

# 第10回居酒屋甲子園終了のご報告

第10回居酒屋甲子園日本一の店舗様は新潟県 燕三条イタリアン Bit でした



## ■第10回居酒屋甲子園終了のご報告

2015年11月10日(火)、パシフィコ横浜にて、「第10回 居酒屋甲子園」を開催致しました。全国から居酒屋の経営者・スタッフを中心に4500名※がご来場され、会場は熱気で包まれました。全国1482店舗の中から全国大会に進んだ上位5店がプレゼンテーションを行い、自店の想い・具体的な取り組みを発表いただきました。来場者が「最も学びと気づきのあった店舗へ投票」し、第10回居酒屋甲子園における日本一に輝いたのは、新潟県の 燕三条イタリアン Bit(つばめさんじょういたりあん びっと)に決定しました。燕三条イタリアン Bit は、初の全国大会出場で優勝となりました。また昨年に引き続き、全国の店長にフォーカスした優秀店長により取り組み発表の時間、全国店長ランキングを行いました。

## ■第10回居酒屋甲子園来場者数

全国大会 来場者数	4500名
参加店舗数	1482店舗
サポーター企業数	122社

※ボランティアスタッフ200名  
出場店舗様80名含む

## ■第10回居酒屋甲子園日本一 と 準優勝

(都道府県順)

第10回 居酒屋甲子園 優勝	燕三条イタリアン Bit	新潟県
準優勝	炭焼厨房 炎家	神奈川県
準優勝	かわちどん 黒川本家	名古屋
準優勝	火の鳥 天下茶屋店	大阪府
準優勝	感動のもつ鍋処 陽はまたのぼる 竹田本店	大分県

## ■第10回居酒屋甲子園全国大会出場5店舗の発表内容振り返り (発表順)

地区	都道府県	店舗名	発表の振り返り
関西地区	大阪府	火の鳥 天下茶屋店	世間からは悪いイメージを持たれてる西成の街を変えたいと、飲食店からできる地域貢献の取り組みとして、健全な価値観の共有、「ジャブ100連発」の徹底・浸透は、行動基準として仕組化され、飲食店としての本質であり重要であることをあらためて実感させてくれました。基礎を徹底させ、飲食の現場で実践し、それをハイレベルな接客へと導いていく。それが、さらにお客様にまで伝播し、地域住民にまで伝わっていく教育には驚くべき学びと気づきがありました。面接についても受け手の自立を促すために、あえて採用通知は出さず、入社日を決めてもらい雇用するという、自立型採用には飲食店の新しい方向性を感じることができました。人も地域も、愛を持って本気で接することで変わっていく。カッコイイ大人の背中を見せるんだというその決意と姿勢からは、スタッフや街の人を想う、深い愛情を感じさせてくれました。
北陸甲信越地区	新潟県	燕三条イタリアン Bit	「お客様を熱狂させること。燕三条を発信すること」をコンセプトに、オーナーの出身地である燕三条の世界に誇れる洋食器や工芸品の数々と飲食のコラボレーション。地域の文化に付加価値をつけ、飲食を通して体感していただく店舗づくりへの取り組みの数々は、飲食店ができる地域貢献への可能性の幅を広げてくれました。Think globally Act Locally(シンクグローバリー アクトローカリー)世界基準で物事を考え、飲食を通して地域を世界に誇れる街にするというビジョンのもと、新潟を飲食店で活気溢れる街にしたいという強い想いと、人材育成の取り組みへは、一流を目指す志と挑戦し続ける姿勢を感じさせてくれ、大きな刺激と学びを与えてくれました。その全ての想いの原点は「ほんの少しでも」美味しく食べてもらいたい、良いものを創りたい、というクラフトマンのあくなき向上心から。一流を目指す続けるその姿勢と覚悟からは、飲食人としての誇りを強く感じさせてくれる、気づきと学びの多いプレゼンテーションでした。

東海地区	愛知県	かわちどん 黒川本家	<p>長年培ってきた独自の教育システム、パワーアップミーティングは、「聞くことよりも、語ることに重きを置き、徹底的にアウトプットすることで、学生アルバイトスタッフ同士でより深い学びを共有。そして、「仕事の意味と価値」、「親のありがたさ」、「仲間の大切さ」を学ぶことで、スタッフ一人一人の「人としての成長」へと繋がっていることを実感させてくれました。</p> <p>始まりは、誰よりも仲間を大切に想う社長の深い愛情から生まれたパワーアップミーティング。その愛情を受け継ぐ覚悟を持ったスタッフとともに、飲食を通じ、20年受け継がれてきたかわちどんの強い人材育成の取り組みは、飲食業としてはもちろん、働くということの本質、生きる上でのとても大切な気づきを与えてくれたのではないのでしょうか。</p>
関東第2地区	神奈川県	炭焼厨房 炎家	<p>「都心から人が集まるような街にしたい」という想いのもと、ローカルブランディングを掲げ、飲食業の枠を超え新しい街づくりの実践を続ける、キープウィルグループ。</p> <p>飲食業の価値を高める取り組みとして、トライアングルフォーメーションの実践は、料理人、サーバー、マネージャーそれぞれがプロ化することで、自分の仕事に責任を持って切磋琢磨し、利益向上、労働時間の短縮を達成。働きやすい環境づくりへの実践は、飲食業界への新たな気づきと学びを与えてくれました。</p> <p>第二の我が家として、炎家は創業以来、東林間という街に、人に、応援され続けてきた12年。そこにあったのは「一組たりとも不満足で帰さない」という純粋な「ひたむきさ」。ローカルの街で挑戦し続ける覚悟と、街を想う、人を想う、飲食人としての大切な原点を思い出させてくれる、素晴らしいプレゼンテーションでした。</p>
九州第1地区	大分県	感動のもつ鍋処 陽はまたのぼる	<p>日本一過疎化が進む地元竹田市を活性化させるために、地元の食材にこだわるのももちろん、136種類のもつ鍋の提供や、宅配事業や全国配送。そして、隣りに焼肉店を併設するなど、季節に影響されない店舗づくりの実践。</p> <p>また市の行政と協同して町興しや発信をすることで、実際に竹田市に飲食店が増え、街から表彰されるなど、地域からも応援される店づくりへの取り組みは、地方で勝つための学びを与えてくれました。</p> <p>がむしゃらに走り続けてきたなかでの火災事故、それを受けて改めて気づいた飲食店として大切なこと。仲間の大切さ、当たり前大切さ、支えてくれた仲間とお客様の愛を、深く感じさせてくれました。</p> <p>飲食業の未来、また、日本の未来を大きな視野でとらえ、飲食店として、地元を愛する一人として、自分たちにできるまちづくりのあり方と、希望を与えてくれる素晴らしいプレゼンテーションでした。</p>

◆全国大会の画像は事務局にございますので、お気軽にお問合せくだ

◆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  
住所:東京都本郷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10:00 ~ 午後6:00