

R40（40歳以下）の飲食店経営者16名が今年度実践したCSV経営を発表

『第1回 外食5G「CSV」AWARD 2021』 大賞は、(株)和音人・狩野高光氏に決定

特別賞のKIRIN賞には、(株)イタリアンイノベーションクッチーナ・青木秀一氏

R40（40歳以下）の外食第5世代と呼ばれる若手飲食店経営者団体「外食5G」（代表幹事:株式会社和音人代表取締役・狩野高光）は、2022年3月15日（火）、東京・中野セントラルパークサウスにて、外食5Gに所属する16社の代表者が今年度実践したCSV経営について発表をする『第1回 外食5G「CSV」AWARD 2021』を開催し、大賞に株式会社和音人の狩野高光氏が選ばれましたことをご報告いたします。なお、特別賞に当たるKIRIN賞は株式会社イタリアンイノベーションクッチーナの青木秀一氏が受賞いたしました。



第1回 外食5G「CSV」AWARD 2021の開催概要

日時：2022年3月15日（火）12:30～16:30

場所：中野セントラルパーク サウス 地下1階

主催：若手飲食店経営者団体「外食5G」

協力：キリンビール株式会社

発表者：外食5Gに所属する16社の代表
（詳しくは次ページ以降で紹介）

審査方法：発表終了後、その場で審査員が「社会価値」「お客様への価値」「パートナーへの価値」「自社の経済価値」の4つの価値に対して各25点、計100点満点で採点し、得点の高かった上位2社を投票。

審査員：以下の13名と20社のスポンサー企業の皆様

マニアプロデュース株式会社 代表取締役 天野裕人 様

株式会社マイルデザイン 代表取締役 綱嶋恭介 様

株式会社青二才代表取締役 小椋道太 様

株式会社カンテラ 取締役 神田俊勝 様

株式会社コジマ笑店 小嶋崇嗣 様

株式会社5wayKitchen 代表取締役 高丸聖次 様

株式会社ケイノーツ 代表取締役 竹田クニ 様

株式会社LEAD LIVE COMPANY 取締役副社長 遠山啓之 様

株式会社トレタ 代表取締役 中村 仁 様

有限会社 珈琲新鮮館 代表取締役 沼田慎一郎 様

株式会社Elevation 代表取締役 居酒屋甲子園7代目理事長 山崎 聡 様

一般社団法人これからの時代の・飲食店マネジメント協会 代表理事
山川博史 様

株式会社イマジンジャパン 代表取締役 四家公明 様

【大賞】株式会社和音人 代表取締役 狩野高光 氏



外食5G代表。「月山」「GYOZA SHACK」等複数業態を三軒茶屋にドミナント展開。山形にて農業事業も展開、数々の講演活動を行い、新しい外食のカタチを全国に発信し牽引。

タイトル：『CSV経営で創造する「フードSX」のセカイ』

取組内容：山形農業事業において自社ブドウを栽培し、一次産業に関わることで社員教育につなげる。企業やPTAなどに向けて「食育」の講演を年に多数することで消費者の食リテラシー向上を目指した。マルノワ水産を設立し、水産資源・職人の技術をサステナブルなものにするための活動にも力を入れている。

本人の受賞コメント：

私一人では何もできませんでしたが、皆さまのおかげでCSV経営の一步をスタートさせることができました。これからも生産者との繋がりを大切にしながら、社会課題の一つひとつ解決できたらと思っています。そして、沢山のの方々との協力しながら、関わる人たちの笑顔を増やせていけたらと思っています。

【KIRIN賞】株式会社イタリアンイノベーションクッチーナ 取締役社長 青木秀一 氏



「TOSCANA」「TOKYO MEAT 酒場」など都内にイタリアンを直営で14店経営。“料理を通して関わる人を幸せにし未来を創る”を理念に、今年創業30年を迎える。

タイトル：『生産者との協働、廃棄の果実をつかった新しいドリンク開発』

取組内容：長野県だけで月間3トンも出るという出荷できない規格外のリンゴを使い、シードルを開発。生産者のもとを訪れ、社員総出で農園視察、収穫体験。青空レストランを企画。ほかにも廃棄される食材を使って商品開発をしたいと社員から声が上がリ、生産者からのメッセージもパッケージに入れた「rinato」ブランドを展開する。

本人の受賞コメント：

この度は、KIRIN賞いただきましたこと、とても栄誉のあることと感動しております。私たちがこの賞をいただけたのは、生産者様や自社メンバーのおかげです。沢山の人の想いが繋がり、再生をテーマにしたrinatoというクラフトシードルを形にし、お客様・パートナー・自社への価値・そして社会課題に対して4つの価値を生むことができました。

惜しくも受賞を逃した、ほか14社の取組

株式会社カオカオカオ 代表取締役 新井勇佑 氏



東京を中心にタイ100%再現を目指した「タイ屋台999」を6店展開。2020年からは、タイ料理業界のサプライチェーンに着手。外食産業の新しいサプライチェーンの形を提案。

タイトル：『「farm to table」スマートサプライチェーンの構築』

取組内容：売上減少・人件費の高騰・原価額の高騰は年々外食産業にとって大きな課題。この課題に対し、サプライチェーンの再構築（スマートサプライチェーン）に着手。具体的には、千葉農産をパートナーに、継承されていない畑などを活用しタイ野菜を作ってもらうことで、自社にとっては安定供給、農家にとっては安定収入を実現させた。

株式会社マーチダイニング 営業部長 本多太一 氏



「串カツ田中」などを東京・千葉・茨城・栃木でFC経営。北千住で「素揚げ酒場パリパリ」を直営展開。`世の中に笑顔を創造し、人生を共に楽しもう！`を理念に展開。

タイトル：『日本の農業と向き合う 国産果実を使ったドリンク開発』

取組内容：スタッフ内でCSV勉強会を実施し、日本の農業の抱える課題や、自分たちの地元の課題について知った。少しでも助けられることはないかと考え、生産者の顔が見える国産果実のドリンクメニューを展開。新規顧客獲得・客単価UPにつながった。社内でインスタ部を作り、季節のフルーツパーラーサーバーなどの写真をアップして認知促進を図っている。

株式会社Pay it Forward 代表取締役社長 宮崎元成 氏



錦糸町「マグロと炉端成る」を経営。門前仲町「マグロスタンダード」を今月オープン。街に無くてはならない、街の資産になるお店を展開していく。

タイトル：『コロナ禍が気付かせてくれた飲食店の価値』

取組内容：緊急事態宣言中に休業する店が増え、廃棄寸前の食品が多いという課題を知る。それを自社で買い取り、店のおすすめメニューとして販売。冷凍のマグロを裁断した時に廃棄していた部分をお通しにするなど、マグロの魅力を発信しつつ、フードロス問題解決に取り組んでいる。またお困り食材の背景を伝えることで、お客様にも共感してもらえるよう工夫した。

有限会社サンビシット 代表取締役 吉田琢 氏



創業1963年、今年で59年目。「がブリチキン。明大前店」のFC、「Mrs.fruits parlor SUN」の直営などFC経営と直営により幅広い地域で飲食事業を展開。

タイトル：『市場の課題解決及び、子供食堂を通じた地域活性』

取組内容：食品ロスの社会課題を解決するため、大量買い付けした果物を、催事や月に一度の子供向けイベントなどで販売し、地域活性化につなげている。イベントでは、フルーツサンドやソフトクリームを無料で子供に配っているが、苦手なキウイが食べられるようになったと親御さんからの声も寄せられ、食育につながっている。

株式会社GANESHA 統括部長 福山雄 氏



富山、東京を中心に「大將軍」「SHOGUN BURGER」などのブランドを展開。“出る杭であらう”をスローガンにプロデュースやコラボなどユニークな形で飲食業界を牽引。

タイトル：『仲間を巻き込みCSV経営に取り組んでいきヒットメーカーになる』

取組内容：廃棄していた端材でジャーキーを製作しフードロスに取り組む。子供食堂への食材の提供やスタッフの派遣を通し、貧困に困る親子への支援を行う。また、富山県が推進するSDGs宣言に参画する企業として、県と共に地域の課題解決を行い、自社ブランドも確立していく。子供食堂の取組では、この子供たちが成長して、将来自社に入ってもらえることが最大の喜び。

株式会社RCクリエイティブグループ 店長 兼 常務取締役 中野真吾 氏



島根県中心に約20店舗、様々なブランドを展開し、「しまね料理とさばしゃぶの店 主水」を都内にも経営。地方と都心の架け橋となり、山陰地方の魅力を第一線で発信している。

タイトル：『都心からローカルエリアへ、そして都会へ』

取組内容：捨てられる野菜を買い取り、その野菜を使ったレシピを動画で無料公開する「野菜買取事業」や、究極の血抜きといわれる「津本式」を東京で学び島根に逆輸入、新たにサプライチェーンの見直しをして水産事業を立ち上げる。価値のない魚に技術を加え価値のある魚にする、フードロスという社会課題解決に向けて、島根と東京でCSV観点での取組を推進。

K&Aコンサルティング合同会社 CEO 近藤大祐 氏



千葉「鶏大」・国分寺「鶏真」を展開。フード業界の働く土壌を変えられる企業作りを目指し、コンサルやブランディング、外販、卸事業など様々な角度からの経営を推進している。

タイトル：『付加価値集団を生み出す食と人との繋がり経営』

取組内容：傷ありの果物を買取りペースト状にしてドリンクにする／出店エリアの学校と協働して食育の授業を開催／ゴミになるもみ殻を使って食器をつくる／養鶏場との協働で生産者の雇用を守るなどのCSV経営を実践。人と人との繋がり継承し食を通して未来に繋げていく第一歩として事業を展開。

有限会社春日野 取締役営業本部長 岡庭大喜 氏



“地域を豊かにする”をビジョンに、新潟で「焼肉レストラン慶州」を、長野で「串カツ田中」をFC経営する。

タイトル：『理念体現こそCSV』

取組内容：我が街・上越市は人口減少が最大の課題。これに対し我が社では、今いるスタッフを輝かせるための人材教育を徹底することに。社外講師による研修を半年間開催し、魅力的な店舗づくりについてもみんなで考えた。社員のマインドは変化し、明るく積極的になった。こうした取組を通じて、地方から人が流出しないような仕組みをつくらうとしている。

株式会社スマイルリンクル 代表取締役 須藤剛 氏



1994年創業。日本一広島カープファンが集まるお店 広島お好み焼「Big-Pig」や、「酒場五郎」など神田駅中心に直営5店・FC3店をドミナント展開。

タイトル：『セントラルキッチン導入によるフードロス減少』

取組内容：自社の強みであるドミナント展開を生かしたCSV経営を模索。セントラルキッチンを確認しエージングシート導入による食材ロス軽減に取り組んだ結果、新たな人材確保、雇用のダイバシティー推進につなげることができた。今後も神田エリアの活性化に向けて持続可能なCSV経営を実践していく。

株式会社つきよ 取締役 滝柳心 氏



神奈川・相模原市で居酒屋「炭火はじめ」「和酒ダイニング月夜のこころ。」など5店を展開。地域コミュニティを大事に、「まちのオモシロイを創造する」を基本に経営。

タイトル：『地域、文化をつなぐ ローカルCSV経営』

取組内容：地域活性化、フードロス、農家の雇用創出という社会課題解決に向けて、自社野菜栽培を生産者・ワイナリーと協働。また、高齢化にともない廃業した町中華「一番」を承継。40年続いた老舗店の「想い」を受けとり、歴史と進化を織り交せた「未来へ繋げる」CSV的事業承継をしていく。

株式会社ourselves 代表取締役 齊藤洋二 氏



三軒茶屋や用賀などで「大衆酒場スシスミビ」など居酒屋5店を経営。「世の中をより良くし、人を笑顔にしたい」を目標に、地域に愛される盛業店を展開している。

タイトル：『CSV×理念経営 共に生きる』

取組内容：自社の経営理念「共に生きる」自体がCSV経営の価値観であると考え、1年かけて経営理念をスタッフ全員に共有し続けた。全ての判断において経営理念を軸に決めていく事で、社内のCSVマインドが向上。地域社会や環境のためにできることを考えて店舗運営をしている。本質的な社会課題を解決するのが自社のCSV。

H VIEW 株式会社 代表取締役 中田匠 氏



「Mr. Happy」「ほいさっさ」「BEER BOMB」など都内に様々なジャンルの飲食店を経営。「人の価値を最大化させる」を理念に、ヨガや美容事業等、多角化経営を推進。

タイトル：『アメーバ組織で作る問題解決のかたち』

取組内容：外食業界で働きたいと思う若者は約15%しかないという人材課題に対し、人が輝ける組織づくりを推進し、人材育成・外食産業への雇用流入を実現してきた。全ての事業展開において社会課題解決を念頭におきスタートさせることで、事業の展開がCSVの実現となる仕組みづくりをしている。

株式会社ネバーランドアイ 代表取締役 澤田泰広 氏



戸越銀座商店街の「炭火ホルモン焼のネバーランド」などを中心に4店舗の飲食店を運営。新たな飲食の形に対し常に最先端の発想をもち、唯一無二のコンセプトの店を展開中。

タイトル：『CSV経営を学び店舗内・外の変革』

取組内容：コロナ禍における環境変化に応じ、ゴーストレストランの展開や店舗をリニューアル。フードロス対策、お客様の外食できない時間でも外食の素晴らしさを届けるなどの価値を生み、店内での水耕栽培など出来る物は自店自消にし、より配送車のCO2削減を目指した。今後は飲食店の持続可能のために、飲食店からデリバリー・モビリティ・小売への新たな挑戦もしていく。

株式会社てっぺん 代表取締役社長 和田裕直 氏



「てっぺん渋谷女道場」等都内に3店経営。独立応援で多数の有名オーナーを輩出。「夢とありがとう」を理念に、居酒屋から日本中を明るく元気にするため、飲食業界を牽引する。

タイトル：『CSV経営の考え方から見直す自店舗コンセプトの作り方』

取組内容：夢を持ってない、自分に価値を感じないという子供たちが多い日本の社会課題に対して、夢をもち輝いて働ける若者を育てるため、全国の店長達の強みや個性を共有し合える場を作るなど「人材教育」の観点で自社を超えて活動。また、「心の栄養」を提供する店舗を展開し、発酵食品など日本の食文化の魅力を伝え、食文化継承・地方活性化への貢献にも挑戦している。

外食5Gとは

“外食第5世代”と呼ばれる若手飲食店経営者団体「外食5G」（代表幹事：株式会社和音人 代表取締役・狩野高光）は2019年3月に発足。「未来型飲食店経営」実現のための団体理念として**ビジョナリー経営**、**ミールソリューション経営**、**ポートフォリオ経営**を掲げていることが最大の特徴です。

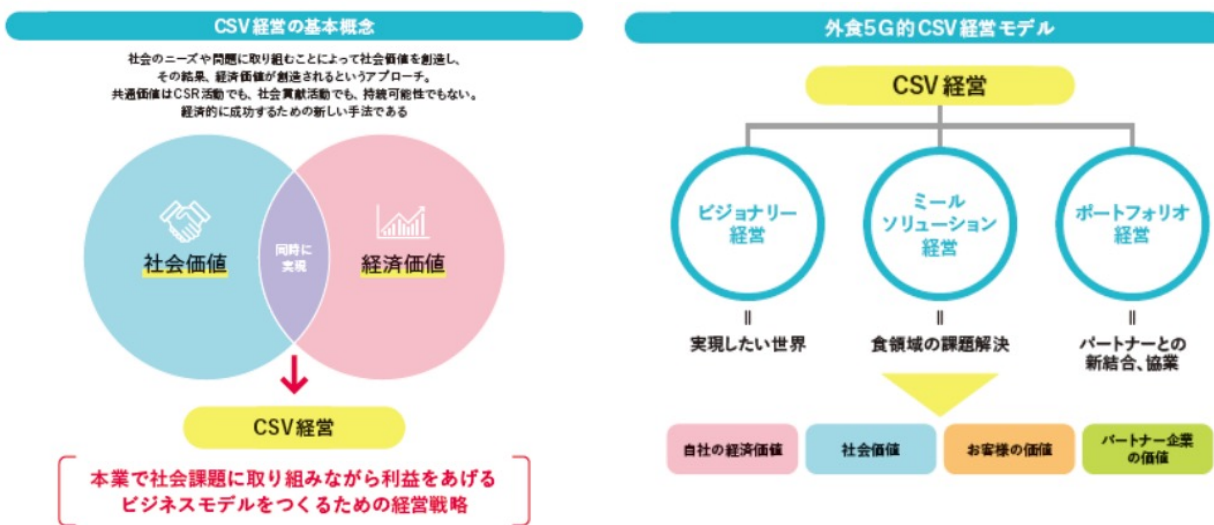
ビジョナリー経営=これまでのチェーンストアによる店舗展開を目標とした経営だけでなく、僕たち・私たちが目指す理念実現の元で経営をすることを目指しています。経営者の描く未来は現在多様でありその各々が目指す未来の実現を志すこと

ミールソリューション経営=扱う事業領域は外食産業だけでなく、外食関連領域、他産業まで多岐にわたり、協業するパートナーと共にSDGs はじめ、食に関する問題解決を実現すること

ポートフォリオ経営=協業するパートナーと外食産業以外の事業を実現すること

第一期（2019年）は他産業との新結合、第二期（2020年）はサプライチェーンからの学びをテーマにして活動。第三期（2021年）からは、未来型飲食店経営=CSV経営であると再定義し、“外食産業におけるCSV経営の学びと実践”をテーマにし、外食産業におけるCSVコンパス（CSV経営指針）の構築を目標に活動してきました。また、外食5Gとして2030年までにCSV経営に参画するリーディングカンパニー100社創出を目指します。

また、CSV経営を推進している企業であるキリンビールとパートナーシップを組み、1年間の様々な外部講師を呼んだり、生産者ツアーをしたり、プログラムを組んで活動してきました。



出典：「外食5G CSV経営テキスト」 無断転載不可

外食業界の現状

いま、外食業界は、コロナウィルス禍に直面し多くの飲食店が厳しい経営を余儀なくされています。時短営業や休業の要請、アルコール提供自粛要請など、コロナ禍の飲食店への様々な制限をはじめ、テイクアウト・デリバリー市場の拡大などの影響もあり、お客様の外食に関する行動様式や意識が大きく変化しています。飲食店で食事をしたり、仲間とコミュニケーションを取る機会が減少し、それ自体の必要性が見直されている中で、我々外食業界はその存在意義を問われています。従来のような経営・運営スタイルでは、今後飲食店は生き残っていくことが困難な状態にあると感じています。

このような大きな環境変化の中で、我々は、外食ならではの魅力を再確認するとともに、社会、地域、お客様に新たな外食の価値を提供することが必要だと考えています。新しい経営手法である“CSV経営”を学び、広めることで、外食業界の存在価値を社会に発信し、外食業界全体を再び活性化させる取り組みを進めていきます。