

けといった価格に見合った豪華な内容となつた。焼いて提供するというスタイルをとっている。現在は赤身肉と内臓肉を織り交せたメニュー

提供禁止前と後で何か大きな変化はありましたか。山形代表 何にもなかった。自分にとって

ていき、用電が披露されたあと、今村匡良副理事長が「本日はお寒い中、遠方より足を運んでいただき感謝する。組合運営は引き続き厳しいが、今後とも皆さんの協力を



祭文を奉献する佐野理事長

交えて閉会の辞を述べ、終了した。

タイで和牛プレゼン ミートコンパニオンが

タイの首都バンコクで3月26日午前8時半から午後5時まで、(株)ミートコンパニオンが「WAGYU SAMURAI」のプレゼンテーションを行った。

タイに別法人を設立後の最初のプロモーションで、グラントハイアットホテルエラワンに加熱調理、試食スペース、講演スペースが整った会場が用意され、午前の部と午後の部に分かれ、合わせ

移行

11日から

を通じて、国民食生活の安定と国内畜産の発展に寄与していきたい」と、さらなる協会の発展を期している。

位別料理相性を説明しながら、ロースに偏った使用部位から脱却する目的で各部位のプロモーションを行った。

YU SAMURAI」とほかの日本銘柄和牛との違いについて質問が出たが、ミートコンパニオンの植村光一郎常務執行役は、これまで和牛の銘柄化は地域色を強く出してきたが、プレゼンで示したとおり、名牛は血統と生産農家の技量・熟練さで決まると述べた。

え、その生産者が育てた厳選した和牛にのみ「WAGYU SAMURAI」の銘柄を付与。地域に縛られない優れた牛肉をミートコンパニオンの目利き技術と合わせて選別するので、最高の品質で安定した価格での供給が可能になると説明した。

来賓には、ヨークベニマル人事総務室の江渕和行総務マネージャー、カスミ精肉加工センターの西谷康広マネージャー、とりせん人事総務部人事教育課の飯泉秀幹課長、山重食肉の小野裕二社長らが招かれ、それぞれ祝辞を述べた。

2コース合計で15人

竹岸学園が卒業式挙

竹岸食肉専門学校の第98回卒業式が3月30日、同校講堂で挙行された。卒業生はAコース3人、Bコース12人の合わせて15人。これで卒業総数は6061人となった。式では、平野正憲学校長が卒業生一人ひとりに卒業証書、修了証書が授与。

る。年齢も学歴も違う諸君らが目的を一つに、この半年の努力を上手に現場で生かしてほしい」と激励。

量販店で就任した新社長は竹岸の卒業生。皆さんも幹部候補生としてぜひ社長を自さしてほしい。プリマハムでもこの竹岸での6カ月間の違いは大きいことが分かっている」とあいさつ。

優等賞 小野憲人(山重食肉)、勝俣真央(カスミ)▽竹岸賞 小池淳(イトヨーカ堂)▽藤中賞 水野雄太(とりせん)

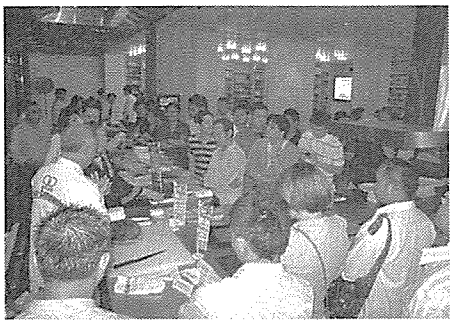
「おもてなし経営」

物語コーポ選出される

焼き肉チェーンを展開する(株)物語コーポレーション(愛知県豊橋市)は、経済産業省が発表した「おもてなし経営企業」に選出された。

経営」を実践する50の企業を選考委員会にて選考、今回の選出に至った。物語コーポレーションは選出されたポイントはこのとおり。

は焼き肉業態として「焼肉一番かるび」「焼肉きんぐ」の3ブランドを直営、FCで展開しており、成長エンジンである「焼肉きんぐ」ブランドは、テーブルオーダーバイキング焼き肉店ではナンバー1の店舗数を誇っている。



約100人を招待してプレゼンを行った

2部では半丸セットの22部位を展示し、部位特性、肉質特性、部位について可能な説明した。

選」とは①従業員の意欲と能力を最大限に引き出し②地域・社会とのかかわりを大切にしながら③サービスの高付加価値化や差別化を実現する経営を経産省では「おもてなし経営」と称し、日本全国からこの「おもてなし

ゆえに「発信・反応」力を求める②独自の採用と教育制度により、業界平均を大きく下回る離職率③フランチャイズ加盟店からの要望・意見を会長や社長自らがきく——となっている。

3月1日にオープンした「焼肉きんぐ松戸五香店」(千葉県松戸市)で焼き肉業態の店舗は100店舗を達成。また2013年度中には「焼肉きんぐ」単独で100店舗を達成する見込みである。