

2019年6月24日  
19027

## 当社初！若手社員が担当する特別価格の研修店舗 7/3 オープン「銀座ライオン 新橋トレーニングセンター店」 ～マネジメント業務全般を体験・習得することで、早期に戦力化・定着化を図る～

「JOY OF LIVING－生きている喜びの提供－」を企業理念に、ビヤホール・レストランなどを運営している株式会社サッポロライオン（本社・東京都渋谷区、社長・三宅祐一郎）は、当社初となる若手社員が担当する研修店舗「銀座ライオン 新橋トレーニングセンター店」を2019年7月3日（水）に開店します。



～おかげさまで、サッポロライオンは今年120周年を迎えます。～

1899年（明治32年）8月4日、「恵比寿ビヤホール」は、銀座の新橋際にエビスビールのプロモーション店舗としてオープンしました。

これが、サッポロライオンの発祥であり、わが国のビヤホールのはじまりです。

120周年記念イベント情報はこちら <https://www.ginzalion.jp/event/120th/>

### ■ トレーニングセンター 新設の経緯 ■

当社は外食企業であると同時にストレス解消企業であるという理念のもと、飲食を通じてお客様に「JOY OF LIVING－生きている喜びの提供－」を提供することを使命としています。「安心・安全・本物志向」を基本に美味しい生ビールと料理、心温まるサービスを通して思い出に残る時間をお客様に過ごしていただくだけでなく、スタッフがいきいきと働き「生きている喜び」をお客様と共有できるお店づくりを目指しています。

若手社員はじめスタッフ一同が将来の成長が期待できる、働き甲斐のある企業であり続けるためには、人材の育成が最大の課題となります。これまでも様々な研修を行ってききましたが、最も成長が促進するには、一人ひとりが考え行動する機会を提供することが必要であるという結論になりました。この考えのもと、貴重な採用者に早期に外食企業で働く喜びを感じられる店舗を実現するために、若手社員が担当する店舗として「トレーニングセンター」を新設します。

### ■ 概要 ■

単なる実験店舗ではなく新たに会社組織として「トレーニングセンター」を新設し、研修店舗でありながら通常の店舗営業を行い、接客・調理技術、販売促進策、計数管理等の店舗運営に関するマネジメント業務全般を体験・習得することで、早期に戦力化・定着化を図っていきます。

スタッフ一同、精一杯のサービスをしますが、若手社員ばかりで営業する研修店舗のため、**生ビール（グラス）を通常店舗よりお得な390円（+税）**といった、特別価格帯にてご用意します。

### 【店舗データ】

店 名：銀座ライオン 新橋トレーニングセンター店

住 所：〒105-0004 東京都港区新橋 1-15-5 ペルサ1階

電 話：03-6457-9012（7月1日開通予定）

開店日：2019年7月3日（水）

営業時間：月～金 12：00～14：30 17：00～23：00 土・日・祝日 休

ホームページ：<https://r.gnavi.co.jp/fyhtaut10000/>

※当店はビヤスタンド 新橋店を改装しての営業となります。

それに伴い、ビヤスタンド 新橋店は6月28日（金）の営業をもちまして閉店します。

## 銀座ライオン 新橋トレーニングセンター店 メニュー

### ■ランチメニュー 12:00~14:30 (L.O 14:00)



カレーライス+ランチサラダ  
700円(税込)



トレーニングセンターの  
TKGカレーライス  
550円(税込)



チーズカレー  
海老フライ&ハンバーグ  
800円(税込)



ハーフ&ハーフライス  
(カレー&ハヤシ)  
600円(税込)

### ■ディナーメニュー 17:00~23:00 (L.O 22:00)



ビヤホールソーセージ  
290円(+税)



LION チキンの唐揚げ(2個)  
390円(+税)



アスパラのタルタル焼き  
480円(+税)



トレセンのチキンライス  
580円(+税)



今回担当する2019年入社の新入社員

新橋トレーニングセンター店では調理も若手社員が行います。そのため、他の銀座ライオンとは違うメニューを取り揃えました。

ランチタイムの**カレーライス**は**500円(税込)~**で、追加で様々なトッピングをお選びいただけます。

ディナータイムのお料理は、ガーリックトースト・ビヤホールソーセージ・LION チキン唐揚げ等の**ビヤホールの人気メニューが290円(+税)~**で、ちょい飲みにもぴったりな小皿メニューをメインにご用意します。

### ベテラン支配人・調理長のしっかりしたサポートも



通常店舗のように店舗責任者としてベテランの支配人・調理長が、サポートとして配属されています。

今回の開店に向けての研修で初めて出会いましたが、今年の新入社員は十人十色で、様々な個性を持った9人が集まりました。現在は、それぞれの所属店舗で働いて経験を積んでおりますが、今回のプロジェクトは調理も含め、早期に店長業務を経験してもらうことを主としています。まだまだ経験値としては少なく、想定外のことが営業中には多いかと思いますが、「お客様満足」という全員で一致した目標に向けて、彼らの成長を一番身近で感じながら全力でサポートに努めます。

未熟な部分が多々あるかもしれませんが、お客様の厳しくも温かいお声掛けがあって初めて彼らの成長がありますので、皆様のご来店を従業員一同心よりお待ちしております。  
(支配人 鈴木 輝正)

以上

この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	経営戦略部(広報担当) TEL: 03-5447-6193 / E-mail: sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談センター TEL: 0120-848-136