



「第9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11店舗の中から、いよいよ決勝5店舗の決定です。

NPO法人居酒屋甲子園(東京都文京区・理事長山根浩揮)は9月8日に決勝進出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。4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、11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4回)				
				1回目	2回目	3回目	4回目	累計
1	北陸 甲信越	新潟県	Soi	194	183	196	174	747
2	東海	愛知県	炙一丁	185	200	153	200	738
3	九州第1	大分県	感動のもつ鍋処 陽はまたのぼる 府内店	196	193	197	192	778
4	東北	宮城県	グラスワインと折衷料理 土龍	200	171	141	187	699
5	関東第1	東京都	にぎりの一歩	200	188	177	198	763

【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	北陸 甲信越	新潟県	Soi	株式会社Elevation	山崎 聡
2	東海	愛知県	炙一丁	株式会社DREAM ON COMPANY	赤塚 元気
3	九州第1	大分県	感動のもつ鍋処 陽はまたのぼる 府内店	WOODHOUSE株式会社	氏田 善宣
4	東北	宮城県	グラスワインと折衷料理 土龍	有限会社カフェクリエイト	八尋 豊
5	関東第1	東京都	にぎりの一歩	株式会社一歩一歩	大谷 順一

第9回大会では、1328店舗が参加し、4月～5月に1次予選の実施(覆面調査2回:200点/回)。各地区上位15位が残り、170店舗での2次予選(覆面調査2回:200点/回)を7月に実施。そして8月は、各地区上位5位を対象に56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11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8日(月)

■審査員と面談者:審査員5

■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)

【 地区優勝店舗/最終予選選出11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	串もん酒もん粋なもん ちょびぞう	東海	愛知県	炙一丁
東北	宮城県	グラスワインと折衷料理 土龍	関西	大阪府	遊食彩宴居酒屋Jambo家 鳳店
北関東	茨城県	鉄板職人ちゃんちゃら 古河店	中四国	広島県	てまひまや
関東第1	東京都	にぎりの一步	九州第1	大分県	感動のもつ鍋処 陽はまたのぼる府内店
関東第2	神奈川	産地直送×地産地消 EN別邸 中央林間店	九州第2	鹿児島県	キングオブチキン
北陸 甲信越	新潟県	Soi			

【 決勝進出5店舗の選出理由 】

▼ Soi【北陸甲信越地区 新潟県】

売り手よし、買い手よし、世間よしの「Soi流三方よし」の考え方が企業マインドとして追求され、徹底された人材育成のあり方を示してくれました。「全部が旨いこだわりの八方美人」をコンセプトにクオリティーの高い商品力と、「お客様は恋人のように」をコンセプトに様々な研修や大会で磨かれた質の高いサービス力は、お客様をファンからさらに営業マンへと発展させる程であり、独自性とユーモア溢れるおもてなしの数々は飲食店としての基礎力の高さを感じました。店舗で実践している人材育成のあり方は多方面でも実践され、世間よしの考え方を軸に取り組んでいる「ABIOプロジェクト」は、目的を持たずただ野菜を作っていた農業専門学生に、食材を作る喜びと食の素晴らしさの魅力を改めて伝え、小国町の町興しメニューの共同開発を行うなどの取り組みの数々は、農業会の発展、地域活性化の取組みとして注目度が高く、新潟市のみならず他の地域にも広がっていく可能性として飲食業界の未来へも繋がりを感ずることが出来ます。飲食店の強みや、居酒屋で培った教育システムは、まだまだ様々な場面や他業界へ貢献できるということを気づかせてくれました。

▼炙一丁【東海地区 愛知県】

一日の利用率50%を超える、様々な特典がついた「おやじ会員」や、自社農園で栽培された無農薬無添加の野菜の提供、常に質の高い料理開発をすることで、地域の顧客層に合った販促を実践し、お客様を飽きさせない工夫をしている。毎月開催する100キロ級の「鮪解体ショー」では、お客様の目の前で捌き、新鮮なものを付加価値を感じて食べてもらうなど、15年間地域一番店として繁盛し続けるために磨かれ続けてきたノウハウの数々は、地方で勝つ為の学びとして貢献すると実感できました。従来からある技術面とマインド面を学ぶ「DRAEMON学校」では人間力が培われ、そして公平性を保ちながらも、スキルによって給与が決定していく「ランク別給与制度」は、店舗ごとの平均時給をランキングにして公表する等、ゲーム性を持たせることで、スタッフが楽しみながら成長でき、モチベーションを向上させていく取り組みへと繋がっている。また最先端コミュニケーションツールとして「DRAEMON通貨」を導入するなど、時代の変化に合わせ、仕組みを柔軟に進化させていく取り組みや姿勢は、また新たな学びと、飲食業界への刺激を与えてくれると感じ選出させていただきました。

▼感動のもつ鍋処 陽はまたのぼる 府内店 【九州第1地区 大分県】

人口24,000人の日本一過疎化が進んでいる地元を活性化させようと、地元出身者の若者達で立ち上げた超地域密着型のお店。スープに使う水は湧き水を汲み、地元の麵屋さん、竹田米、おばあちゃんの名水豆腐など、地域の農産物をふんだんに使い、看板メニューには地元の工芸品を使うなど地域の文化を活用し、地のものにこだわることで地域に貢献。さらに、食材調達にはスタッフ自ら足を運び交流を深めることで、地域の人に応援されるお店となっている。その結果、原価率の低下、リピーターも増える好循環となり繁盛店へと成長。さらに若者の雇用を生む地域貢献へも繋がっている。また、地域のイベント情報を来店客に告知、周辺地域へ宣伝・発信するなど、自分たちに出来る地域活性に一生懸命に取り組む姿勢は、次世代の若者達と地域から日本が元気になる「モアスペクトローカル」の実現を感じることができました。地方で営業している店舗や、将来田舎へ戻り独立したいと考えている人に勇気を与え、多くの学びと気づきを提供してくれるプレゼンテーションが期待されると思われ、選出させていただきました。

▼グラスワインと折衷料理 土龍【東北地区 宮城県】

居酒屋業態としては、5000円という比較的高い客単価でありながら、値下げではなく「+1000円の付加価値」をお客様に感じていただける具体的な仕掛けが散りばめられており、お客様の満足度を高める仕組みへとなっている。生産者から食材を直接仕入れるだけでなく、週に2回、生産者が自ら生産したものを持って飲食の現場に入り、お客様とコミュニケーションをとりながら商品の提案や食の話題を提供していくことで、お客様の喜びに直接触れることができ、生産者のやり甲斐へと繋がっている。さらに働くスタッフもまた、食に対する考え方や気づきや得ることができ、誇りを持って商品提供をすることができる。お客様は新たな食材を知ることができたり、食べ比べをすることで改めて「食」に関心をもってもらうことができ、消費に関する意識が変わるなど、外食だけでなく社会が求める安心・安全な食料自給への貢献、農業の後継者不足、そして東北の復興支援に貢献しようというビジョンからは、強い想いと決意を感じさせていただきました。企業理念である「共に学び・共に成長し・共に感動」を実践している取り組みは、飲食業界にとって新たな発想と学び、そして「食」に携わるすべての人に大きな勇気を与えてくれると期待され、選出させていただきました。

▼にぎりの一歩【関東第1地区 東京都】

「すべてはお客様の喜びのために」という経営理念が細部まで浸透され、徹底したお客様満足の追求。寿司屋でありながら居酒屋の良さも活かした店舗づくりは、お客様が双方の利用動機を選べるだけでなく、高級感を感じながらもお値打ち感を演出し、居心地のよい空間を提供している。客単価の内訳を詳細に数値化し、記録することで、高原価の看板商品と低原価のサイドメニューで差別化をはかり、寿司業界の平均原価率を大幅に下回る原価率を実現。宴会メニューにも三度の看板メニューで驚きを与え、お客様の高い満足を保ち、宴会客のリピート率を高める「Wの法則」。また、ランク付けされた冷蔵庫内の配置などの営業前の徹底された事前準備により、営業時の心の余裕をつくりだし、そこからおお客様の表情をしっかりとみるといふ、「間」を大切に接客サービスを生み出している。それは料理人も同様、手元を一切隠さない調理場から放たれる程よい緊張感とその姿勢から、職人としての格好良さと料理人の誇りを感じさせてくれ、日本の良き食文化や、飲食の大切な原点を気づかせてくれるプレゼンテーションが期待され、選出いたしました。

【 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	2014年11月11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	1328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15位による覆面モニター調査（2回の調査）
地区大会（3次予選）	2次予選各地区上位5位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5,500円（当日一律6,500円）参加店舗様・サポーター様3,900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 菱田真央
 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