を仲間全員で常に共有すれば、経営はブレない。それが我らの目指す〝百年企業〟への第一歩です」

◆プロフィール

（ねぎし・えいじ）大学卒業後、大手百貨店勤務を経て福島県に帰郷後、ねぎしフードサービスを起業。福島県各地をはじめ茨城県水戸市、宮城県仙台市で20店舗を多業態出店し、注目を集めるが、81年の東京進出とともに店舗を順次閉店。91年には事務所を新宿に移転し、現在に至る。昨年は有楽町に新業態店「牛たんビストロMARUNE」も開業。