

## L 外食業者

# 美味しさ、安全・安心のために素材と品質にこだわる

### 1. 概要

本社所在地：東日本	主たる営業区域：関東
創業：昭和 38 年	売上高：155 億円
営業形態：焼肉レストラン、中華料理他	従業員：290 人、パート・アルバイト 5,100 人
店舗数：250 店舗（平成 23 年 3 月現在）	年間使用米穀数量：1,350 トン（月間約 110 トン）
工場：2 カ所	関連会社：あり

### 2. 基本姿勢及び特記事項

経営理念：あたり前のことを一つずつ。お客様の満足を得るためのこだわりをもって

ア. 美味しさ、安全・安心のために素材と品質にこだわる。

イ. 毎日「もっと美味しく、もっと楽しく、もっと気持ち良く」という精神でお客様の側に立ったサービスを追求。

ウ. 焼肉レストランを展開して店舗を拡大してきたが、最近は、中華料理、イタリアン、和食など、店舗の多角化もすすめている。焼肉レストランについては、都心での出店や、既存店舗の炭火焼や黒毛和牛専門店への改装を行いながら、事業展開の方向性を模索しつつ多様化を図っている。

### 3. 仕入れについて

L 社の本部は企画、メニュー開発、店舗運営に特化し、米を含めたすべての食材は関連会社が仕入れている。関連会社は精米工場を所有しており、産地から精米工場に週 2～3 回玄米を搬入し、精米工場から店舗には毎日精米を配送している。

使用する米はすべてコシヒカリとなっている。地域を指定し、生産者、産地集荷業者、産地卸売会社から仕入れている。月単位に相対で仕入れるのが基本であるが、価格条件によって数か月分を仕入れることもある。

関係会社の担当者は、出来秋に指定する地域に足を運んで作柄、品質を把握するだけでなく、指定産地、集荷業者等の情報を日常的に把握している。

### 4. 求めるお米の品質について

「ご飯」単品でもおいしく食べもらえる事を優先し買入基準としている。また、炊飯工程の重要性を周知徹底の上 L 社の本部ではご飯の「炊飯基準」を作成し、それに基づき炊飯するよう店舗に対して指導している。

ご飯の黄化と食味のバランスには特に注意し精米している。店舗に対しては、炊飯後 3 時間以上たったご飯は使わないよう指導している。

以前は成分分析等入荷単位で測定していたが、仕入れる銘柄、地域が固まっていることもあり、現在は検品時に整粒歩合及び実食により品質・食味確認をしている。

### 5. 産地（生産者）に対するメッセージ

ア. 検査格付けが厳格な産地との取引は長く続くケースが多い。ニーズを正確に汲み取っていただいており容易に代替産地を見つけられない為です。

イ. 放射性物質の問題を抱えながらの現状では、産地との正確な情報共有はより一層大切になっております。

お客様に正確な情報をタイムリーにお伝えする為にも「正確な情報を共有の上、流通させる」意識と体制作りに尽力いただきたい。

