



『新年度を迎えるにあたって』

－ 危機管理 －

ペリカンクラブ会長 米濱 鉦二

ペリカンクラブの新年度は7月から始まります。ちょっと違和感がありますが、ペリカンクラブ創設以来、この決算期は変わっていません。

新年度を迎えるにあたり、表題の「危機管理」ということを考えてみたいと思います。

日本の外食産業で一番の利益率を誇っていた会社は吉野家です。ご承知のように、牛丼に特化して、アメリカ牛肉を使った牛丼を280円で売っていました。そのアメリカ牛肉が、ある日突然、入手できなくなってしまいました。主力商品の牛丼が販売できなくなったのです。

平成16年2月期、860億円の売上に対し、125億円の経常利益（対売り上げ比率14.4%）を出しました。その超高収益会社が一転して、平成17年2月度は10億円の赤字になると決算予想を発表しました。

「青天の霹靂（せいてんのへきれき）」とはこういうことを言うのかもしれませんが。主力商品の材料が突然入手できなくなってしまったのですから。

「吉野家は危機管理ができていなかった」という人もいます。私はそうは思いません。食材を絞り、メニューを絞ったからこそ、上記のような抜群の経営効率を上げられたわけです。牛肉を輸入できなくなるかもしれないということを想定して、多くのメニューを開発して販売していたら、そこまでの経営効率は上げられなかったでしょう。どういう店にするかということは、経営の方針です。方針を決めるのはトップの役目です。

牛肉の輸入禁止措置は一時的なものであり、いつかは解決する性格のものだと思います。

私たちの店は、あらかじめ想定できる危機と想定できない危機にさらされています。地震、洪水、火事、盗難、食中毒……。また、回避できる危機と出来ない危機があります。

危機が発生したとき、どう対処するか、これをあらかじめ想定しておき、できるものは訓練や対策を考えておくと、危機がより大きな危機に発展するのを防止することができます。食中毒対策、火災避難訓練などです。

店は毎日動いています。お客様は待って下さいません。社員は日常の仕事をこなすのに精一杯です。しかし、トップは、いろいろなケースの最悪の事態を想定して、その時の対処の仕方を考えておく必要があります。一番よいのは、他社の事例を調べて自社の疑似体験とすることです。そのための時間を割いておかねばなりません。一見、社長は遊んでいるように見える、しかしいざとなったら誰よりも的確な指示が出せるという具合にしておくべきでしょう。吉野家の赤字予想の記事を読んで、こんなことを感じました。

第14回ペリカンクラブつくし会 新潟大会報告

平成16年6月9日(水)～11日(金)

参加者 26名 担当幹事 山中 潤一

今大会は新潟県上越市、長岡市、新潟市と各都市を視察しながら研修を行いました。

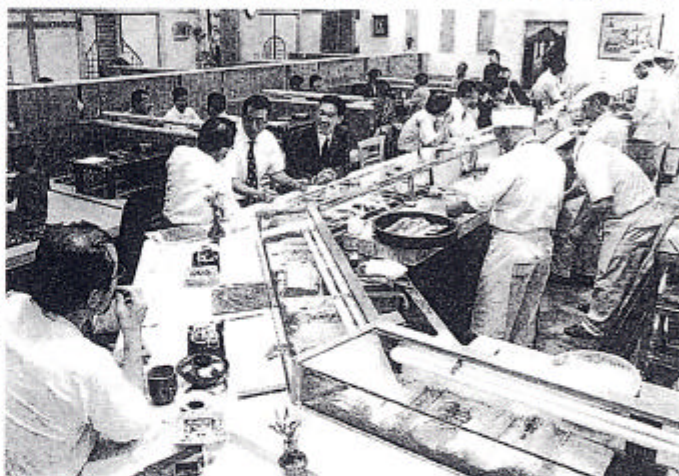
会員店の富寿しさん、船栄グループさんを視察し、その元気な姿を見て参加者一同大いに勉強させていただきました。これからの時代は地方が輝く時代になるものと改めて確信しました。今後地方において益々キラリと輝く企業が多くなってくるものと思います。

今回の研究で学んだポイントは……

- ①消費者の嗜好と時代の変化への的確な洞察力
- ②差別力のある商品開発
- ③経営トップ(幹部)の考察力・行動力がより重要になる

以上のようなことを参加者一同学ぶことができました。富寿しグループ宮崎社長より「おかげさまで50周年」という演題でお話をいただきましたが、お客様によって育てられたことへの感謝の気持ちが日々の営業の中で随所に生かされているとても素晴らしいお話でした。又宮崎会長そして小船井会長(船栄グループ)からは「商いの原点」について自らの体験を踏まえた貴重なお話をいただきました。現状厳しい商環境の中で生き抜く為に必要なものはやはり「商人としての心」が最も重要であることを改めて認識することができました。

今回の大会運営にご協力いただきました富寿し様、船栄様に心より感謝いたします。



ペリカンクラブ・カーネル会 韓国研修報告

平成16年5月17日～20日 カーネル会委員長 塚崎祐三郎

◎参加者

長澤修身ご夫妻・位田克己ご夫妻・王国雄ご夫妻・米濱鉦二ご夫妻・広瀬誠ご夫妻・小松務ご夫妻・塚崎祐三郎ご家族4名・成澤健一さん・金子行広さん・坂田明さん以上19名



今回の研修で学ぶべきポイントは「食材」と「料理法」要は素材の旨みを最大に活かすことこそ真の料理法と思いました。歴史的に見ても韓国料理はその味つけ(隠し味)にあるわけですが、今回の研修でそれを改めて知ることができました。一つ一つの素材に合った料理法でできた料理がバランスのとれた旨味を引き出しています。オーケストラで例えるならそれぞれの音色の良さを引き出すコンダクターが真の料理人の役目ではないかと思います。3泊4日という短期間ではありましたがそれぞれの国のもつ伝統料理こそ長い歴史の上に立った素晴らしい料理であると思います。

第5回 実務研究会 福岡研修報告

平成16年3月15日～16日

担当幹事 小松 務
実行委員長 藤永 一郎

繁盛店にまなぶ

『新調理システム・顧客管理・農業+自然派レストラン』

今回の実務研究会は、新しい試みとして、商業界「飲食店経営」の千葉編集長に元気な企業2社を九州北部より選んでいただき、会員以外の繁盛店舗を見学し、その社長の考えや戦略を直接伺うことにしました。飲食・菓子業界が逆風で苦しんでいる中、会員30名が参加しました。

〔新調理システム……研究店 しげまつ様〕

ーポイントー

生産性の向上・P/Aの活用・職人に頼らない和食店

①真空パックにより生産性の向上・原価率の低減

従来は前日にしかできなかった仕込みを1週間（冷凍可能品1ヶ月）前に計画的に仕込みが出来る。このシステムがスムーズに稼働したことによるメリットは計り知れない。

②スチームコンベクションオープンの活用

芯温設定によりP/Aの作業の中で職人と変わらない調理ができる。素材の持つ旨みや栄養と風味をあますところなく封じ込め思いの味に仕上げることができる。

〔顧客管理の活用……優良顧客づくりに効果〕

顧客データを入力しイベントに合わせた個別案内ができる。パソコンソフトの中で用途・目的別に顧客が整理できる為、回収率アップにつながってくる。

〔農業+自然派レストラン……研究店 ぶどうの樹〕

地産地消という人間本来の食生活の形が今の時代改めて見直されている。ぶどうの樹（企業名：グラノ24K）は運営コンセプトをそこに求めて展開している。体にやさしい食材を家庭の味つけで提供している為、飽きがこないというお客様の評判で人気を博している。今、学校でも「食育」というカリキュラムが組まれている状況の中で「食の安全性」がお客様にとって店選びの大きなポイントとなっている。



平成16年度 事業報告

平成15年 7月4日

7月28日

8月11日

9月8日

10月14日

12月10日

平成16年 2月16日

3月15日～16日

4月15日～16日

5月17日～20日

役員会開催

全国連合同友会総会(2名参加)・臨時役員会

三役会

三役会

役員会

三役会

役員会

実務研究会

親睦ゴルフ高知大会

カーネル会韓国研修

商業界会館にて

新橋にて

野田岩様にて

函館にて

商業界会館にて

東京プリンスホテルにて

福岡にて

高知にて

ソウル他

— ペリカンクラブ愛媛大会のお知らせ —

大会テーマ

原点回帰、精神と産地を知る

“おもてなしの心と食材の原点を探り商売の基本を勉強しよう”

□期日 平成16年10月20日(水)～22日(金)

□会場 愛媛県 松山市・宇和島市

□会費 お一人さま 80,000円

企画1

お遍路さんへのお接待は1,200年続く四国の精神風土を色濃く残す文化遺産。そのおもてなしの心を八十八箇所お遍路に見られるおせったい文化に見出させていただきます。

企画2 能・狂言 見学

日本の伝統芸をお楽しみいただきます。

企画3 大資源…宇和海から世界の海にアドバンス

深海養殖鯛クルージング視察

今、グローバルカンパニーとして注目を浴びている(株)ダイニチ様。革新的な技術力で養殖産業をビッグビジネスにしたサクセスストーリーを皆さんの確かな眼力で見させていただきます。

企画4 「命と自然と農業と」

命を生み、育む農業をバイオテクノロジーの技術で、苗生産量日本一を誇る山口園芸様を見学。ベンチャー企業の旗手と言われる経営秘密に迫ります。



その他楽しく学ぶ企画が盛りだくさん
皆さまとの再会を楽しみにしています。

第73回商業界ゼミナール日程・会場が決定！

開催日程：2005年2月7日(月)～9日(水)

●プレゼン 2月7日～8日午前中

●本ゼミ 2月8日～9日〔1泊2日〕

開催会場：シェラトングランドトーキョーベイホテル（千葉県舞浜）

会員ニュース

— 新たなる出発 —

平成16年6月30日

第7ブロック村上敬氏（東洋開発(株)）がご子息の剛さんに社長を任せることになりました。今後は会長として大所高所より社業をバックアップされます。また新社長の剛さんはつくし会でも活躍されました。今後のご活躍心よりお祈りします。

— おくやみ —

(株)イワキ前社長岩城彬氏が平成16年4月6日ご逝去されました。慎んでお冥福をお祈りします。社葬にはペリカンクラブより宿澤様、浅川様他、多数の方が会葬されペリカンクラブを代表して献花されました。

編集 後記

今年の夏は暑いぞ ヨカッタ……ヨカッタ。昨年の冷夏は私達飲食業にとってはいろいろな悪影響がありました。つい最近まで米相場が高値であったように深刻な問題でした。

今年は平年並の暑さになるようですので、ひと安心していきます。日本は四季の移り変わりの中で旬の味が楽しめます。本号は研修の報告を特集しましたが、日々初心の心構えで研鑽につとめたいと思います。

いろいろな情報お知らせ下さい。お待ちしております。

Fax.029-821-8851 E-mail:otsuki@sushi-kaneki.co.jp

広報担当 大槻

ペリカンクラブホームページ <http://www.pelican-club.com>