



## Domino's Media Release

2024年7月30日  
株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

**高知県「高知塩田町店」が、ドミノ・ピザ全国 No.1 を獲得！  
CEO 特別賞「役員が 1 日店舗運営」、8 月 6 日実施  
ドミノ・ピザ役員がクルーに代わってピザを焼き、1 日ガチで店舗運営  
子ども食堂スタッフ & 子ども 20 名様を無料ご招待する  
「ピザアカデミー特別研修」限定開催！ 8 月 1 日まで参加受付中！  
～高知塩田町店は午前 11 時から午後 10 時まで、通常通り営業します～**

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン（代表取締役：ジョシュア・キリムニック、CEO：マーティン・スティーンクス、本社：東京都品川区、以下：ドミノ・ピザ）が展開する国内 No.1 シェアを誇る宅配ピザチェーン ドミノ・ピザは、2024 年 5 月に開催したサービスレベルを競う社内コンテストにおいて、全国のドミノ・ピザの中から No.1 に輝いたドミノ・ピザ「高知塩田町店」に、CEO 特別賞としてクルー全員を対象にした特別有給休暇を付与します。

店舗クルーが全員休暇となる 8 月 6 日（火）は、CEO マーティン・スティーンクスを始めとした定期的に現場でピザ作りを行っている経験豊富な役員や本社スタッフが出向き、高知塩田町店クルーに代わって店舗を 1 日通常通りに運営します。

また、高知県の子ども食堂応援企画として、県内の子ども食堂運営スタッフ & 子ども 20 名様を無料ご招待し、ドミノ・ピザ CEO が本格的なピザ作りを直接レクチャーする「ピザアカデミー特別研修」と交流会を同日開催します。

役員が作るアツアツのピザをお召し上がりいただける事はもちろん、時間帯によっては、各役員と直接お話できるチャンスもあるので、今年の夏休みの子どもの思い出作りにもぴったりです。8 月 6 日（火）は、ぜひ「高知塩田町店」へご来店ください！



**高知塩田町店が全国 No.1 に輝く！ CEO 特別賞としてクルー全員に特別休暇を付与  
8 月 6 日は役員や本社スタッフが集結して店舗を運営し、「ピザアカデミー特別研修」も実施！**

ドミノ・ピザではサービスレベル向上を目的に、定期的に全国のドミノ・ピザ店舗を対象とした社内コンテストを実施しています。コンテストでは、ピザの完成度、満足度やお客様からの評価など、アツアツでおいしいピザをお客様にお届けする迅速さとサービスレベル

の高さを競い合います。2024年5月に実施したコンテストでは、No.1に輝いた店舗の店長とクルーに「特別有給休暇（法定外）1日」の提供を約束するCEO特別賞を設け、このたびドミノ・ピザ「高知塩田町店」がNo.1を獲得しました。

CEO特別賞の実施日となる8月6日（火）の高知塩田町店では、役員、本社スタッフによる1日店舗運営のほか、ここだけのスペシャル企画として、子ども食堂の運営スタッフ20名様を無料ご招待し、ドミノ・ピザCEOが本格的なピザ作りを直接レクチャーする「ピザアカデミー特別研修」と交流会を開催します。



▲過去に行ったCEO特別賞実施時の様子  
(2023年9月12日ドミノ・ピザ 本巣三橋店)

## 【企画①】店長・アルバイトを含むクルー全員に特別有給休暇を付与し、クルーの代わりに役員、本社スタッフが

### 1日ガチで店舗運営！

クルーの頑張りに会社として応えて形でも評価するべく、5月に実施したサービスレベルを競う社内コンテストでは、最も高評価を集めた店舗のクルー全員に「特別有給休暇（法定外有給休暇）」を1日付与し、当日は本社から役員やスタッフがクルーに代わり責任をもって店舗を運営する「CEO特別賞」を設けていました。

結果は、ドミノ・ピザ 高知塩田町店が見事No.1に輝き、このたび8月6日（火）に特別休暇を実施することが決定しました。365日営業の高知塩田町店にとっては、2022年2月の店舗オープン以来、初めてのクルー全員での休暇となります。

全ての店舗クルーが休暇となる8月6日（火）は、CEOマーティン・スティーンクスをはじめとした、定期的に現場でピザ作りを行っている経験豊富な役員や本社スタッフが出向き、クルーに代わってピザ作りやデリバリー、店内清掃、ワブルボードダンス\*など、店舗運営にかかわる様々な業務を全て担い、店舗を1日運営します。

（\*）：ワブルボード（Wobble Board）ダンス：ドミノ・ピザが平素より行っている、サービスやオススメ商品が書かれたボードを振って、街行く人たちにアピールするパフォーマンスです。



▲過去に行ったCEO特別賞実施時の様子  
(2022年9月9日ドミノ・ピザ 熊本迎町店)

## <ドミノ・ピザの役員だから実現できる！ドミノ・ピザの自慢は、アルバイトからでも役員になれる現場重視のキャリアパス！>

ドミノ・ピザの役員は、実店舗でピザ作りやデリバリーのアルバイトから経験を積んで腕を磨き、キャリアを積み上げてきた者もいます。また、役員のお多くは定期的に現場に出向いてピザ作りなどを行い、現場感覚を忘れないことを大切にしています。本企画は、役員が先頭に立って店舗のクルーを労うとともに、全国の店舗クルーに対して、いつでも現場を担える役員が全国の店舗をしっかりと支援していることへの理解促進を目的としています。

CEO特別賞の実施は、今回で4度目となります。これまで実施した際は、いずれも多くのメディアの方々をはじめ、本企画を知り駆けつけてくださった多数のお客様にご来店をいただき、まるでお祭りのような盛り上がりを見せる大賑わいの1日に。そんな雰囲気にも役員陣も奮起し、商品の出来に関するプロダクト評価や、サービスに関するお客様満足度など、いずれも高評価をいただくことが出来ました。

今回実施する高知塩田町店は、お客様から高い評価を受けた店舗です。当日はその評判を落とすことなく、通常の営業を遂行してまいります。

## 【企画②】子ども食堂の運営スタッフ&子ども20名様を無料ご招待し、「ピザアカデミー特別研修」を開催！

ドミノ・ピザCEOから直接ピザ作りの手ほどきを受けるチャンス！研修後は交流会も♪

「ピザアカデミー」は、年間を通してドミノ・ピザが開催している、幅広い世代に大人気のピザ作り体験教室です。ピザ作りのプロであるドミノクルーの手ほどきを受けながら、自分だけのオリジナルピザ作りを体験することができます。お子さまはもちろん大人のみでも参加可能で、ご自身で作ったピザは、店内もしくはお持ち帰りでお召し上がりいただけます。



今回は CEO 特別賞の実施記念として、1 日限りの「ピザアカデミー特別研修」を、同日 8 月 6 日（火）にドミノ・ピザ 高知塩田町店にて開催します。当日は、子ども食堂の応援の気持ちを込めて、子ども食堂運営スタッフの方々とその子どもを対象に 20 名様を無料でご招待（参加費：通常 2,180 円）するとともに、この日だけのスペシャル企画として、通常時講師のドミノクルーに代わり、CEO や本社スタッフが講師となって、これまでの経験で培ったピザ作りのノウハウをお伝えします。

また希望される方には、作ったピザを囲みながらのドミノ・ピザ役員との交流会を予定しています。

**<参加応募受付は、8 月 1 日（木）まで。先着順なのでお急ぎください！>**

▼お申込み用フォーム（Google フォーム）※定員に達し次第締切ります。

[ドミノ・ピザ ピザアカデミー特別研修申し込みフォーム \(google.com\)](#)

ご協力：高知県ボランティア・NPO センター

ドミノ・ピザは今後も、地域コミュニティの一員として、地域に根付いた企業活動を続け地域経済の発展に寄与するとともに、「ピザでつながる」をミッションに、日本中のお客様にいつでも、どこでも、最高のピザ体験をご提供してまいります。

## CEO 特別賞「特別有給休暇」実施概要

**実施日時：**2024 年 8 月 6 日（火）10:00～22:00 ※営業時間前後の準備片付け時間を含む ※営業開始は 11 時です。

**実施店舗：**ドミノ・ピザ 高知塩田町店（高知市塩田町 13-14 塩田町マンション 1 階）

**主な参加メンバー：**

- ・株式会社ドミノ・ピザ ジャパン CEO マーティン・スティーンクス
- ・株式会社ドミノ・ピザ ジャパン Group Chief Supply Chain Officer 高橋 朝子
- ・株式会社ドミノ・ピザ ジャパン 執行役員/CFO 太伊 祐隆
- ・株式会社ドミノ・ピザ ジャパン 執行役員 松原 歩
- ・株式会社ドミノ・ピザ ジャパン 情報システム部部长/IT Business Partner Japan & Taiwan 鵜飼 恵介

### ■「ピザアカデミー特別研修」

**開催日時：**2024 年 8 月 6 日（火）13:00～

**実施店舗：**ドミノ・ピザ 高知塩田町店

**参加資格：**子ども食堂運営者・スタッフの方 ※スタッフの子ども（3 歳以上）も参加可能

**定員：**20 名（先着順）

**参加費：**無料（通常 2,180 円）

**特典：**認定証授与、ドミノ・ピザオリジナルのエプロンとキャップをプレゼント（大人の方は、エプロンとキャップは貸出となります。）

**申込方法：**[ドミノ・ピザ ピザアカデミー特別研修申し込みフォーム\(google.com\)](#) よりご応募ください。

**ピザアカデミーWEB サイト：**<https://www.dominos.jp/pizza-academy>

ご協力：高知県ボランティア・NPO センター

**<参加者全員に認定証授与！>** 本認定書で、ポテトフライ M が何度でも無料となります。※ピザご注文時に限る

※ピザ作りから交流会まで 30 分程度を予定しています。※5～6 名のグループで順に作る形となりますので、お待ちいただく場合がございます。



## 参加執行役員プロフィール

### 株式会社ドミノ・ピザ ジャパン CEO マーティン・スティーンクス (MARTIN STEENKS)

1997年、学生時代にドミノ・ピザ（オランダ）でデリバリー・エキスパートとしてキャリアをスタート。卒業後、ドミノ・ピザの店長となり、ルーキー・マネージャー・オブ・ザ・イヤーを受賞。2004年にはスーパーバイザーに就任。その後、2011年にフランチャイジーとなり、その後フランチャイズビジネスを8店舗まで成長させ、2016年にはマルチユニットフランチャイズオブザイヤーを受賞、2017年にはマルチユニットフランチャイズオブザイヤー、ゴールデンフラニーを受賞。2019年に、ドミノ・ピザ オランダのフランチャイズ・オペレーション・ディレクターに就任。2021年9月、ドミノ・ピザ 台湾 CEO を経て、2022年7月よりドミノ・ピザ ジャパン CEO を務めています。



### 株式会社ドミノ・ピザ ジャパン Group Chief Supply Chain Officer 高橋 朝子 (ASAKO TAKAHASHI)

2023年8月、ドミノ・ピザ ジャパンにチーフパートナーシップオフィサーとして入社。2024年1月より現職を務めており、ドミノ・ピザ エンタープライズ グループ、12マーケットにおける購買、サプライヤー管理、エンドツーエンドのサプライチェーンの管理、品質保証などをはじめとするサプライチェーンを統括しています。グローバルなQSR（クイック・サービス・レストラン）やFMCG（日用消費財）業界での温度管理を伴うサプライチェーンの経験は15年以上に及びます。2008年に日本に帰国する前はパリやロンドンに居を構え、国際機関（OECD）や公共部門（CBI）で勤務した経験を持ちます。英語、日本語、フ

ランス語が堪能です

### 株式会社ドミノ・ピザ ジャパン 執行役員/CFO 太伊 祐隆 (ERIC YUTAKA TAI)

2016年にドミノ・ピザ ジャパンに入社。最高財務責任者として従事。ドミノ・ピザ入社以前は、日本における最大級の給与計算アウトソーシング会社で最高財務責任者を歴任。日本語、英語、中国語（北京語）に精通しています。



### 株式会社ドミノ・ピザ ジャパン 執行役員 松原 歩 (AYUMI MATSUBARA)

28年以上にわたるPR・コミュニケーションの経験を経て、2021年にドミノ・ピザ ジャパンに入社。ブランドおよび商品・サービスのPRをリードするほか、2022年には、一般社団法人「産直ドミノ基金®」を立ち上げて、CSR活動を推進。2024年3月からコミュニケーション&コーポレートアフェアーズ部の執行役員を務めています。

ドミノ・ピザ入社以前は、NPO法等の立法を推進したNPOで約20年間、広報・宣伝に従事。その後、外資系PR会社で海外広報、企業広報、危機管理コミュニケーションに携わった後、2019年、外資系オンライン旅行会社でPR部門の立ち上げからブランド認知向上に努めました。

### 株式会社ドミノ・ピザ ジャパン 情報システム部部長/IT Business Partner Japan & Taiwan 鶴飼 恵介 (Keisuke Ugai)

2021年にドミノ・ピザ ジャパンの情報システム部部長として入社し、以来、ITサービスのレベル向上やシステムの刷新をリードしてきました。その後、Head of Japan ITを経て、2024年7月からはIT Business Partner Japan & Taiwanとして、日本と台湾のIT部門全体を統括しています。ドミノ・ピザ入社以前は、主に外資系企業において25年以上にわたり、情報システムの開発、運用、マネジメントに携わってきました。



## 宅配ピザのパイオニア・国内売上 No.1

ドミノ・ピザは、日本で最初の宅配ピザチェーンとして、1985年9月30日にその歩みをスタートしました。以来、ピザデリバリー用バイク、ネット注文、ピザトラック、スマホアプリなど革新を続け、日本の宅配ピザ業界で売上・店舗数 No.1として業界を牽引しています。2022年3月22日には900店舗出店を達成いたしました。私たちが目指してきたのは、いつでもどこでもピザを囲むひとときを、もっと幸せにすること。そして、味も素材もとことんこだわって、とびきりおいしい1枚を真心こめてつくっています。