



代表ご挨拶



1965年創業の弊社は、8月から第59期が始まりました。これだけ長きに渡り事業を続けてこられたのも、お客様・お取引先様のご支援のおかげです。どうもありがとうございます。

弊社は毎年経営計画を策定しておりますが、第59期は社員教育とダイバーシティ経営をテーマに掲げました。皆様も「ダイバーシティ」や「ダイバーシティ&インクルージョン」という言葉を耳にする機会があると思います。経済産業省では、ダイバーシティ経営を「多様な人材を活かし、その能力が最大限発揮できる機会を提供することで、イノベーションを生み出し、価値創造につなげている経営」と定義しています。弊社でも「良いことをしましょう」ということではなく、会社の成長のために取り組みを行いましょうと掛け声しております。

障害の有無、性別、性指向に関わらず、能力があり目的を共有する人が集まり、皆で力を合わせて目的達成のために努力するという事は、会社の成長にとってとても良いことです。多様な人材が活躍できる環境と仕組みが構築でき、そして成果をもたらせば、会社にとって大きなプラスになります。また、マイノリティに優しい会社は誰に対しても優しい会社であるはずで。

色々取り組むことはありますが、取り組みを始めたばかりの弊社では、まずは無知によりマイノリティに不快な思いをさせること、働くのに厳しい環境を強いてしまっていることをなくしたいと思っています。そのために、私達は「ユニバーサルマナー検定」の取得と「LGBTマナー研修」の受講をはじめました。検定の取得を目的にしているわけではなく、検定取得を通じてマイノリティの考え方や困っていることを知ることを目的としています。取り組みを始めたばかりですが、「インクルージョン」＝「多様な人々が互いに個性を認め、一体感を持って働いている状態」を実現するためにはまずは知ることだと思います。今後も社内での教育や啓蒙活動を続けていきたいと思っております。既に取り組みを行われている方、今後取り組みをご検討されている方と意見交換も行いたいと思っております。気になることがございましたらぜひお声がけください。

第7波も収束せず、医療、介護、外食業界の方々にとってはまだまだ厳しい状況が続きます。お身体にお気をつけてお過ごしください。今月もよろしくお願いたします。

ユニバーサル
マナー検定

PRIDE指標



外食産業ニュースコラム

新型コロナ影響で居酒屋業態が大苦戦。大手15社の店舗数、2019年から23.1%減少

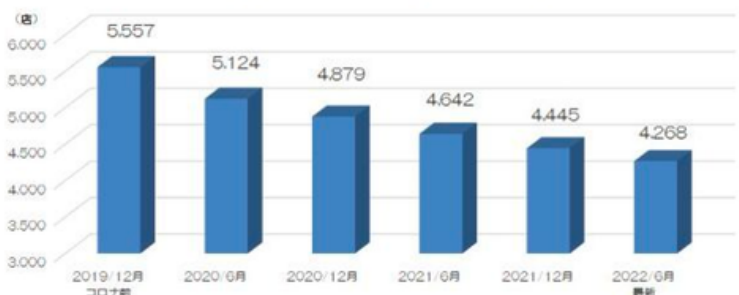
こんにちは！営業企画課の宮川です。

新型コロナウイルスの影響で居酒屋業態の店舗数縮小が続いています。今回は、上場大手15社が展開する居酒屋業態を対象とした店舗数の推移を調査結果をご紹介します。

調査の結果、2019年末から直近の2022年6月末にかけて**1289店舗**（構成比23.1%）も減少しているとのこと。しかし一方で、店舗数を増やしている企業もあるそうです……！

【居酒屋運営・上場主要15社の店舗数推移】
（「東京商工リサーチ」調べ）

居酒屋運営・上場主要15社の店舗数推移



- ・上場主要15社が展開する居酒屋業態の店舗数…コロナ以前の2019年12月時点では対象店舗数は5,557店
→半年ごとに5,124店（前期比433減）、4,879店（同比263減）、4,642店（同比237減）、4,445店（同比197減）、4,268店（同比177減）と徐々に減少している
- ・調査対象15社のうち最も店舗数を減らしたのは、焼き鳥店や海鮮居酒屋などを展開する「JFLAホールディングス」
→コロナ以前に展開していた**843店から461店**まで店舗数を減らしている（382店/構成比45.3%）。
- ・主要ターミナル駅周辺を中心に居酒屋を展開する「DDHD」も店舗数減少→**435店から250店**へ（185店/構成比42.5%）
- ・『はなの舞』を展開する「チムニー」は**738店から500店**へ、『庄や』を展開する「大庄」は**487店から330店**へ減少

【この逆境のなか、店舗数を拡大している企業も！】

- ・最も店舗数を増やしているのは「串カツ田中HD」→**273店から314店**へ（41店/構成比15%）拡大
- ・『肉汁餃子のダンダダン』を展開する「NATTY SWANKY」は**86店から117店**へ（31店/構成比36%）増加
- ・料理ジャンル別に複数の居酒屋業態を持つ「一家HD」は**69店から72店**（3店/構成比4%）へ増加

各企業の努力があった上とはいえ、業態でここまで差がつくとは驚きですよね。特定のメニューのジャンルを持つことやテイクアウト需要に応えられることは今は大事な要素になっているようです。企業規模問わず、お客様のニーズに対応した柔軟な舵切りが必要ですね！

参考記事は→
こちら
見られます



今月の飲食店紹介



こんにちは！お久しぶりです。食品機械部の夏目です。今回は豊川市諏訪で4月末にオープンされました、うなぎ専門店「うなきん」様をご紹介させていただきます。新規開店される際に弊社が厨房機器のレイアウト・機器選定・設置をお手伝いをさせていただきました。

お店に入って真っ先に目に入ったのが、とてもお洒落な天井の壁紙や装飾品でした。この後に頂くお料理にワクワクします！

本日はお勧め頂いた「うな丼(上)」と「ひつまぶし(上)」を同僚と注文させていただきました。どちらもお新香とお吸い物が付いてきます。+100円でお吸い物を肝吸いに変更することもできます。今回、私が頂いた「うな丼」は身もやわらかく程よく脂がのっていました。ほんのり香る炭の香りと、おい掛けした山椒の爽快な香り、辛さやしびれもあり五感で楽しめ、とても美味しく頂きました。山椒はテーブルで挽き立てを味わうことができます！途中、お好みのタイミングで味変に「卵黄」を入れるのですが、まるやかにコクが増し二度楽しむことが出来ます。

「美味しいうなぎをリーズナブルに」をコンセプトにしているうなきん様では、地元・愛知県一色産のうなぎを仕入れ、こだわった炭火を使って注文後に丁寧に焼き上げています。味・コストをとことん追及し、お客様に美味しい鰻をお腹一杯食べていただけるようなこだわりが詰まっています！

「ひつまぶし」の食べ方にもこだわりがあり、初めにお櫃の中で4分割にし、
①そのまま楽しむ、②ねぎ・わさび等の薬味をかける、③出汁をかける、④最後

に一番好みだった食べ方をもう一度楽しむ、とのこと。薬味をかける食べ方が好きな私には、最後にもう一度好きな味を楽しめることが嬉しく感じました！

メには芋娘アイス頂きました。芋娘とは豊橋発祥のさつまいもに濃厚なバニラアイスをのせたデザートです。「うなきん」様の芋娘は焼き芋を使用しています。焼き芋になったさつまいもの中はトロトロでほんのり皮の香ばしさもありました。

内装・味や香り・仕入など、こだわりがたくさん詰まった「うなきん」様。価格もリーズナブルで、お子様連れの家族でもお腹一杯に満足できるお店です。ぜひ一度皆さんも足を運んでみて下さい！



店舗情報

店名：うなきん

電話番号：0533-95-6595

住所：豊川市諏訪3丁目202

営業時間：

【平日】11:00～15:00 (なくなり次第終了)

【土日】11:00～15:00 / 17:00～21:00

定休日：火曜日



編集後記



みなさんいかがお過ごしでしょうか。営業課木内です。編集後記を書けるほど編集に携わってません。ので本文は無視して勝手に進めます。とはいえ、店舗紹介でご協力頂きました株式会社アイビスの阿部社長、急なお願いにもかかわらず快諾頂きましてありがとうございました。次の新店もしっかりご協力させていただきます。

話は変わりますが、私は今濃厚接触者の肩書を頂き5日間の隔離生活をしております。周りを見てもあちこちで感染者が出ています。普段からマスクをし、体温を測り、消毒をする。ここ2.3年だいぶ生活が変わりました。結構対岸の火事くらい認識でしたが、いざ自分に降りかかると慌ててしまうもんだなと実感しています。コロナに限らず色々なものが結構な勢いで変化しているので、許容しながら楽しめたらと思います。

今後の兼八産業も色々変わりますのでよろしくお願いたします。