

H外食事業者

社員一人ひとりが「感謝の気持ち」「前向きな意欲」「最善を尽くす努力」を実践

1. 概要

本社所在地:西日本 主たる営業地域:全都道府県

創業:昭和53年(設立:昭和57年7月) 売上高:685億円(平成21年5月期)

店舗数:1,207店舗(平成21年9月30日現在)

国内:1,177店舗(直営店:290店舗、加盟店:887店舗)

海外: 30店舗(ハワイ:4店舗、中国:12店舗、台湾:5店舗、韓国:4店舗、タイ:5店舗)

※国内店舗の平均月商は平均約5百万円。ロイヤリティを徴収しない独自のフランチャイズシステムを採用。

従業員数:正社員775人(男性:600人、女性175人) パート・アルバイト:1,216人(平成21年5月末現在)

営業形態:直営及びフランチャイズ形態による飲食店の展開。

年間使用米穀数量:約12,000トン(月1,000トン)(国産米)

工場:3ヶ所(1ヶ所は半製品、2ヶ所でカレーソースを製造する)

2. 基本姿勢及び特記事項

社是を「ニコニコ・キビキビ・ハキハキ」とし、社員一人ひとりが「感謝の気持ち」「前向きな意欲」「最善を尽くす努力」を、仕事を通じて身につけ行動できるよう実践している。「当社にかかわるすべての人々と幸福感を共有すること」を目指し、社是を実践することで、社員だけでなく地域・社会を形成する人々に感動や感激を与え、それを一人ひとりが幸福感を共有できるよう努めている。

また、「経営を通じ人々に感動を与え続け、地域・社会に必要とされる存在となること」を目指し、居心地の良い店内とおいしい商品のスピーディな提供にとどまらず店舗近隣の清掃など、あらゆる面で妥協しない運営に努めている。

独立希望の社員には、最短でも2年(平均5年~6年)の現場経験を積ませた後、FC店をさせる(のれん分け制度=ブルームシステム)ことにより、店舗運営レベルの向上を図っている。

3. 仕入れについて

仕入先は卸売業者3社から、東北地方の1社は地域を限定した仕入先である。

精米の仕入れに当たっては、希望価格条件を示し、その条件に合ったブレンド米を提案してもらい、食味試験を行い、適合した原料を仕入れている。

4. 求めるお米の品質について

当社の商品では一般的に硬めのご飯の方が好まれるが、東北地方と新潟県は、米にこだわりがあり、しかも軟らか目のご飯が好まれる傾向があるため、ブレンドの内容を変えている。新米への切り替えは特に指示しないが、11月以降の切り替えが多い。

価格の安定を第一に考えているため、季節によるブレンド内容の変更はしていない。

精米はすべて無洗米で、個別店舗毎にガス釜で炊飯している。炊き方のマニュアルに沿って、1釜3kgずつ炊飯している。

5. 生産者(産地)に対するメッセージ

産地の作柄・品質状況を確認するため、毎年刈取時期になると仕入先(卸売業者)と一緒に産地視察を行っており、今後も継続して取り組みたい。

銘柄にはこだわらないが、品質・価格とも安定的に供給して欲しい。

1円/kgの価格アップで12百万円のコストアップ(年間12,000トン使用の場合)となるため、価格変動には敏感である。

お米の安定確保を考えると、将来的には産地との事前契約的な結び付きを模索したい。

