

第7回居酒屋甲子園終了のご報告



第7回居酒屋甲子園日本一の店舗様は福岡県の居心地屋 螢 上人橋店でした

■ 第7回居酒屋甲子園終了のご報告

2012年11月15日(木)、パシフィコ横浜にて、「第7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5052名※がご来場され、会場は熱気で包まれました。全国1320店舗の中から決勝大会に進んだ上位6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7回居酒屋甲子園における日本一に輝いたのは、福岡県の居心地屋 螢 上人橋店(しょうにんばしてん)に決定し、大会初となる2連覇となりました。また居酒屋甲子園からの発信では、2011年より店長認定制度を設けた経緯と全国の優秀店長の事例紹介、全国店長ランキング、及び店長認定式を行いました。

■ 第7回居酒屋甲子園来場者数

決勝大会 来場者数	5052名
参加店舗数	1320店舗
サポーター企業数	92社

※ボランティアスタッフ226名
決勝店舗様146名含む

■ 第7回居酒屋甲子園日本一 と ベスト6

(都道府県順)

第7回 居酒屋甲子園 日本一	居心地屋 螢 上人橋店	福岡県
ベスト6	心に花を咲かせる酒蔵 もんきち商店	北海道
ベスト6	炎丸酒場 五反田店	東京都
ベスト6	もちよい有限会社 幕張本郷店	千葉県
ベスト6	魚沼釜蔵 総本店	新潟県
ベスト6	呑処 弦	茨城県

■ 第7回居酒屋甲子園決勝出場6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
関東	東京都	炎丸酒場 五反田店	牛もつと大衆鉄板料理 炎丸酒場 五反田店は、東京都品川区にある50席のお店「感動はひたすらの努力のあとに」その言葉のとおり、愚直に日々努力を重ね、常にお客様を楽しませようと取り組む姿勢がお客様に元気を与え、それはやがて大きな希望へなるのだと、居酒屋のもつパワーや可能性に改めて気づく事ができました。そして2年前に掲げた、みんなの夢をみんなで叶えるべく、挑戦し続けてきた結果、また見えてきた未来。居酒屋から世界へ挑戦し続ける姿は、日本人の魂、世界に通用する日本のホスピタリティの素晴らしさを改めて感じさせてくれました。「居酒屋の未来は明るい」そう話す通り、とても楽しさ溢れる、とても力強いプレゼンテーションでした。地道な努力と挑戦をし続けるその姿勢は、飲食業で働く多くの人に大きな勇気と希望を与えてくれました。
九州	福岡県	居心地屋 螢 上人橋店	居心地屋 螢 上人橋店は、福岡市にある50席のお店です。蛍のような光で、周りを明るく照らしたい。理念でもある「BE HAPPY」の想いのもと、お客様のニーズを探求し、相手を思いやる気持ちと感謝の心は、様々な出逢いへと繋がっていきました。東北の牡蠣の生産者さんの想いを乗せ、テーブルをまわるワゴンでのサービス。生産者さんの想いを届けるだけではなく、食材の美味しさを活かした食べ方の提案をし、お客様のニーズにあった満足を提供する。また地域支援として取り組んでいる高校生レストランの子ども達との出逢いでは、高校生たちの成長だけではなく、スタッフ自身の心の成長へも繋がり、「共に学び、共に成長し、共に勝つ」為の気づきを得られたと言えるのではないのでしょうか。高校生たちが力強くスピーチしてくれた「飲食業への想い」は、多くの人々の心に希望を感じさせてくれたと思います。飲食業が子ども達の夢になる明るい未来へ向けて今私たちに出来る事は何か、誰の為に何の為に今日一日を過ごすのか、改めて気づかせてくれました。

北海道	北海道	心に花を咲かせる酒蔵 もんきち商店	心に花を咲かせる酒蔵 もんきち商店は、北海道札幌市の33席のお店。「ALL FOR BIG FAMILY」の理念のもと、「一生働ける居酒屋環境をつくるために、みんなの夢や想いをひとつずつ中期経営計画書に落とし込み、これまでも様々な取り組みに挑戦し続けてこられました。その中で女性社員さんの想いから生まれた取り組みでは、生産から加工、販売、宅配まで携わり、お客様に安心安全な美味しい食材を安く提供できるだけでなく、昼間働ける環境を多くつくる事で、長く働ける可能性を広げることができるようになってきました。また人事評価制度を見える化する事で、3年後5年後の未来の給与体系や、目標が明確になり、スタッフの成長を加速させると共に飲食人としてのプロを目指し、厳しさの中にも、本気で未来を描いていく覚悟を感じる事が出来ました。一生一緒に働ける環境を作る為に、決してあきらめない姿勢、挑戦し続けるその姿は、飲食業で働く多くの人たちに、勇気と力を与えてくれました。
北陸・甲信越	新潟県	魚沼釜蔵 総本店	魚沼釜蔵総本店は、新潟県魚沼市にある64席のお店。「一食に感動を」とても印象に残る言葉でした。南魚沼の食材の美味しさを最大限に引き出す為の工夫、一食、一品にかける妥協しない姿勢。そして一人一人のお客様の満足を追求し、ニーズに応えられるよう考えられたおもてなしの数々。「一食に感動を」その想いを胸に、お客様と地域と、本気で向き合う姿がそこにはありました。また生産者の方々とも深く繋がり、南魚沼の食材の魅力を全国に発信する事で、地域をもっと活性化させて、この南魚沼の食文化をもっとたくさんの人に知ってもらいたい、という想いと覚悟が伝わってきました。スタッフ同士の助け合いの心、思いやりの心を育て、長く働きやすい環境をつくるとともに、また、スタッフ一人一人ともあきらめずに愛情をもって本気で向きあってきたからこそ、真の強いチームになったのだと、改めて、「働く」ことの厳しさ、面白さ、そして、「食」に対する大切な原点を感じさせてくれました。
北関東	茨城県	呑処 弦	呑処 弦は茨城県鹿嶋市にある60席のお店。創業25年の歴史。その時の流れの中で、様々なお客様との出会いやドラマを繰り返し、お客様の成長と共に歩んできたお店。実際のお客様の声から、お客様に愛され、その街にとってなくてはならない存在へとなっている事をとて感じさせてくれたお店でした。またお客様にとって、いつきても安心するという傍ら、自産自消の食材や料理開発にも力を入れ、弦でしか食べれない料理料理人の自慢の一品の数々は、いつきても新鮮な楽しみとなり、お客様に愛され続ける秘訣となっていました自社でタクシー代行の運営も始め、お客様に安心安全にお帰りいただく取り組みもとても印象的でした。「お客様に最高のため息をついて帰ってもらおう」。25年間玄関を開け続け、お客様とともに創ってきた歴史は、居酒屋の原点を思い出させてくれた、素晴らしいプレゼンテーションでした。最後、店長の、還暦を迎えても、また新たな一歩を踏み出していくという力強い姿には、とても勇気をいただきました。
関東	千葉県	もちよい有限会社 上人橋店	もちよい有限会社 幕張本郷店は、千葉県千葉市にある60席のお店。「もちよい」の由来は「モアジョイ」、「より楽しもう!」。その名前のおり、とても楽しさが伝わるプレゼンでした。創業当時から大切にしてきた、「どんな仕事も楽しむこと」。その純粋に誰かを楽しませたいという想いは、仲間に伝わり、お客様に伝わり、お店全体の魅力へと繋がっているのだと感じさせてくれました。「もちよい感謝力アップ三段方」の取り組みから、挨拶の徹底、互いを褒め合う文化はお客様とのコミュニケーションやスタッフ同士の感謝の気持ちを育てることへと繋がり、基本の徹底の大切さを改めて気づかせてくれました。また、独自の賞罰制度は一見マイナスにとらえられがちですが、「何事もまずはやってみる事」。初めは罰金が嫌でやっていたスタッフもとにかくやってみる事で、次第に心の成長へと繋がる。まさに「形から入り、心に至る」とても面白い取り組みでした。居酒屋だからこそスタッフもお客様も楽しむ事や輝く事が出来る。改めて居酒屋の楽しさ、魅力に気づかせてくれました。

◆決勝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さい

◆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 清水香里
住所: 東京都文京区湯島2-2-6フジヤ三浦ビル5F 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