

J 外食事業者

「お客さま第一主義」を掲げ、おいしいものをお値打ちに提供する

1. 概要

本社所在地：西日本 主たる営業地域：全国 創業：明治4年11月（設立：昭和43年11月）

売上高：412億円 店舗数：390店舗（平成22年9月24日現在）

〈内訳〉精肉：30店舗、惣菜：80店舗、レストラン：30店舗、和菓子：100店舗、しぐれ煮：150店舗
従業員数：従業員：3,193名（平成22年2月末現在）

〈内訳〉社員1,095名、パート・アルバイト2,098人（8時間換算）

営業形態：精肉、惣菜、レストラン、和菓子、しぐれ煮 年間米穀使用量：約350トン

関連施設：ミートセンター：1ヶ所、しぐれ煮工場：1ヶ所、和菓子工場：1ヶ所の3工場

2. 基本姿勢及び特記事項

創業以来「お客様第一主義」を掲げ、企業目線をいつもお客様に置き、「おいしいものをお値打ちに提供する」ことを不変の経営理念としている。

3. 仕入れについて

仕入れは卸売業者が兼業する炊飯事業部門又は系列の炊飯センターからご飯で仕入れている（全国9社）。

主な産地品種銘柄は、宮城（主体）、岩手のひとめぼれであるが、全国一律の仕入とせず、地域ごとに裁量権を与えているため、少量ではあるが地場産の米も仕入れている。

仕入れに際しては、販売価格を頻繁に変更できないので、一定の価格水準帯での仕入を心がけている。契約締結等は年1回を原則とし、通常は8月～10月に納入先（卸売業者）から需給状況、価格の見通しを聞いたうえで、判断し決定している。

4. 求めるお米の品質について

ア. 炊飯後の経時変化を重視しており、用途（弁当用、しゃぶしゃぶ用、ハンバーグ用等）に応じた米を採用している。

イ. 無洗米ではなく、普通精米で白度を重視し、冷めても固くならない米を求めている。この条件を満たすのが「ひとめぼれ」である。

ウ. 精米は日常的に検品（現場検査）、炊飯食味の試験も必要に応じて実施している。

5. 生産者（産地）に対するメッセージについて

ア. 生産者は、自分の作った米をどのように売るのが、どのように売られているのかを考えていない人が多いのではないかと。どうしたら売れるのかをよく考えて欲しい。

イ. おいしくて高い米、安くてまずい米は望んでいない。いかに単収を上げるのかの発想ではダメである。「おいしくて沢山買ってくれる米」を念頭に入れて、米作りをして欲しい。

