

吉野家、「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」と「キッチンマスターチャンピオン大会」の優勝者を表彰 - “牛丼づくりの達人”と“店舗運営の達人”が決定-

株式会社吉野家(本社:東京都中央区、代表取締役社長:河村泰貴)は、3月4日(月)に開催した東日本店長集会上において、「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」と「キッチンマスターチャンピオン大会」の優勝者を表彰しました。優勝者には賞金とトロフィーが進呈されました。※本リリースの表彰者の所属は大会時のものです。



右より、「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」チャンピオン迫本新、準チャンピオン高橋龍一
「キッチンマスターチャンピオン大会」チャンピオン角将侑、準チャンピオン木村勇介

2万人以上いる従業員の中で最もうまい牛丼を提供する “牛丼づくりの達人”は495号線和白丘店の迫本さん

吉野家では全国1,229店舗(2024年2月末現在)で牛丼の調理を行っています。全国どの店舗でもうまい牛丼を提供するには、伝統と歴史で培われた調理技術が必要となります。この吉野家固有の技術を研鑽・継承するために、1977年以降、「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」を実施しています。本大会では、牛丼の「美味しい煮肉」、「盛り付けのはやさや美しさ」、「お客様への目配り気配り」など技術・運営に関する約70もの審査項目に対して厳しい審査が行われ、チャンピオンが決定します。大会で1位になれば「グランドチャンピオン」の称号を付与するわけではなく、チャンピオンの評価基準を満たした場合のみ称号を付与する厳格な大会です。

2024年1月17日に有楽町店(東京都)で行われた全国決戦では、495号線和白丘店(福岡県) 迫本 新(さこもと あらた)さんがチャンピオンとなりました。迫本さんは昨年度にも全国決戦へ進出した経験があり、以降も「お客様のために牛丼を盛る! そのための技術向上やはやさを意識して練習に取り組んできた(迫本さん談)」成果が大会でも発揮されました。チャンピオンを含む全国決戦に出場した7名が在籍する店舗には、「牛丼づくりの達人在籍店」のフラッグが掲げられています。吉野家は創業125年を迎えて今なお、牛丼のうまさを追求し続けていきます。



迫本さんの牛丼へのこだわり

うまい牛丼をつくる秘訣	高温調理と、煮たれ・牛肉・玉ねぎの量
うまい牛丼とは	飽きの来ない、また食べたくなる牛丼

昨年「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」を制した角さんが 「キッチンマスターチャンピオン大会」の覇者に “牛丼づくりの達人”と“店舗運営の達人”の2冠を達成

お客様に美味しい料理をスムーズに提供し、心地良いと感じていただける店舗運営をしていく際に要となるのは、店舗の状況や注文の内容を把握して、俯瞰的視点で効率的に調理・運営を組み立てるマスターポジションの従業員です。このマスターポジションの調理・運営の効率的なオペレーション技術を競う大会が「キッチンマスターチャンピオン大会」となります。2022年度に新設され、今年が2回目の開催となりました。

2024年1月16日に宇都宮城東店(栃木県)で行われた全国決戦では、東日本代表と西日本代表の各1名が店舗運営を実際に行い、調理技術や作業割り当て、お客様への目線、店内の雰囲気づくりの項目を中心に審査が行われました。審査の結果、チャンピオンに選ばれたのは宝塚高松町店(兵庫県) 角 将侑(かど まさゆき)さんでした。角さんは2022年度の「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」のグランドチャンピオンでもあり、「キッチンマスターチャンピオン大会」でも優勝したことで2冠達成となりました。角さんは「必死にトレーニングをしてきた。自分がマスターとなって運営することで、店舗の雰囲気が良い方にばちっと変わることも意識した。」と語り、審査員は「肉盛り技術に裏打ちされた時間のコントロールが素晴らしかった。全ての商品が美味しい。全ての動きに無駄がない。」と評しました。



角さんの牛丼へのこだわり

うまい牛丼をつくる秘訣	煮肉時の温度管理と料理人としての心
うまい牛丼とは	味は当たり前、肉・タレ・玉ねぎのバランスと美しい見た目

「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」と「キッチンマスターチャンピオン大会」を通して、参加者たちは新たな気づきや発見を得て互いに刺激を受け合い、共に成長していきます。グループ経営理念に「For the People」を掲げ、日常食を提供する吉野家にとって、従業員が仕事を通じて感じる喜びややりがいは、お客様のおいしく豊かな食事を支えるサービスの源泉であり、「ひと」にしか成し得ない価値があります。多様性や個性を尊重し、従業員の活躍と成長を促すことは、拡がり変わりゆく顧客ニーズを捉えた価値を生み出し続けることにつながり、企業としての持続的成長と社会への価値還元をもたらしていきます。

吉野家は本物の「うまさ」をご提供することをこだわるとともに、今後もすべてのお客様に最高の店舗体験を提供することに尽力してまいります。

【参考：吉野家の技術を競う全国大会について】

創業以来、吉野家は人材が最も重要な財産であると考えており、それぞれが向上心を持ち自ら積極的に学習し、人間性や能力を高め続けることができる機会を設けています。業務のクオリティを競う全国大会は、牛丼づくりの達人を決定する「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」、調理・運営の効率的なオペレーション技術を極める「キッチンマスターチャンピオン大会」、接客技術とサービス総合力を競う「チームサービスコンクール」の3種類があります。全国大会の決勝へは地区予選を勝ち進んだチームや個人出場し、磨き抜いたハイレベルな技術を披露し、勝者が決まります。こうした社内大会を通じて、店内のチームワークを強め、社内コミュニケーションの活性化を図り、楽しく明るい職場環境を実現するとともに、お客様への提供価値である商品・サービスのクオリティアップへつなげています。

＜お客様のお問い合わせ先＞
株式会社吉野家 お客様相談室
TEL 0120-69-5114(受付時間 9:00~16:00)

＜報道関係者のお問い合わせ先＞
株式会社吉野家 企画本部 広報
TEL 03-5651-8620
press@yoshinoya.com