



代表取締役社長 中村信機氏

企業DATA

長崎県佐世保市卸本町16-2
☎0956-34-8811
設立：1971年9月
売上高：88億8000万円
(2014年3月期)
店数：直営121店
(2014年12月末見込み)
主なブランド：レストラン 庄屋、定食屋 百菜、天ぶら、かむら、いけす居酒屋 雑魚屋、おさかな家族 雑魚屋、カフェテリア アルポルト、アルカシーノ、マルゲリータ
2015年出店予定：直営6~8店
(天ぶら、那かむら、いけす居酒屋 雑魚屋、新業態)

2015年の外食各社の価格政策に注目

A1 食材の電子発注システムを導入
コスト対策としてタブレットを使用
した電子発注システムを導入した。
また、物販事業への本格参入をめざし、プライベートブランド(PB)商品の店頭販売をスタート。さらにお中元やお歳暮など贈答用ギフトのカタログ販売も開始した。

A2 外食各社の価格政策に注目
14年4月の消費税増税の影響によって外食消費が落ち込み、さらに円安の進行や原材料価格の高騰、人件費の上昇といった外的要因によって販売価格の値上げを迫られた。厳しい経営環境は15年も継続することが予測される。外食各社がどのような価格政策を採る

のかに注目している。
また、コンビニエンスストア(CVS)の動向からも目が離せない。近年CVSが弁当やそうざいの販売を強化したことで消費者の生活により深く浸透しており、外食業界にとって大きな脅威だと感じている。CVSの対抗策としては、できたての料理や手づくりならではの味わいといった商品のクオリティで差別化を図る他、料理をつくる臨場感や外食のシーンづくり、お客さまに喜んでいただくためのおもてなしなど外食だからこぞできることを突き詰めていく必要がある。
また、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことでその価値があらためて見直されている。和食業態を主力とする弊社にとっては大きなチャンスであると同時に、和食の文化をしっかりと伝えていきたいと考えている。
外食業界では(株)エー・ピーカンパニ

1をベンチマークしている。6次産業化という事業モデルはもろろんのこと、お客さまの心を掴む接客術がずば抜けている。接客システムを構築するうえで大変参考になる業態だと捉えている。

A3 和食の定番商品をフラッシュアップ
和食がクローズアップされる中、弊社は本質的な和食の価値を訴求するためにスタンダードなメニューのフラッシュアップを進めていく方針だ。また、商品戦略を推進する新規のプロジェクトチームの立ち上げを検討している。グループ内の各業態が持つノウハウを共有し、さらに著名料理人など外部の強力を得てメニュー開発に取り組んでいきたい。

A4 鮮魚の産直体制を築く
魚市場の買参権を取得し、長崎漁港の近隣に活魚センターを設置した。鮮魚を漁業者から直接購入することで、仕入れ価格の引き下げを実現した。グループ121店のスケールメリットを最大化するために、取引先との商社を契約し、さらに各業態で使用する食材の統一を進めることで仕入れ価格の圧縮に取り組む。また、新たなPB商品を開発し、カット野菜の使用率を高めるなど、キッチンオペレーションの効率化にも着手する予定だ。

A5 褒めて育てる環境を整備
人材強化策としては、それぞれの従業員が自身の将来像を宣言する「未来ボード」という取組みを導入して自発的な成長を促している。また、褒めて育てる環境を定着させる「ほめカード」を導入し、社内のコミュニケーション不足の解消と人間関係の円滑化を図っている。さらに毎月発行の社内報「ホスピタリティ新聞」にお客さまから褒めていただいた接客体験を掲載し、心を込めた接客の大切さを社内でも共有している。一方でパート・アルバイトに対しては接客コンテストと調理コンテストを定期的に開催し、労働意欲の向上に努めている。

労務改善としては規定労働時間を上回った従業員に対する指導と人的バックアップを強化して長時間労働の発生を防いでいる。

A6 FC化を想定した新業態を開発
14年は「定食屋 百菜」2店、「天ぶら 那かむら(那かむら)」2店、さらに生パスタとステーキ、ハンバーグを売りにした新業態の「アルカシーノ」1店の計5店を出店した。15年は「いけす居酒屋 雑魚屋」2店、那かむら1店を新規出店する他、ショッピングセンター内にカフェと定食屋を組み合わせた新業態、長崎県内でフレンチヤイズ展開を想定した天ぶら専門店を投入する予定。出店総数は6~8店を想定している。

業員が自身の将来像を宣言する「未来ボード」という取組みを導入して自発的な成長を促している。また、褒めて育てる環境を定着させる「ほめカード」を導入し、社内のコミュニケーション不足の解消と人間関係の円滑化を図っている。さらに毎月発行の社内報「ホスピタリティ新聞」にお客さまから褒めていただいた接客体験を掲載し、心を込めた接客の大切さを社内でも共有している。一方でパート・アルバイトに対しては接客コンテストと調理コンテストを定期的に開催し、労働意欲の向上に努めている。

労務改善としては規定労働時間を上回った従業員に対する指導と人的バックアップを強化して長時間労働の発生を防いでいる。

A6 FC化を想定した新業態を開発
14年は「定食屋 百菜」2店、「天ぶら 那かむら(那かむら)」2店、さらに生パスタとステーキ、ハンバーグを売りにした新業態の「アルカシーノ」1店の計5店を出店した。15年は「いけす居酒屋 雑魚屋」2店、那かむら1店を新規出店する他、ショッピングセンター内にカフェと定食屋を組み合わせた新業態、長崎県内でフレンチヤイズ展開を想定した天ぶら専門店を投入する予定。出店総数は6~8店を想定している。

業員が自身の将来像を宣言する「未来ボード」という取組みを導入して自発的な成長を促している。また、褒めて育てる環境を定着させる「ほめカード」を導入し、社内のコミュニケーション不足の解消と人間関係の円滑化を図っている。さらに毎月発行の社内報「ホスピタリティ新聞」にお客さまから褒めていただいた接客体験を掲載し、心を込めた接客の大切さを社内でも共有している。一方でパート・アルバイトに対しては接客コンテストと調理コンテストを定期的に開催し、労働意欲の向上に努めている。

労務改善としては規定労働時間を上回った従業員に対する指導と人的バックアップを強化して長時間労働の発生を防いでいる。

A6 FC化を想定した新業態を開発
14年は「定食屋 百菜」2店、「天ぶら 那かむら(那かむら)」2店、さらに生パスタとステーキ、ハンバーグを売りにした新業態の「アルカシーノ」1店の計5店を出店した。15年は「いけす居酒屋 雑魚屋」2店、那かむら1店を新規出店する他、ショッピングセンター内にカフェと定食屋を組み合わせた新業態、長崎県内でフレンチヤイズ展開を想定した天ぶら専門店を投入する予定。出店総数は6~8店を想定している。

業員が自身の将来像を宣言する「未来ボード」という取組みを導入して自発的な成長を促している。また、褒めて育てる環境を定着させる「ほめカード」を導入し、社内のコミュニケーション不足の解消と人間関係の円滑化を図っている。さらに毎月発行の社内報「ホスピタリティ新聞」にお客さまから褒めていただいた接客体験を掲載し、心を込めた接客の大切さを社内でも共有している。一方でパート・アルバイトに対しては接客コンテストと調理コンテストを定期的に開催し、労働意欲の向上に努めている。

労務改善としては規定労働時間を上回った従業員に対する指導と人的バックアップを強化して長時間労働の発生を防いでいる。