



「第11回居酒屋甲子園」全国大会進出5店舗決定のご報告

地区優勝12店舗の中から、いよいよ全国大会進出5店舗の決定です。

NPO法人居酒屋甲子園(東京都文京区・理事長大谷順一)は9月5日に全国大会進出5店舗の速報をホームページより発表させて頂きました。5月から開催された予選も9月で終了となり、最終予選では面談審査を行い、12店舗の中から、全国大会進出5店舗が決定いたしました。

【全国大会出場5店舗】 ※全国大会プレゼンテーション順

※敬称略

発表順	地区	都道府県	店舗名	1次予選・2次予選(覆面調査3回)			
				1回目	2回目	3回目	累計
1	北海道	北海道	北海道産直ビストロ SACHI 大通り店	195	163	176	534
2	関西第2	滋賀県	旬菜酒場 菜でしこ 長浜本店	175	188	182	545
3	九州第2	沖縄県	産地直送仲買人 目利きの銀次 新都心店	184	176	198	558
4	北陸甲信越	新潟県	旬海佳肴一家	200	198	198	596
5	東海	愛知県	炭火烧肉 すぎ乃くら 七宝本店	198	190	198	586

【5店舗企業情報】

※敬称略

発表順	地区	都道府県	店舗名	会社名	担当者名
1	北海道	北海道	北海道産直ビストロ SACHI 大通り店	株式会社ラフダイニング	松原 貴広
2	関西第2	滋賀県	旬菜酒場 菜でしこ 長浜本店	株式会社nadeshico	細川 雄也
3	九州第2	沖縄県	産地直送仲買人 目利きの銀次 新都心店	株式会社みたのクリエイト	佐久本 美勇治
4	北陸甲信越	新潟県	旬海佳肴一家	一家グループ	品田 裕志
5	東海	愛知県	炭火烧肉 すぎ乃くら 七宝本店	株式会社やんばよう	杉 敏行

第11回大会では、1679店舗が参加し、5月～6月に1次予選の実施(覆面調査2回:200点/回)。各地区上位20%が残り、337店舗での2次予選(覆面調査1回:200点/回)を7月に実施。そして8月は、各地区上位5～7位を対象に73店舗での3次予選(プレゼン審査と書類審査:100点満点)を地区大会として実施。最終予選では、地区大会優勝店舗、合計12店舗が進出となりました。

【最終予選(面談審査)概要】

- 開催日:9月5日(月)
- 審査員と面談者:審査員5名
- 審査員構成:コンサルティング会社・業界関係者 合計5名
- ※居酒屋甲子園理事・実行委員・事務局は審査の権限は一切ございません。
- 審査構成:地区大会映像(10分)+プレゼン(5分)+質疑応答(5分)
- 提出物:5月・6月・7月の3ヶ月分の売上げが証明できるものを面談時に提出(月次決算書等)
- 選出基準:地区優勝した店舗が「地域」や「居酒屋業界」の活性化に貢献すると思われる取り組み・仕組みが認められ、学びと気づきを提供できるプレゼンテーションが期待される店舗であること
- プレゼンお題:審査基準に対し
「全国大会でプレゼンをイメージしたとき、一番の強み・発表したい内容」
(地区大会で発表しきれなかった内容や、地区大会でのプレゼンの深掘り、また、その背景や想いを踏まえて)
- プレゼン者:代表者1名もしくは2名(最大で2名まで可)

NPO法人居酒屋甲子園

【 地区優勝店舗/最終予選選出12店舗 】

地区	都道府県	地区優勝11店舗	地区	都道府県	地区優勝11店舗
北海道	北海道	北海道産直ビストロ SACHI 大通り店	東海	愛知県	炭火焼肉 すぎ乃くら 七宝本店
東北	福島県	吟醸料理・酒 ゆめぜん 須賀川店	関西第1	大阪府	火の鳥 花園本店
北関東	埼玉県	ろばた焼きみのる	関西第2	滋賀県	旬菜酒場 菜でしこ 長浜本店
関東第1	東京都	Azzurro520 -canale de terrazza-	中四国	広島県	袋町キッチン
関東第2	千葉県	稲毛海岸北口の串屋横丁	九州第1	福岡県	串焼き まつすけ 大名本店
北陸 甲信越	新潟県	旬海佳肴一家	九州第2	沖縄県	産地直送仲買人 目利きの銀次 新都心店

【 全国大会進出5店舗の選出理由 】

◇北海道地区【北海道産直ビストロ SACHI 大通り店】

人間行動科学に基づいた独自の会議体系の総称である「トライアングルミーティング」を用い内部強化を促進。「経営で形作られた企業マインドや店舗コンセプトが「商人塾」によって店舗に落とし込まれ、商品の魅力をお客様へ最大限の提供トークの統一化、売りたい商品を売る提案力の高さに繋がっている。

商品開発においても、地元漁港20ヶ所から自社物流で直接仕入れた美味しい食材を多種の食べ方で提案することにより、市場に流通することなく廃棄されてきた未利用魚に特化して取り組んでおり、未だ知られていない食材に価値を提案することで、「お客様の立場で、お値段以上の価値を提案し続ける」という店舗理念を実践する取り組みとしてられました。また、こうした市場開拓の実現は、漁場からも感謝状を受け取るほど生産者へ向けた効果も発揮し、お客様からも、生産者からも企業理念である「あなたがいてくれてよかった」と感じてもらえることに繋がっている。企業理念に一貫した取り組みはこれからの飲食業界への学びと気づきが多いと感じ、選出いたしました。

◇北陸甲信越地区【旬海佳肴一家】

【新潟を元気に！】という理念のもと「地元の宝物に気づけば、地域活性化につながる」というテーマを追求し、新潟の文化を海外でもプレゼンするなど、食を通じて地域の魅力を世界へ発信している。手間を惜しまず和食に拘り抜くその姿勢は、食の本質を思い起こさせてくれました。

新潟を丸ごと楽しむための取り組みとして、「鮮魚」「水」「米」「酒」という新潟ならではの価値を伝えるために真面目に和食文化と向き合い、地域の酒蔵と共に開催する日本酒イベントでは、そこから新規の来店にも繋がり、イベントからのリピート率90%を誇るなど、日本酒好きがさらに日本酒好きを呼ぶという循環にまで発展。

さらには、日本の伝統料理である刺身や寿司を提供するために「魚学」で魚の扱い方の知識と技術を徹底的に学び前としてレベル向上と覚悟を培っており、食の本質をついた人材育成の形は、クールローカルを体現して行く上で誇れる居酒屋の文化を発信してくれると期待し、選出いたしました。

◇東海地区【炭火焼肉 すぎ乃くら 七宝本店】

愛知県のベッドタウンであるあま市において若いファミリー層に着目し、7年間に渡りキッズ会員システムを構築し、その継続力により今では近隣地域の子どもの1/4である5,500名の会員数を獲得。地域に強く根付いているお店であること感させてくれました。

その取り組みは「親子三世代の笑顔のつながりで社会貢献」をモットーとし、地域に愛される郊外型の成功モデルとしてだけでなく、数年前のキッズ会員が今現在アルバイトとして多数入社するという実績にも繋がっています。さらに「受験生という制度も導入しスタッフが長く働ける環境を構築。飲食業界の人材不足を横目に、地域の中で雇用を循環させて地域貢献のあり方に、飲食業としての新たな可能性を期待させてくれました。

親子三代受け継がれてきた情熱と技術を軸に、創業50年の精肉店のノウハウと、信頼のおける仕入れ業者さんとの連携による商品力・販促力強化はもちろん、ロープレ形式での具体的な接客講習を行うことで、接客力・人材力の強化、従業員満足と顧客満足を向上し続ける取り組み仕組みは、地域一番店を目指す飲食店にとって大きな学びをしてくれることを期待し、選出いたしました。

◇関西第2地区【旬菜酒場 菜でしこ 長浜本店】

「1000センス1000センセーション」というコーポレートスローガンを掲げ、個々の能力を最大限発揮する為の人材育成の仕組みや、働くスタッフのやりがいを生み出す店舗運営の取り組みの数々は、「自立した個性」を活かし全員参加型経営の強い企業体制へと繋がっていることを実感させてくれました。年間2万件のお客様アンケートから店舗における問題点や課題を数値化して見える化をはかり、スタッフが主体となり改善に取り組む研修会の実施、アルバイトスタッフの考案から生まれた名物料理の開発や接客の新しいオペレーションに至るまで、スタッフが自らやりたいと思う取り組みやアイデアを出し合い、役職に関係なく担当者まで自分たちで決定する全員参加型のPDCAサイクルを回す会議の実践など、徹底的にスタッフに権限委譲し、自立型の店舗運営を実践し続けていくその姿からは、オペレーションや効率の時代からこれからは個性が生きる時代へと外食の未来を切り開いていくんだという強い覚悟と想いを感じさせてくれ、飲食業の新しい未来へのメッセージを発信するプレゼンテーションが期待され選出いたしました。

◇九州第2地区【産地直送仲買人 目利きの銀次 新都心店】

飲食業界のほとんどの店舗が地産地消を打ち出す中、あえて「他産地消」をコンセプトとして、自社物流の独自のルートで全国各地の厳選された食材を仕入れ、地元沖縄のお客様へ新しい食の発見を提案する姿は、「思いやりとサプライズ」という経営理念へのあくなき追及を感じました。オーダー率100%のキラコンテツを、さらにお客様満足へ繋げ、尚且つコスト減を成功させた「定番商品のブラッシュアップ」、どこの居酒屋にでもある定番商品に驚きの付加価値をつけて提供する「直球商品の豪速球化」など、独自のスタイルで創り出す、お客様に楽しんで頂きながら満足度を高める取り組みの数々は、多くの飲食店にとって学びになると感じました。さらに人材育成という点では、全員が全員をモチベートするというスタイルの元、自発的な取り組みを評価することで小さな成功体験を積み重ねるなど、7項目に及ぶ取り組みが仕組化されている。その全てがスタッフの輝きの場をつくる為に存在するという考え方は、飲食業界へ大きな刺激を与えてくれると感じ、選出させていただきました。

【 全国大会概要（予定） 】

※チケットは居酒屋甲子園ホームページにて販売しています

主催	NPO法人居酒屋甲子園（運営：(株)IZAKO）
開催日時	2016年11月15日（火）10:00～16:00（予定）
開催会場	パシフィコ横浜 国立大ホール
参加店舗数	1679店舗
全国進出店舗数	5店舗
発表選定基準	覆面モニター調査と特別審査
1次予選	覆面モニター調査（全参加店舗対象）（2回の調査）
2次予選	1次予選各地区上位20%の店舗様による覆面モニター調査（1回の調査）
地区大会（3次予選）	2次予選各地区上位5～7位の店舗様によるプレゼン審査と書類審査
最終予選	地区優勝店舗による面談審査
日本一の決定方法	全国大会当日の会場投票
当日来場者数	5000人（予定）
当日入場料	一般5,000円（当日一律6,000円）参加店舗様・サポーター様3,500円

◆本件に関するお問合せ先◆ 【NPO法人 居酒屋甲子園事務局】事務局 田淵真央 羽田優貴乃
住所：東京都文京区本郷3-3-11 IPB御茶ノ水ビル9F TEL:03-3816-6880 FAX:03-3816-0255
E-mail: izako@izako.org HP: <http://www.izako.org/> 受付時間 平日 午前9:30～午後6:00