

# 第9回居酒屋甲子園終了のご報告

9回居酒屋甲子園日本一の店舗様は大分県 感動のもつ鍋処 陽はまたのぼる府内店で



## ■第9回居酒屋甲子園終了のご報告

2014年11月11日(火)、パシフィコ横浜にて、「第9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4053名※がご来場され、会場は熱気で包まれました。

全国1328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9回居酒屋甲子園における日本一に輝いたのは、大分県の感動のもつ鍋処 陽はまたのぼる府内店(かんだうのもつなべどころひはまたのぼるふないてん)に決定しました。感動のもつ鍋処 陽はまたのぼる府内店は、居酒屋甲子園初参加であり、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

## ■第9回居酒屋甲子園来場者数

全国大会 来場者数	4053名
参加店舗数	1328店舗
サポーター企業数	106社

※ボランティアスタッフ169名  
出場店舗様81名含む

## ■第9回居酒屋甲子園日本一 と 準優勝

(都道府県順)

第9回 居酒屋甲子園 優勝	感動のもつ鍋処 陽はまたのぼる府内店	大分県
準優勝	グラスワインと折衷料理 土龍	宮城県
準優勝	にぎりの一歩	東京都
準優勝	Soi	新潟県
準優勝	炙一丁	愛知県

## ■第9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
北陸甲信越	新潟県	Soi	<p>売り手よし、買い手よし、世間よしの「三方よし」を軸に、クオリティーの高い商品力と、様々な人材育成で磨かれたサービス力は、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からは飲食店としての基礎力の高さ、重要性を学ばせていただきました。</p> <p>「ABIOプロジェクト」は、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、地域活性化の取組みとして新潟市のみならず、飲食業界の未来へも繋がりを感ずることができました。</p> <p>想いを汲んでカタチにすること。想いとことん寄り添い、あきらめずに夢へ挑戦し続ける、その姿からは、多くの気づきと、勇気を与えてくれるプレゼンテーションでした。</p>
東海地区	愛知県	炙一丁	<p>地域の顧客層に合った販促を実践し、16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が多くありました。</p> <p>創業当時から力を入れてきたアルバイト育成では、DRAEMON学校、ランク別給与制度、DRAEMON通貨など、時代の変化に合わせ、スタッフが楽しみながら成長できる仕組みへと柔軟に進化させていく、その取り組みの数々は、また新たな学びと、刺激を与えてくれました。</p> <p>マイレボリューション。 炙一丁でのアルバイトを通じて、様々な困難から自己革新をし、力強く一歩を踏み出していくそのスピーチからは、飲食店におけるアルバイト育成の可能性を感じさせていただきました。</p>

九州第1地区	大分県	感動のもつ鍋処陽はまたのぼる府内店	<p>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。</p> <p>地域の農産物をふんだんに使い、地域の文化を活用、また、地域のイベント情報を周辺地域へ宣伝・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「モアリスペクトローカル」の学びと気づきがありました。</p> <p>共に竹田の町で育った同級生9人と、竹田を愛する仲間の想い。応援して下さる地域の方への感謝と、両親への感謝。その地域への誇りを力強く発表する彼らの姿には、勇気と刺激を与えていただきました。</p>
東北地区	宮城県	グラスワインと折衷料理 土龍	<p>価値を感じていただくお店、野菜が主役のお店として、値下げではなく「+1000円の付加価値」やお客様の満足度を高める具体的な仕掛けが多く散りばめられており、また、生産者から食材を直接仕入れるだけでなく、生産者が自ら生産したものを持って飲食の現場に入り、お客様に直接、商品の提案や食の話題を提供していくことで、お客様の喜びだけでなく、生産者のやり甲斐へとも繋がっている。</p> <p>飲食店を通じて、社会が求める安心・安全な食料自給への貢献への可能性。</p> <p>そして東北の力強さと、食の未来への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ました。</p>
関東第1地区	東京都	にぎりの一歩	<p>「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、客単価の内訳を詳細に数値化し、記録することで、寿司業界の平均原価率を大幅に下回る原価率を実現。</p> <p>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、営業前の徹底された事前準備により、心の余裕をつくりだし、「間」を大切に接客サービス。</p> <p>そして職人としての格好良さと料理人の誇り、日本の良き食文化と学びを感じさせていただきました。</p> <p>母が作ってくれた手料理、大切な人と囲む食卓。そのすべてはあの時、あの場面の思い出をつくっているんだという、その温かな想いと覚悟は、飲食における大切な原点を思い出させてくれました。</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 菱田真央  
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