

「質」の時代こそ、ねぎしの親切を。 理念を共有する、強いチームが支えています。

牛たん・とろろ・麦めし ねぎしの新しい風
「人財共育企業」を支えるサポートオフィス



NEGISHI Support office

「おいしさに親切を添えて」

これからの日本は人口減少とともに少子高齢化が加速していくことは誰もが認識していることと思います。働く人もお客さまも減り続ける時代とともに成熟化が進み、安さや量だけの時代はもはや去り、「質」が求められる時代になっています。そして、このコロナ禍において、それは加速度的に進みます。

その「質」の時代に生き残れる唯一の道は、ねぎしの原点である「おいしさに親切を添える」を徹底することです。狭山工場も店舗もサポートオフィスも私たち一人ひとりが協力し合ってつくっている『おいしい味と親切』があるからこそ、どこかで食事をしたいと思う時、お客さまから選ばれる店になっていると思います。

その「おいしさと親切」は、経営理念そのものです。『日々の仕事の目的はなんでしょうか』、それは「おいしさに親切を添えてお客さまの喜びと満足を得ること」です。『その仕事は何に繋がっていますか』、それは「働く仲間の幸せ（人の成長）」に繋がっています。日々、私たちは、経営理念そのものを体現しています。その仕事を通して私たち自身、成長していくことが働き甲斐であり、その積み重ねがお客さまの信頼となって日本の農業や生産者、地域・社会への貢献につながってゆく。それがねぎしの存在意義です。

いつの時代もお客さまや働く仲間から、「この街にねぎしがあってよかった」と思っただけ「人が育ち、人が集まる100年企業」へとつなげていきたいと思っ

2021年5月 株式会社ねぎしフードサービス 代表取締役 根岸 榮治



店長・狭山工場・サポートオフィスの店長以上の社員全員で「経営指針書」を毎年作成しております。



社長を含め役職名ではなく「さん」で呼び合う風土も、活発な対話の源に。



併設の「テストキッチン」では、新商品開発や、ねぎし独自の「焼土（やきし）認定制度」の講習も毎月開催。



創業以来、変わらないおいしさ
「ねぎしセット」



株式会社ねぎしフードサービス サポートオフィス

東京都新宿区西新宿7-22-36 三井花桐ビル4階 tel.03-3227-3281(代)

ねぎしの店舗では、テイクアウトやデリバリーを取り扱っておりますので、どうぞご利用ください。(一部店舗を除く)

2011年度 日本経営品質賞 受賞 / 2012年 農林水産大臣賞 受賞 / 2015年 東京都中小企業技能人材育成大賞 知事賞 奨励賞 受賞

ねぎしのホームページはこちら▶

