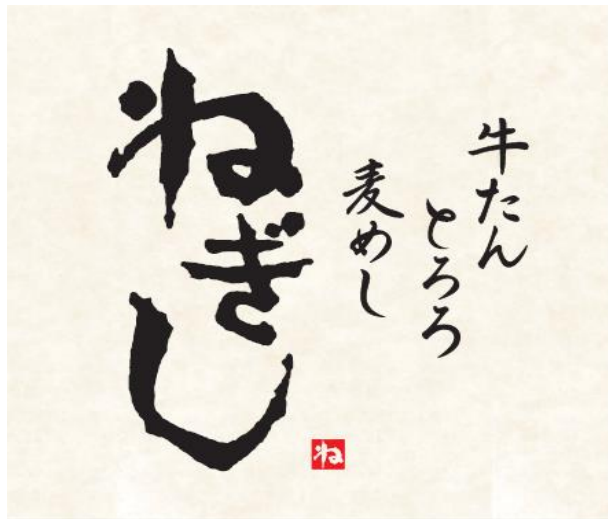


100年企業への 理念共有と 人財共育PDCA



—日本のとろろ文化と
日本の農業に貢献する—

株式会社ねぎしフードサービス

2016.3

会社概要

●牛たん・とろろ・麦めし ねぎし

店舗数: 36店舗

売上高: 56億4千万円(2014年度)

お客様数: 425万名

従業員数: 正社員 125名

アルバイト1250名

(内外国人アルバイト25%)



白たん厚切 しろたんセット



ねぎし 銀座並木通り店



セントラルキッチン

会社沿革

1970年～1980年

現在の(株)ねぎしフードサービスを起業し、多業態の飲食店を茨城県、福島県、宮城県の3県にまたがる広範囲に20店舗出店する【多業態・広範囲の狩猟型経営】

1981年

「牛たん・とろろ・麦めし ねぎし」の1号店を新宿に出店し、【同一業態・同一地域での農耕型経営】に変え、ドミナント戦略により、東京都内に集中出店する3県に出店していた他の業態店舗を順次、閉店する

1991年

事務所を仙台市より、東京新宿へ移転

1995年

経営指針書を学ぶ。東京中小企業家同友会新宿支部に入会し、以後毎年策定する

2001年9月

国内BSE発生、売上半減、牛たん以外の商品を開発し、発売

現在の定番メニューである牛・豚・鶏肉のメニューを開発、独自の業態を創る。

2003年12月

米国でBSE発生。輸入全面禁止、牛たん仕入れ価格4～5倍に高騰

2005年3月

日本経営品質賞への勉強と取組を始める

2013年4月

新セントラルキッチン移転

現在、「ねぎし」を36店舗、「コパンコパン」1店舗を直営にて経営

－受賞歴－

2005年6月

農林水産省食料局長賞新業態開発部門受賞

2009年度

東京都新宿区経営優秀賞 受賞

2009年度

日本経営品質賞経営革新奨励賞 受賞

2010年度

日本経営品質賞経営革新推進賞 受賞

2011年度

日本経営品質賞 受賞

2012年度

農林水産省農林水産大臣賞受賞 新業態人材開発部門

2013年11月

「日本の人事部」HR Award2013 企業人事部門 優秀賞受賞

2013年度

東京都新宿区ワーク・ライフ・バランス優良推進企業表彰 アイディア賞受賞

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

ねぎし精神

経営理念

お客さまにおいしさを

お客さまにまごころを

ねぎしはお客さまのためにある

そして

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

共にの誓い

● 共に学び、共に築き、共に進もう。そして、共に幸せになろう。

一、 ねぎしは価値ある人生のために仕事を通して世の中のお役に立ち、その仕事を通して自分を磨き高め、共に成長していくことのできる職場環境を育みます。

一、 親切自律人間（気づき、理念に沿った行動ができる人）として、自ら考え・行動できる力を発揮し、自分の成長につなげます。

ねぎしの思い（経営の目的）

1. 働く仲間の幸せ

（人の成長・100年企業）

「働く仲間の幸せ」と「顧客満足」を通して、
地域・社会、ビジネスパートナーから高い評価を受け、
永続的に業績も抜群に優れている

100年企業を目指します。

2. 日本のとろろ文化と日本の農業に貢献する

日本古来の食文化である「とろろ」と「麦めし」のおいしさを広め、
伝承していくことを通して、
「日本のとろろ文化」と日本の農業に貢献します。

3. おいしい味づくりで 楽しい街づくり

『牛たん・とろろ・麦めしなら「ねぎし！」』と思って頂けるねぎしの独自性のある健康的な
商品を提供する事で、『地域や街にねぎしがあって良かった』と思われる店でありたい。

ひいては、楽しい街づくりにつながり、地域社会と共生します。

— 親切という企業文化をつくる —

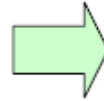
今日の親切が明日のねぎしをつくる

— 人財共育型企业 —

ねぎしと共に楽しく成長できる自由闊達な風土をつくる

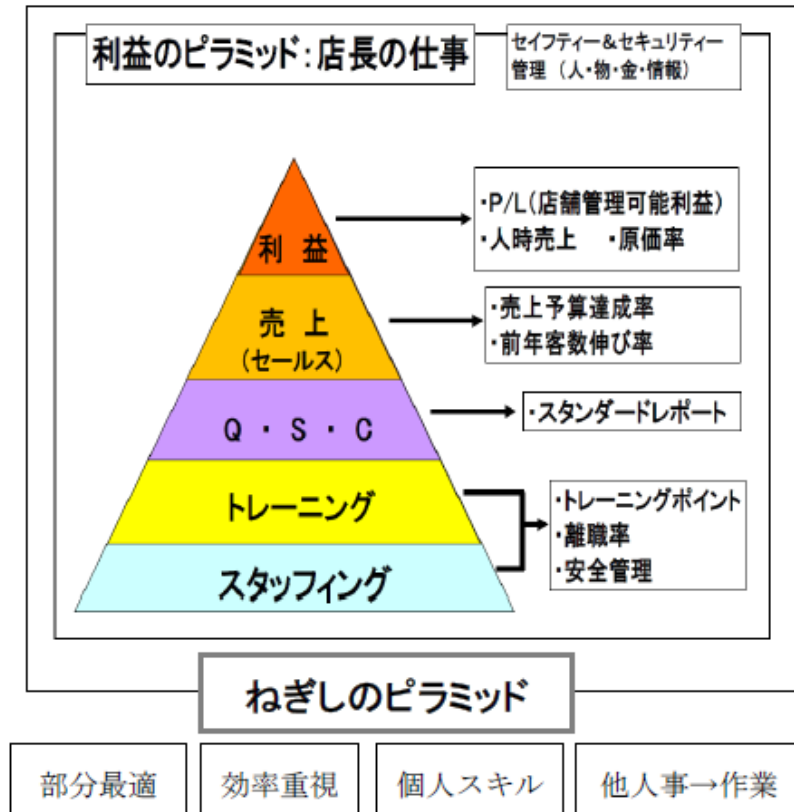
ねぎしの考え方(目的と目標・どんな組織にしたいのか)

事実前提



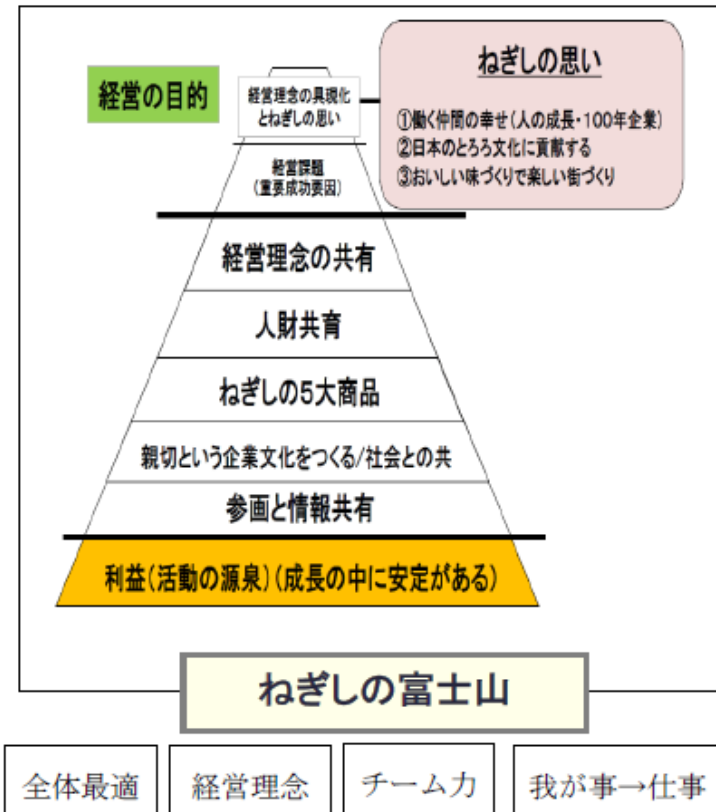
価値前提

利益を上げるためのだけの経営



目標のみ 狩猟型経営 ナンバーワン

「働く仲間の幸せ」100年企業実現のための経営



目的重視 農耕型経営 オンリーワン

100年企業への理念共有と人財共育PDCA

経営理念

お客さまにおいしさを
お客さまにまごころを
ねぎしはお客さまのためにある
そして
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

思い 8割：
スキル 2割

ねぎしの思い

(経営の目的)

① 働く仲間の幸せ

(人の成長・100年企業)

② 日本のとろろ文化と日本の農業に 貢献する

(とろろと麦めしの食文化を広め、伝承する)

③ おいしい味づくりで楽しい街づくり

(ねぎしがこの街にあってよかったと思われること)

仕事の目的

お客様の喜びと満足を得ることである

私たちの給与はお客様から頂いています
給与はお客様の喜びと満足料です



リピート

5大商品を高いレベルで提供する

(スタンダードの統一とトレーニング)

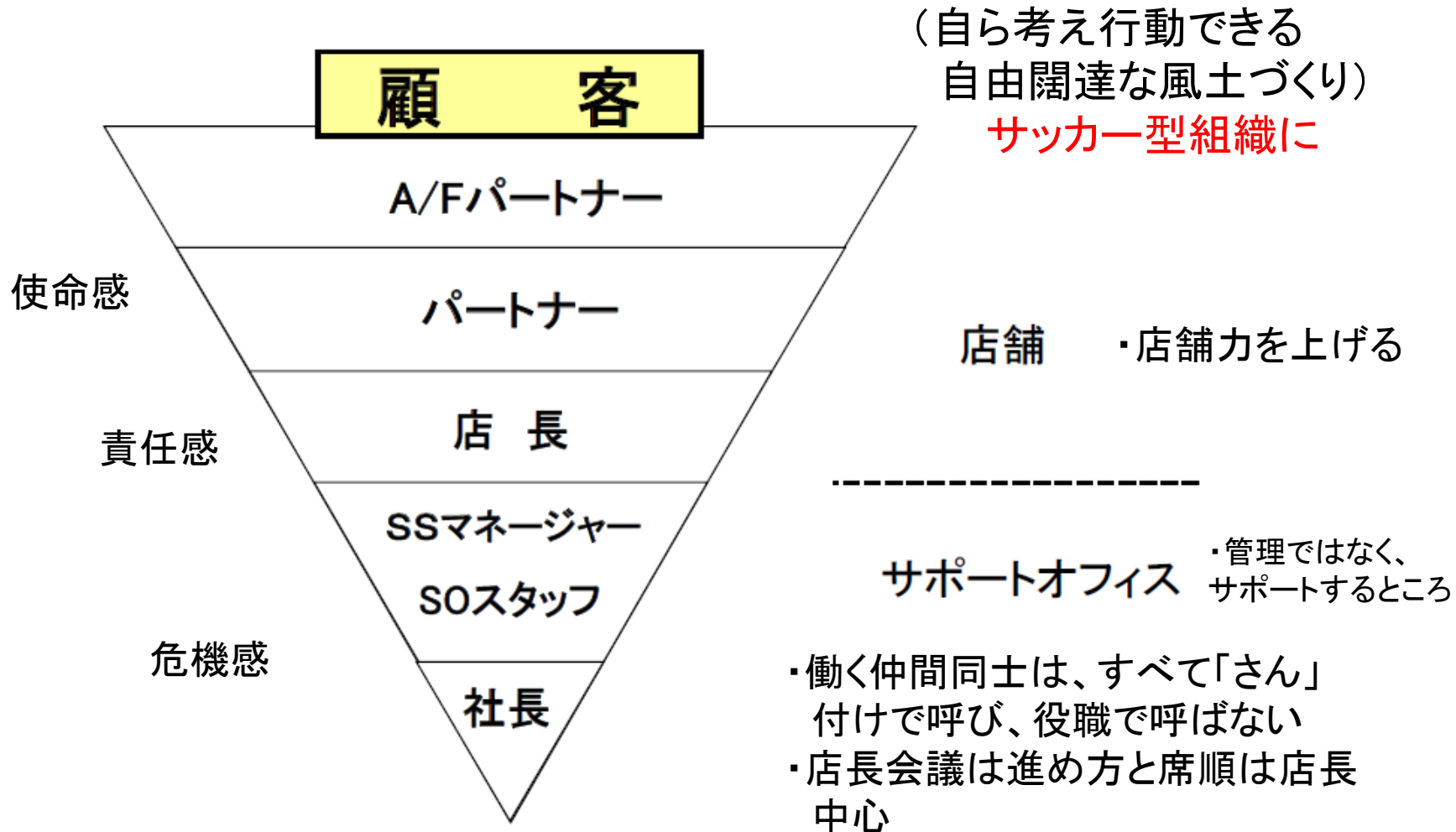


リーダーシップ力・チーム力

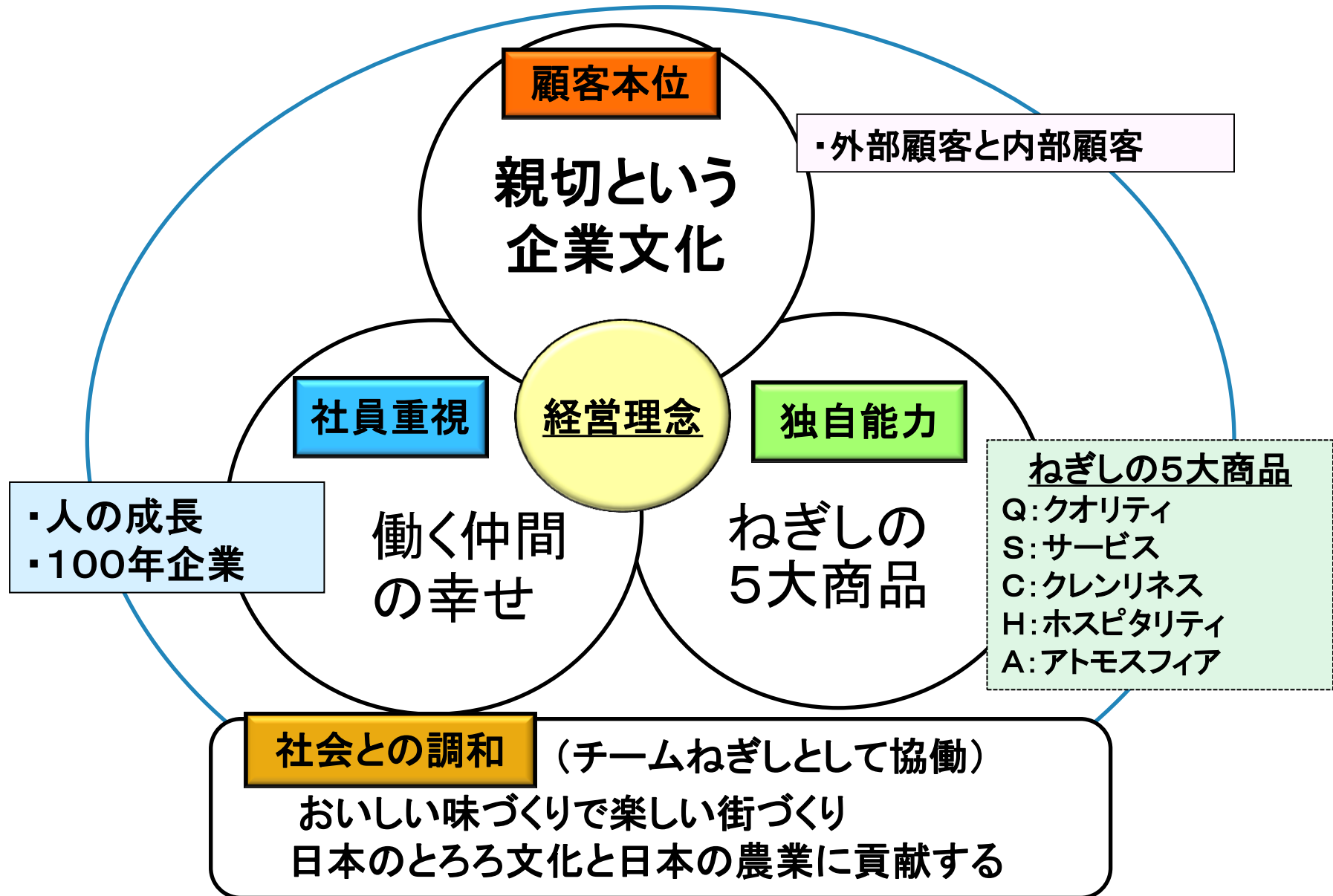
人財共育のPDCA(自分を磨き高め成長する)
(クレンリネスコンテスト・改革改善ケーススタディ。。。)

親切自律人間の組織づくり

”逆ピラミッド”型 組織図



100年企業への普遍的な価値



ねぎしの5大商品

《 Q・S・C&H・A を高いレベルで提供する 》

Quality

味

(おいしさ・品質・スピード)

Service

笑顔・元気

NHK(ニコニコ・ハキハキ・キビキビ)

機能的サービス

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)

情緒的サービス

Atmosphere

楽しさ

(活気のある快適な空間・心地よさ)

店長・SOプロジェクト(PJ)活動

5大商品を高めるための仕組み(全店長・SO参画)

プロジェクト名	主な取り組み
Q(クオリティ)PJ	焼士認定・焼講習・マニュアル
S(サービス)PJ	ロールプレイング大会・朝研修
C(クレンネス)PJ	クレンネスコンテスト・クリーン作戦
H・A(ホスピタリー&アトモスフィア)PJ	親切大賞・親切さんコンテスト・ナイスコメント賞表彰
理念共有PJ	私と経営理念・全体会議 Fパートナー懇親会
経営品質向上PJ	ESアンケート・理念評価プログラム・生産者との協働活動
セントラルキッチンPJ	ねぎしシステムチェンジ活動

理念共有・人財共育PDCAの取り組み 店長のリーダーシップ力とチーム力を上げる

プラクティス	開始年月	年数	連続回数
ねぎし精神	1981年	34年	
改革改善全体会議	1991年 6月	24年	299回
改革改善ケーススタディ	1991年 6月	24年	299回
店長・SOプロジェクト	1993年 5月	22年	272回
社員研修	1995年 5月	20年	250回
クレンリネスコンテスト	1996年10月	18年	38回
経営指針書策定	1997年 5月	19年	18回
親切賞	2003年 1月	12年	
店長エリアミーティング	2004年11月	11年	

成長を実感できる場を多くつくる

2016年3月現在

理念共有と人財共育PDCA

2015年度 社内アンケートスケジュール表

NO.	名称	実施部門	対象	実施回数	実施月	評価方法・活用方法
1	お客様定期アンケート	店舗	お客様	年1回	9月	SWOT分析資料
2	お客様常設アンケート	店舗	お客様	常設	常設	親切賞・お宝レポート
3	ESアンケート	会社	全従業員	年1回	7月	経営指針書で取組
4	店舗職場環境アンケート	店長	店舗A/Fパートナー	年2回	9月・3月	店長評価項目
5	CK職場環境アンケート	責任者	CK AFパートナー	年2回	10月・4月	店長評価項目
6	SO職場環境アンケート	責任者	SO事務パートナー・Aパートナー	年1回	3月	職場改善活動
7	CK店舗アンケート	CK	店舗	年2回	4月・10月	各担当者へ評価あり
8	SO店舗アンケート	SO	店舗(用紙はCKと一緒にする)	年1回	10月	絶対評価項目
9	経営理念テスト	経営品質チーム	店長・パートナー・A/Fパートナー	年1回	4月	経営理念を覚える

お互いの仕事に関心を持つ ⇒働きやすい職場づくり⇔お客様の方を向いて仕事をする

改革改善全体会議

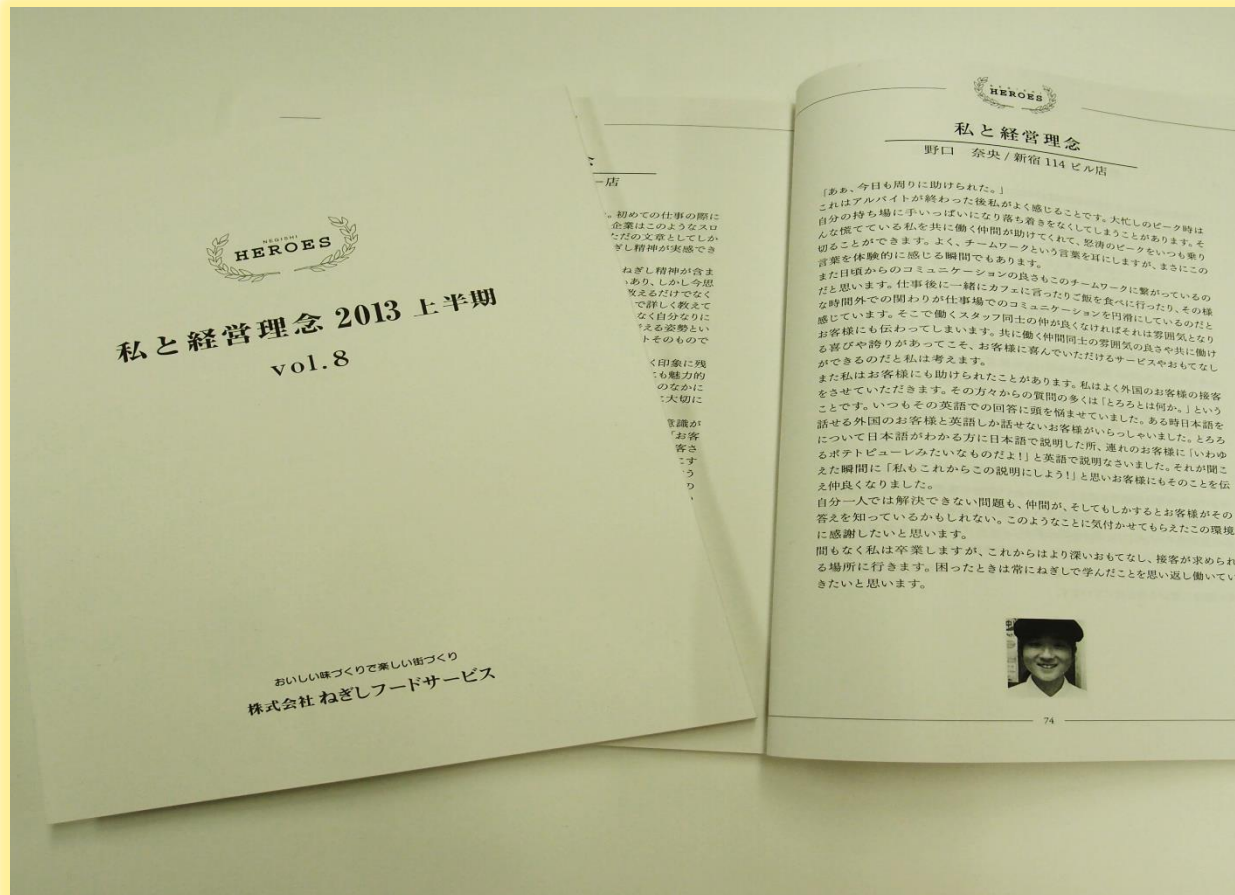
毎月第二水曜日 朝8時～10時開催 全社員が一堂に



各店が半年間取り組んだケーススタディの発表

理念共有と人財共育PDCA

文集「私と経営理念」



- 年に1回、社員、A/Fパートナー、ビジネスパートナーが参画、経営理念について振り返る

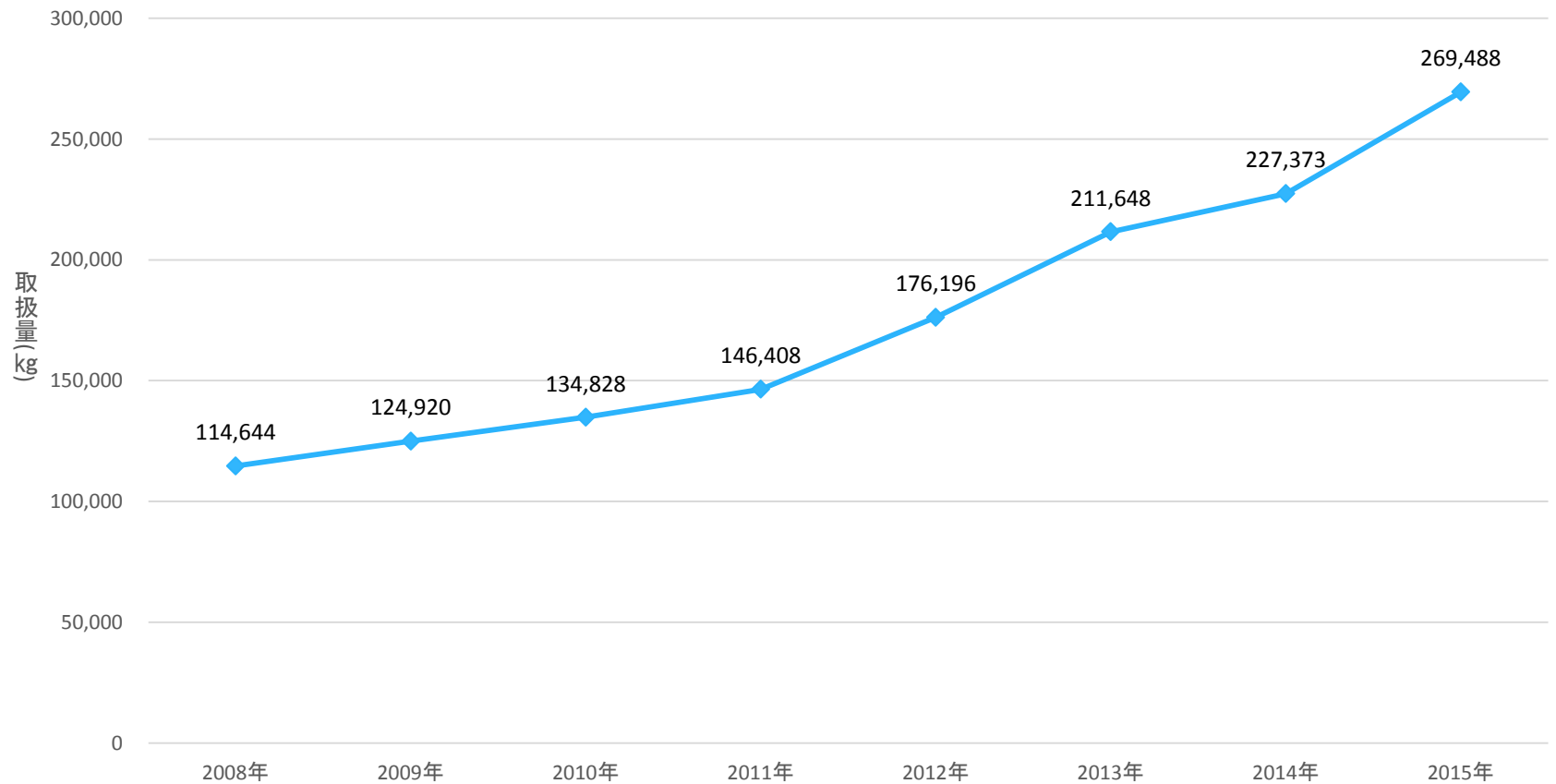
生産者との協働のあゆみ

- ① 2002年 多古町の大和芋生産者を訪問した時、消費量減少と後継者問題を抱えていることを知る
★私たちの使命として、「日本のとろろ文化に貢献する」を掲げる。
大和芋は、縄文時代より食されている日本古来の食材であり、江戸時代から、麦飯にとろろをかけて食す日本の食文化と美味しさを伝承することを通して、日本の農業に貢献したい（ごはんのお代わり自由も自給率UPに）
- ② 2007年～ 多古町収穫祭参画スタート
町長をはじめ、農協、生産者と交流始まる
- ③ 2012年～福島県会津地方へ田植えと稲刈り（被災地応援含む）
- ④ 2014年～ おみ漬けの原料「青菜（セイサイ）」を契約栽培
- ⑤ 2016年～ 味噌南蛮原料の青唐辛子の栽培開始

多古町産大和芋仕入れ量推移

(2015年は多古町取扱量全体の約15%を占める)

年別 大和芋取扱量



千葉県多古町【大和芋】収穫祭



毎年10月の収穫祭は、多古町町長、農協組合長、生産農家の皆様と共に、芋ほり参加者の皆様に300人前の牛たん・カルビを提供しています。

千葉県多古町役場の職員研修受入れ



大和芋をおろす準備



店舗での研修

2015. 8. 10～5日間
多古町役場の新入職員
6名の方がねぎし各店で
研修をしました。
現場研修と全体会議やね
ぎし社員研修にも参加しま
す。2013年から継続実施。



赤組研修では、
ねぎしの社員と
意見交換（ねぎ
し大学にて）

会津よつば農協共同組合との協働【田植え】



福島県会津 喜多方市長、組合長、生産者の皆様と一緒に





8月時点の圃場の写真。

生産者との交流 【稲刈り】

米 取扱量 700トン／年
麦 取扱量 120トン／年



おみ漬け・南蛮 国産化プロジェクト



山形県庄内地方にて

- ・ 2014年度より
ねぎしのお新香の原料である「青菜(セイサイ)」「青とうがらし」の完全国内産化に生産者とチームで取り組み開始

セイサイ生産量 150トン/年
(おみ漬け取扱量 90トン/年)
味噌南蛮漬(30トン/年)

おいしい味づくりで楽しい街づくり 新宿クリーン作戦



毎月第4月曜日、朝8:30～9:30実施
ポイ捨てゴミの清掃地域は、新宿西口と
新宿歌舞伎町靖国通りを交互に
実施しています



おいしい味づくりで楽しい街づくり



毎年12月は新宿区主催の新宿年末クリーン作戦に参画(新宿区長とねぎしスタッフと)

