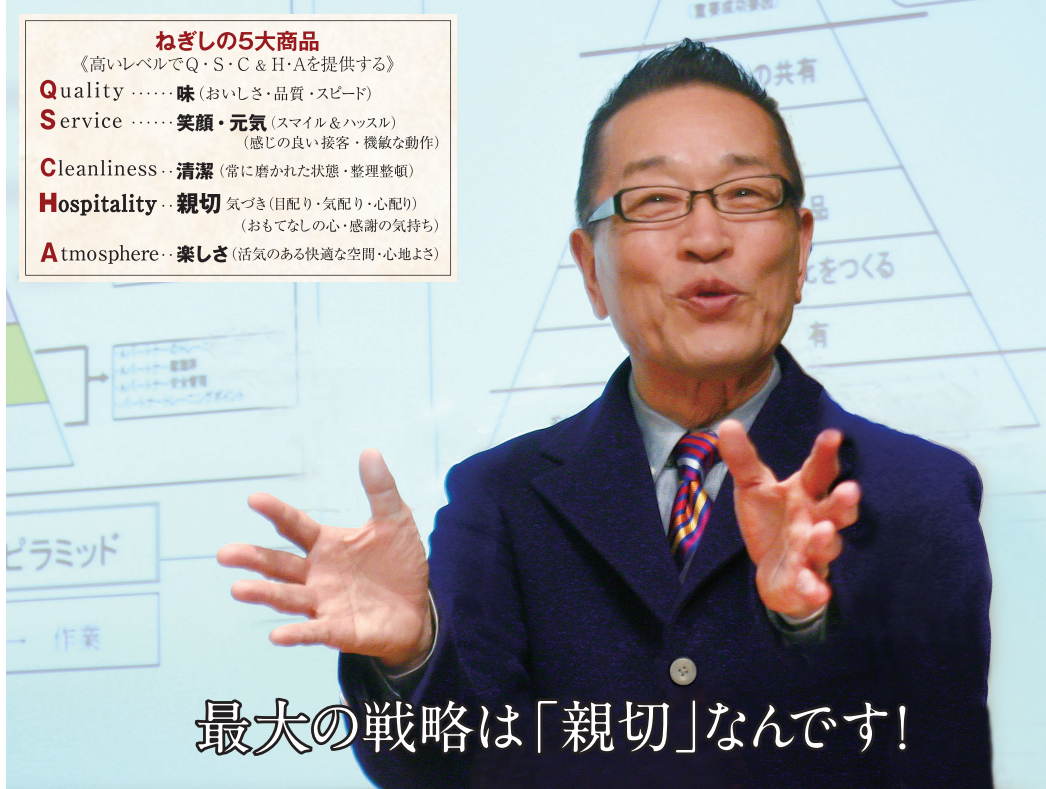


＜牛たん とろろ 麦めし ねぎし＞が  
2015年5月28日 テレビ東京「**カンブリア宮殿**」で紹介  
されました。

**ねぎしの5大商品**

《高いレベルでQ・S・C & H・Aを提供する》

- Quality** …… **味** (おいしさ・品質・スピード)
- Service** …… **笑顔・元気** (スマイル&ハッスル)  
(感じの良い接客・機敏な動作)
- Cleanliness** …… **清潔** (常に磨かれた状態・整理整頓)
- Hospitality** …… **親切** 気づき(目配り・気配り・心配り)  
(おもてなしの心・感謝の気持ち)
- Atmosphere** …… **楽しさ** (活気のある快適な空間・心地よさ)



**最大の戦略は「親切」なんです!**



日本でいちばん  
「親切な会社」をつくる  
が出版されました。

著者  
株式会社 ねぎしフードサービス  
代表取締役社長 **根岸 榮治**

発行:ダイヤモンド・ビジネス企画社  
発売:ダイヤモンド社/¥1,500+税  
※書店・Amazonにて発売中!

「経営は現場が決める!感動の仕組みを生んだ奇跡の  
外食チェーン」として、ねぎしを取り上げられ、弊社  
代表取締役社長の根岸榮治が出演。平均客単価  
1,200円以上でも連日大行列ができ、高い満足度と  
リピート率を生み出す独自の経営術について語った。  
「究極の企業戦略は“親切”である」心のこもった  
接客の裏には、店長たちが会社の仕組みを作り  
経営方針を決める、という徹底した現場主体の経営が  
取りあげられ、番組後の反響は大きく、各店とも  
多くの新しいお客様をお迎えし、親切の文化が  
広がっています。



2011年度 日本経営品質賞 受賞 / 2012年度 農林水産大臣賞 受賞