

K 外食業者

よりおいしい料理をお値打ちに、多くの人々に外食の楽しさと人生の喜びを

1. 概要

本社所在地：西日本	主たる営業区域：関東以西
創業：昭和 25 年	売上高：435 億円
営業形態：日本料理、和食レストラン、焼肉他	従業員：1,027 人、パート・アルバイト 3,661 人
店舗数：171 (平成 23 年 3 月現在)	年間使用米穀数量：1,020 トン (月間 85 トン)
工場：一カ所 (調味料等を製造)	関連会社：なし

2. 基本姿勢及び特記事項

経営理念：喜びの食文化の創造

- ア. 目標：よりおいしい料理をお値打ちに、真心を込めたサービスで提供し、多くの人々に外食の楽しさと人生の喜びを感じていただく。
- イ. そのため、お客様の感動を自らの喜びとする人材の育成に全力で取り組み、その基盤に立って、料理やサービスの品質向上に不断の工夫を重ね、新たな商品の開発や営業基盤の拡充に積極的に挑戦している。
- ウ. これらを通じて「日本の食文化の伝承と発展に貢献できる」ことを目指している。

3. 仕入れについて

店舗仕入れは行わず、すべての食材は本社仕入れ部署が仕入れ交渉を行う。

使用する米はすべてコシヒカリとなっている。JA を指定し、出来秋に JA と数量・価格条件を契約している。以前は東北産ひとめぼれ、あきたこまち等も使用していたが、地域の指定ができないことから品質のぶれがあった。

JA との取扱条件にもとづき、卸売業者・小売業社は JA から玄米を購入し、K 業者はその卸売業者等がとう精した米を購入している

4. 求めるお米の品質について

顧客にはご飯で提供しているので、品質にぶれがなく、炊いておいしいお米が第 1 の条件である。

ご飯は各店舗で炊飯している。ご飯の品質が、店舗、料理人によって変わらないよう「炊飯基準」を作成し、それに基つき炊飯するよう実践教育している。また、精米は炊飯の単位に包装して納品してもらっている。

現在、無洗米は使用していない。また、今後も使用しない方向で考えている。洗米作業の省力化は、調理全体から見ればさほど影響ないと認識している。

5. 産地(生産者)に対するメッセージ

- ア. 品質・価格とも納得した JA から仕入れていることもあり、現在は産地に対しては特段の要望はない。課題が発生すればその都度解決していく。
- イ. 料理が美味しくても、ごはんが不味いと全体が台無しになる。店では「お客様においしいご飯を提供する」ことを第一に考えている。今後も品質の良い米を安定供給して欲しい。



※ 3. 外食業者のアルファベットは消費地情報 No.6 (I~J) に継続して符号しています。