

報道関係者各位

2019年3月13日  
株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブル  
経済産業省創設「おもてなし規格認証」  
飲食業界初『★★★（紫認証）』2店舗取得  
～モーモーパラダイス、ロウリーズ・ザ・プライムリブ～



2019年3月12日（火）、株式会社ワンダーテーブル〔本社：東京都新宿区西新宿 / 代表取締役社長 秋元 巳智雄〕（以下、当社）は、しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題「モーモーパラダイス 歌舞伎町本店」とアメリカンローストビーフ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ 赤坂店」にて、経済産業省が創設した「おもてなし規格認証」制度における最高位である『★★★（紫認証）』を、飲食業界で初めて取得したことをお知らせします。

認証は4つのレベルに分かれますが、『★★★（紫認証）』は、期待を大きく超える「おもてなし」提供者にだけ与えられる最高位の認証です。当社は、2018年4月、運営する国内全店舗にて『★★（紺認証）』を取得しています。飲食業界を代表するホスピタリティカンパニーとなるため、企業理念でホスピタリティを掲げ、おもてなしに対する飽くなき追求を評価されたものと考えております。

今回の2店舗による『★★★（紫認証）』取得を機に、より一層ブランドとホスピタリティを磨き上げ、全てのお客様を魅了する取り組みをしていくとともに、外食企業の中で本認証制度に取り組む先進的な存在となるべく邁進してまいります。

## ■おもてなし規格認証とは

「おもてなし規格認証」とは、経済産業省が創設し、一般社団法人サービスデザイン推進協議会が運営する認証制度です。サービス品質を見える化にすることにより、サービス産業および地域経済の活性化を目的としています。各認証のサービス品質レベルは4段階〔紅認証・金認証・紺認証・紫認証〕あり、「CS の理解・徹底」「ES の理解・徹底」「業務の棚卸&改善の検討・実行」「人材の確保・育成」「IT ツールの導入・定着」「業務の振り返りと組織学習」「経営者のリーダーシップ」の8つの分類について、30 の規格項目に対する取り組み内容とその達成度によって認証されます。

### <各認証の定義について>

	紅認証：サービス向上の取組に意欲的なサービス提供者
	★（金認証）：お客さまの期待を超えるサービス提供者
	★★（紺認証）：独自の創意工夫が凝らされたサービス提供者
	★★★（紫認証）：お客さまの期待を大きく超える「おもてなし」提供者

当社におきましては、昨年の国内全店舗『★★（紺認証）』の取得を機に、飲食分野でいち早く紫認証の取得を目指してまいりました。今回の『★★★（紫認証）』取得には、30の規格項目に対し、24項目以上を実施していることが認証取得の基準となります（2019年2月現在）。今回、お客様一人一人の声を大切にしたいサービス向上の取り組みはもちろんのこと、独自の教育ツールやスタッフの自律した行動の促進など、高いおもてなしを生み出している仕組みが認められ、基準を大きく超える審査実績でクリアしました。



\*おもてなし規格認証：<https://www.service-design.jp/>

## ■株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブルは、国内52店舗、海外70店舗の飲食店を展開しています(2019年2月現在)。しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題「鍋ぞう」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、アメリカンローストビーフ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」、シュラスコ料理専門店「バルバッコア」、モツアレラバー「オービカ モツアレラバー」などの海外ブランドを誘致し経営しています。当社は、“卓越したブランドとホスピタリティで世界のお客様を魅了できる外食企業となる”をビジョンに掲げています。今回の認証取得は、この理念に基づいた活動が高く評価された証であり、今後の活動の大きな励みとなります。

## ■本件に関するお問合せ

株式会社ワンダーテーブル

広報担当 竹原真理子

TEL：090-5800-7019 FAX：03-3379-8165

E-Mail：mariko-takehara@wondertable.com