

「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
**アルバイトメンバーに「飲食店で働くやりがい」を感じてもらうための
社内アワード 第一回 “一家メンバーサミット”を開催**
サーバー、キッチン、ドリンク各部門の「看板スタッフ選手権」を実施
優勝者には高級包丁、ディズニーペアチケットなど豪華商品を授与

2017年9月10日（日）、有楽町朝日ホールにて

<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、2017年9月10日（日）、有楽町朝日ホールにて、アルバイトメンバーに「飲食店で働くやりがい」を感じてもらうための社内アワード、第一回 “一家メンバーサミット”を開催しました。

当社を支える一員として社員と同様に重要なアルバイトメンバーに、当社の運営する飲食店で働くやりがいをより感じてもらえる場を設けたいとの思いから、今回初めて、アルバイトメンバーのための社内アワード「一家メンバーサミット」を開催しました。メインイベントとして、厳しい社内選考を勝ち抜いたアルバイトメンバーのプレゼンテーションバトルを含む「看板スタッフ選手権」を開催し、優勝者にはお店で実際に使用できる高級包丁や、自身が顧客体験をすることで自身の接客に活かせるようにとの思いから東京ディズニーリゾートペアチケットなどの豪華賞品を進呈しました。



さらに次期の目標設定やスタッフ間での絆を深める場として、当社社外取締役赤塚元気氏による講演「元氣塾」、店舗スタッフ間で感謝を伝えあう「ありがとうの会」、上半期の最優秀店舗賞の表彰を行いました。

■看板スタッフ選手権

【S-1（サーバーワン）グランプリ受賞者】

屋台屋 博多劇場 成田店 牧野光子さん（21歳 勤続1年10ヶ月）

※S-1グランプリとは、もっとも当社らしい、接客スキル・知識を持った「おもてなし」サーバーを決める選手権です。各店での代表選出ののち、書類審査、現場臨店審査、当日のプレゼンテーションバトルを経て、選出します。最終プレゼンテーションでは会員獲得のコツを「お客様と目線を合わせること」「お客様にペースに合わせてゆっくり話すこと」と明るく解説した牧野さん。将来の夢は理学療法士ですが、今の夢は感動店舗賞を取ることであり、全部が本気で取り組める博多劇場の仕事は本当に楽しいと目を輝かせて話しました。

副賞：Terrace Dining TANGO フルコース食事券、東京ディズニーリゾートペアチケット



【K-1（キッチンワン）グランプリ受賞者】

屋台屋 博多劇場 大森店 菅原大輝さん（24歳 勤続1年3ヵ月）

※K-1グランプリとは、もっとも当社らしい、接客スキル・知識を持った「おもてなし」キッチンスタッフを決める選手権です。各店での代表選出ののち、書類審査、調理技術テスト、現場臨店審査を経て、選出します。常に120%全力の営業を心掛けて働くうちに、常連様から「お前が全力でやっているのを見ると、自分も仕事を頑張らなきゃと思える」との言葉で自信を持てるようになった。最初は苦手だったスタッフ間でのコミュニケーションも徐々に良くなったと、メンバーリーダーとしてのエピソードを披露した菅原さん。ともに働く仲間への感謝の気持ちを繰り返し強調しました。

副賞：「高級料理包丁」、「1万円相当の和牛すき焼きセット」



【D-1（ドリンクカーワン）グランプリ受賞者】

屋台屋 博多劇場 柏店 掛川新生さん（22歳 勤続1年2カ月）

※D-1 グランプリとは、もっとも当社らしい、接客スキル・早くかつ丁寧な技術を持った「おもてなし」ドリンクスタッフを決める選手権です。各店での代表選出ののち、書類審査、現場臨店審査を経て、選出します。提供するスピードをとにかく速く、クオリティを高く作ることを目標にしている掛川さん。「常連様ご来店された瞬間に、お客様の顔を見ているもご注文されるドリンクを作り始めたり、ホールスタッフの会話に耳を研ぎ澄まし伝票を確認せずとも間違いなくお客様のドリンクを作るくらいの意識でやっている」という高いプロ意識のもと、「部活以外でここまで熱くなれる場所はない」さらに「普段はきついことを言うってしまうこともあるが、後輩は自分についてきてくれると信じている」と、仕事や仲間に対する熱い思いを語りました。

副賞：モエ・エ・シャンドンマグナムボトル、1万円相当のすき焼きセット



■赤塚元気氏講演「元気塾」

株式会社 DREAM ON COMPANY の代表取締役であり、当社の社外取締役である赤塚元気氏は、漫画の引用やプロ野球選手の事例などを用いて、「やらされていることは人生ではない」「たかがアルバイトと思うな、人生と思え」など、仕事に向き合う姿勢についてアルバイトメンバーに響くよう熱いメッセージを送りました。



■ありがとうの会

各店舗メンバーごとに集まり、予めカードに記していたメッセージを直接読み上げ、感謝の想いを伝えあいました。記念撮影も行い、メンバー間での絆を一層高め合いました。

■2017年度上半期 感動店舗賞

業績ポイント、会員獲得目標達成率、5S本部臨店チェック、店舗 MTG 参加率、MS 覆面調査得点の各項目から全店の評価を行い、上半期に最も優秀な成績を取めた店舗に贈られる賞です。今回は「屋台屋 博多劇場 西新宿店」が受賞し、5万円の賞金のほか、3万円相当の和牛すき焼きセット、天然真鯛、まかない用バラエティセットが副賞として武長社長より授与されました。

■一家ダイニングプロジェクト概要

- ◇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 / プライダル事業
- ◇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 月末現在)
- ◇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/>

外食事業とプ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」を武器にプ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。

