

# 100 年企業への理念経営と人財共育PDCA

## 外食の奇跡！ お客様と従業員が満足する ねぎしの仕組み

ねぎし えいじ  
講師：根岸 榮治氏 (株)ねぎしフードサービス 代表取締役)

(2011 年度日本経営品質賞受賞企業)

日時：令和元年 10 月 9 日 (水) 14:00~17:00

会場：水戸プラザホテル

会費：ICPE 会員 無 料 (何名様でも)

非 会 員 3,000 円 (お一人様)

(株)ねぎしフードサービス ([www.negishi.co.jp](http://www.negishi.co.jp)) は 1970 年に、現社長の根岸榮治氏が福島県いわき市に(株)ねぎしフードサービスを設立し、飲食店を開業したことに始まります。その後、3 県にまたがる広範囲に多業態を出店する【狩猟型経営】をしておりました。1981 年に「牛たん・とろろ・麦めし ねぎし」1 号店を東京新宿・歌舞伎町に出店してからは、同一地域・同一業態での【農耕型経営】に変え、ドミナント戦略により東京都内に集中出店し、現在 40 店舗を展開しています。ねぎし創業時に開発した「ねぎし定食」の牛たんと麦とろの組み合わせは、看板商品になりました。その後、2001 年の国産牛、2003 年の米国産牛 BSE 発生に際し、それまでの牛たん一本での商品構成から、現在の定番商品である牛・豚・鶏肉のメニューを開発しました。牛たん・とろろ・麦めしの専門店です。5 種類のお肉ととろろ・麦めしの組み合わせに、商品構成を変化させ、より強い商品群を創り出したことよって客層を広げ、他にない独自の業態を創りました。

1981 年に現在の「ねぎし」の開業以降、独自性のある商品の事業領域で仕組みと組織での経営を目指すと共に、良い風土づくりをするための、「人が成長する独自の仕組み」を作り、良い経営の土台づくりに専念してきました。「おいしさ」のために、食材の鮮度と肉の加工技術にこだわりを持つと共に、経営理念の言葉にある「親切」を、親切=気づきと定義し、親切を実行できる人づくりのために、理念共有と人財共育のための取り組みに力を入れています。2005 年より日本経営品質賞のアセスメントプログラムによる社内勉強会を実施してからは、更に、その仕組みが組織の理想的な姿の実現に向けた一貫性のあるものにしていくために、組織の理想的な姿を明確にし、働く仲間全員で経営品質向上プログラムに沿った視点で今まで作り上げた PDCA の仕組みを見直しています。この信念に基づき「人は財産であり、企業と共に成長する仕組みづくり」として、働く仲間が自主的に活動できる職場環境を育み、自由闊達な風土づくりで 100 年企業を目指しています。

牛たん・とろろ・麦めしで知られる「牛たん専門店・ねぎし」。圧倒的なリピート率と高い顧客満足度を誇るその接客ノウハウは、様々な企業が参考にしているといえます。人材確保が厳しい外食産業の中で、低い離職率と高い満足度を生み出し、「外食の奇跡」とまで言われるねぎし。100 年企業を目指す同社の理念と、その実現に向けた独自の取り組みを根岸社長より解説していただきます。皆様のご参加をお待ちしております。

# 100年企業への理念経営と人財共育PDCA 外食の奇跡！ お客様と従業員が満足する ねぎしの仕組み

講師：根岸 榮治氏（㈱ねぎしフードサービス 代表取締役）

（2011年度日本経営品質賞受賞企業）

日時：令和元年10月9日（水）14：00～17：00

会場：水戸プラザホテル

会費：ICPE会員：無料（何名様でも）

非会員：3,000円（お一人様）

※尚、後日請求書を郵送させていただきます。

## お申込書 ※申込締切 10月8日（火）

F A X 029-243-5374 e-mail icpe.kikuchi@nifty.com

会社名

- ICPE 会員企業  
（申し込み中も含まれます）  
 非会員企業

住所 〒 -

電話番号

F A X 番号

参加者氏名 役職

参加者氏名 役職

参加者氏名 役職

参加者氏名 役職

### ◆ お問い合わせ ◆

NPO法人 茨城県経営品質協議会（菊池）水戸市笠原町 1189-2 グリーンヒル西野ビル 2F

TEL 029-306-7357 FAX 029-243-5374 URL <http://www.icpe.or.jp>

※今回の申込データにつきましては、請求書の送付、セミナーのご案内、講師への名簿参照及び受付名簿以外の目的では使用しません。また、細心の注意をもって管理し、個人情報への漏洩、紛失、き損又は参加企業様の権利利益を損なうことの無いよう努めます。