

報道関係者各位

 平成 29 年 7 月 26 日
 株式会社一家ダイニングプロジェクト

【「日本一のおもてなしプロデュース集団」を目指す一家ダイニングプロジェクト】

飲食事業部・ブライダル事業部を超えたサービススキル強化に向け COO(チーフ・おもてなし・オフィサー)を配置

2012 年度 S1 サーバードラゴンプリ※1 準優勝の奥田英里さんが就任

<http://www.ikkadining.co.jp/>

外食事業とブライダル事業を手掛けるおもてなしプロデュース集団、株式会社一家ダイニングプロジェクト（本社：東京都港区、代表取締役社長：武長太郎、以下当社）は、事業部を超えたサービススキルの強化に向け、両事業部のおもてなし力の向上を統括する役職として、COO（チーフ・おもてなし・オフィサー）を配置し、2012 年に S1 サーバードラゴンプリ※1 で準優勝した奥田英里を、2017 年 6 月 1 日に当該役職に任命致しました。

COO は、飲食事業部では、実際に各店舗にシフトインして従業員のサービス面での指導を行い、S1 サーバードラゴンプリ等のコンテストに挑戦する従業員のロールプレイングでの指導などのサポートを行います。ブライダル事業部では、館全体の成約率 40%をキープできるよう自ら接客をするほか、プランナーの接客スキル向上のためのロールプレイングによる指導や、1 階に併設されているレストランのサービス面の指導も行います。さらに、自身のさらなるスキル向上のため、レストランサービス技能士の資格取得に挑戦致します。

■ COO（チーフ・おもてなし・オフィサー）奥田英里（29 歳）

<経歴>

学生時代 : チアダンス日本代表で世界大会出場
 2012 年 3 月 : **S1 サーバードラゴンプリ全国大会で四国地区代表
 ファイナリストとして出場し※1 で準優勝**

※1「S1 サーバードラゴンプリ」とは？

NPO 法人繁盛店への道が主催する「あの店に行けばあの人に会える」そう思って頂ける日本一のサーバー「ベストサーバー」を選ぶ大会です。今年で 13 回目を迎え、サーバーの地位向上・サービス技術のレベルアップを目的とし、1 年をかけて 1 次審査、2 次審査、地区大会、全国大会を行い、サービス No.1 を決定する大会です。

2014 年 2 月 : 一家ダイニング入社
**こだわりもん一家銀座店『女将』※2 新規開店立ち上げ
 業務に携わる。こだわりもん一家船橋店『女将』就任**

※2『女将』とは？：ホールスタッフを、着物を着た『女将』と、それ以外の従業員で分け、それぞれの業務範囲を明確にすることにより、よりきめの細かい接客を可能にすることを目指したもの。

2015 年 1 月 : The Place of Tokyo 異動。
ウェディングプランナーへ転身し年間成約率トップの成績を残す。この間、『女将奥田流“おもてなし人”への道』として、**社内 SNS（トークノート）で全社におもてなしノウハウを毎週発信し、
 社内のサービス力向上に努める。**
 2016 年 4 月 : ブライダルアシスタントマネージャー就任



■COO 就任の意気込み

飲食事業部であっても、ブライダル事業部であっても接客の根底にある「おもてなし」の気持ちは一緒だということ
を両事業部の経験を通して実感いたしました。当社初の COO という役職を通し、両事業部にシナジーを生み出し、当
社が目指している「日本一のおもてなし集団」にいち早く近づけるよう「おもてなし力」の向上に努めてまいります。

■COO へのご取材可能事項

- ・一家ダイニングプロジェクト入社の際の経緯
- ・おもてなしスキルの習得経緯
- ・居酒屋とブライダルの事業を経験したメリット
- ・飲食事業部とブライダル事業部における「おもてなし」の違い
- ・おもてなしスキル教育のポイント
- ・接客業の醍醐味
- ・今後の目標 等



【一家ダイニングプロジェクト 会社概要】

会社名 : 株式会社一家ダイニングプロジェクト
所在地 : 千葉本社 千葉県市川市八幡 2-5-6 糸信ビル 3F
東京オフィス 東京都港区芝公園 3-5-12 長谷川グリーンビル 3F
代表者 : 武長 太郎
事業内容 : 多業種飲食店の経営 / ブライダル事業
店舗数 : 東京 千葉 埼玉 直営 36 店舗 婚礼施設 1 施設(平成 29 年 3 月現在)
設立 : 1997 年 10 月 27 日(平成 9 年)
資本金 : 1 億 4320 万円
URL : <http://www.ikkadining.co.jp/>

外食事業とブライダル事業で年間 54 億円を売り上げる、創業 20 年の「日本一のおもてなしプロデュース集団」です。会員比率が 70%を超える「こだわりもん一家」や、「屋台屋 博多劇場」等の飲食店を運営。海外進出 1 号店としてホノルルへ出店した和風ラーメン「GOLDEN PORK (黄金の豚)」はハワイ州最大の日刊新聞『Star Advertiser』で 4 つ星を受賞し、話題となりました。2012 年に、外食事業で培った「おもてなし力」を武器にブライダル事業へ参入し、東京タワーを目の前に臨む結婚式場「The Place of Tokyo」を運営しています。設立 5 年で挙式組数が年間 550 組 (1 チャペル 3 バンケット) という人気式場を作り上げました。今後は、旅館再生やホテルなどの宿泊ビジネス、更には海外展開も視野に入れ、“日本のおもてなしを世界に発信するリーディングカンパニー”を目指して参ります。