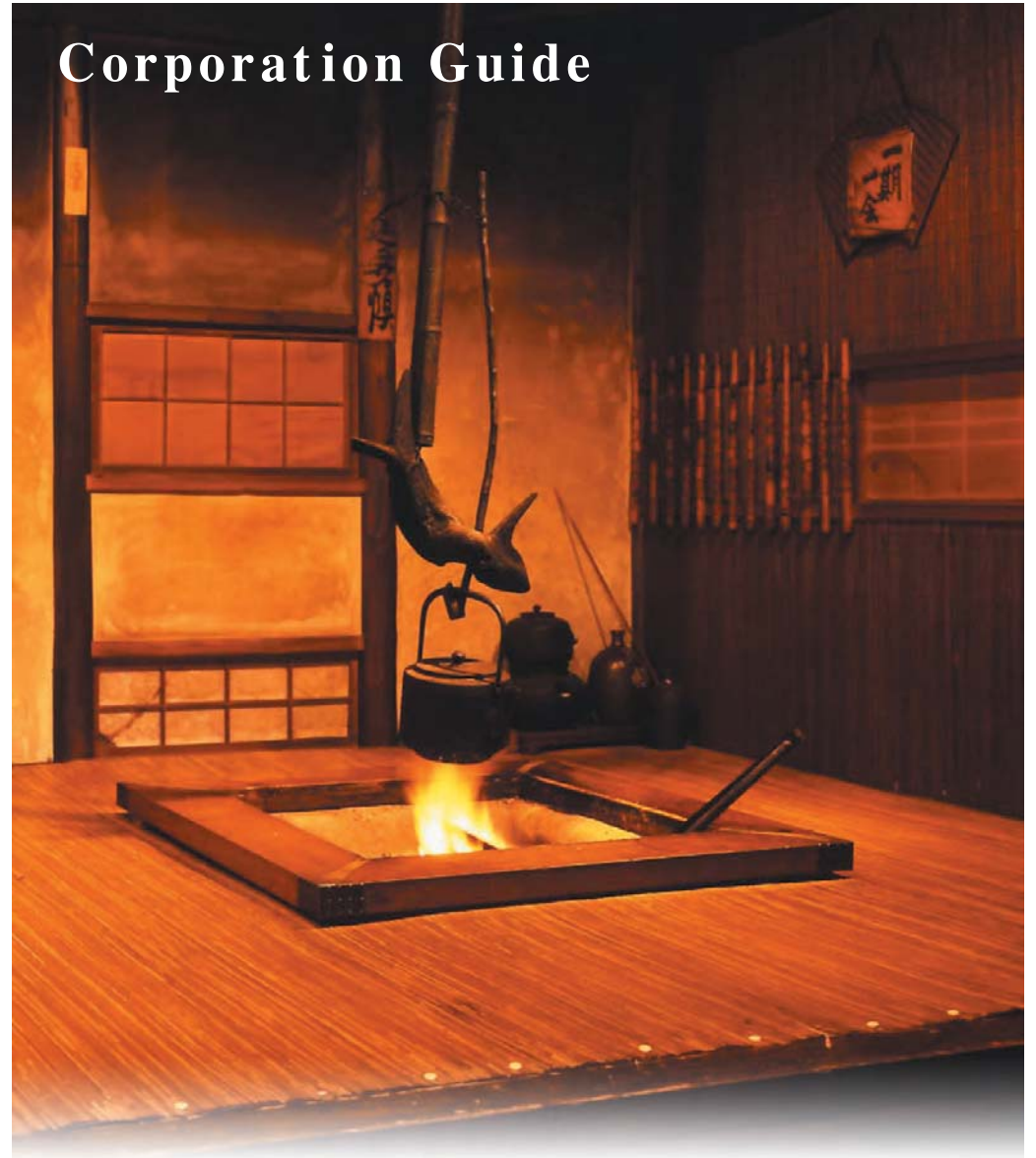


Corporation Guide



日本の台所 東証一部上場



株式会社 大庄

DAISYO CORPORATION
〒140-0013 東京都品川区南大井6-28-12
大代表 03-3763-2181
<http://www.daisyo.co.jp>
東証第一部上場銘柄コード9979

日本の台所
DAISYO

株式会社 大庄

ハル! よろこんで

沿革

Corporate Profile

おいしいものを食べた時の、みんなの笑顔が見たいから。
これからも、より豊かな食のシーンをプロデュースし続けます。

30余年前にスタートした「庄や」グループは、その後多くの企業との合併を行って、より新鮮な、より安全な、そしてより多彩な食のシーンの実現と提供をめざしてまいりました。
現在では日本中にそのグループ店を増やし、美味なる食と、おいしさが生み出す心豊かな時間を、多くの人々にお届けしております。

- 1971年(昭和46年)11月 千代田区三崎町にて「株式会社朱鷺」を設立
- 1973年(昭和48年)3月 千代田区に大衆割烹「庄や本家店(「庄や」1号店)」開店
- 1976年(昭和51年)7月 「有限会社大庄」設立
- 1978年(昭和53年)4月 社内研修センターとして「日本料理専門学校」開設
- 1982年(昭和57年)10月 「株式会社やる気茶屋」設立
- 1985年(昭和60年)6月 「東京都調理高等職業訓練校」設立
- 1989年(平成元年)9月 「株式会社大庄」誕生。本店を大田区に移転
- 1989年(平成元年)12月 居酒屋「949」チェーンを展開する「株式会社イズ・プランニング」買収
- 1990年(平成2年)5月 衛生管理・食材検査等のため「食品衛生研究所」開設
- 1992年(平成4年)4月 株式会社やる気茶屋を吸収合併、直営店110店舗に
- 1993年(平成5年)8月 水産物・水産加工物販売のため「米川水産株式会社」に資本参加
- 1993年(平成5年)12月 食材配送の効率化を図り、物流センターを品川区に移転
- 1994年(平成6年)7月 東京証券取引所・店頭市場に公開
- 1996年(平成8年)12月 欧風家庭料理レストラン「マ・メゾン」を買収
- 1997年(平成9年)5月 東京証券取引所市場・第二部に株式上場
- 1999年(平成11年)2月 株式を東京証券取引所市場・第一部に指定替
- 1999年(平成11年)4月 病院・福祉施設での給食施設運営を目的に「株式会社アルス」設立
- 2003年(平成15年)1月 独自の食材安全基準の確立をめざし「大庄総合科学新潟研究所」を開設
- 2003年(平成15年)3月 居酒屋「榮太郎」チェーンを展開する「株式会社榮太郎」と合併
- 2005年(平成17年)2月 中部地区の物流拠点として、名古屋物流センターを開設
- 2007年(平成19年)9月 「新潟県佐渡海洋深層水株式会社」を子会社化
- 2008年(平成20年)12月 「株式会社 壽司岩」を子会社化
- 2009年(平成21年)3月 職業訓練校を発展させた「職業能力開発大学校日本調理アカデミー」を設立

社長メッセージ

Top Message

「店は食の病院」「従業員は食の医師」を目指し、
日本の食文化を担う庄やグループは、
人を幸せに導く「人間産業」を自負し、
常にお客様の喜びと幸せを追求しています。

経営理念 愛の経営

企業理念 我が社の事業は人類の健康と心の豊かさに奉仕いたします。

昭和43年、たった6坪の若鳥焼店からスタートした「大庄」は、お陰さまで現在、大衆割烹「庄や」「やる気茶屋」「日本海庄や」など約40の業態を北海道や沖縄をのぞくほぼ全国で約970店舗展開(2010年8月末)するまでに成長いたしました。

創業以来変わらぬ私たちの理念は、食を通じて『人類の健康と心の豊かさに奉仕する』ことです。安全な食材や食品を誰もが安心してかつおいしく食べられるように、産地とのJAS法による有機栽培や減農薬(芽の出るときに1度だけ防虫など)での栽培を指導しながらの契約栽培を行っています。また、日本海からの天然魚介類の調達や、トレーサビリティとHACCPを徹底した畜肉類の管理を行い、食品衛生においては独自の検査機関である産学官共同の「大庄総合科学新潟研究所」と「食品衛生研究所」のダブルチェックによる検査を実施しています。そして獲れたての素材をその日のうちに配送をする独自のデイルー流通システムを確立しました。これら川上の部分から、快適空間のプロデュース、食のプロである調理人の腕によりをかけたお料理の提供、故郷の母親の愛に習った接客によるお店づくりに励み、他に類を見ない川下の部分までのトータルな機能を有し、「日本の台所」としての自負を持ち、日々邁進しております。

私が常に心にかけている言葉の一つに、「身土不二」があります。これは、人間も環境の産物で、暮らす土地の季節の物、旬の物を常食することで身体は環境と調和し、健康で居られるという考え方で「食は命の基本、安全な食材を生み出すのは豊かな環境あればこそ」とのメッセージを持った言葉です。

このキーワードと、昨今、食の欧米化が進む日本において、薄れかけている地場の安全な素材を地元で消費する「地産地消」の心を大切にし、大庄はこれからも“より日本人の心の豊かさと健康に寄与する食の提供”に注力し、多くの皆様の身近の「市民食堂」になるべく努力をまいります。

「はい、よろこんで」という覇気のある明るい声が、日本をもっと元気にしていくことを私たちは願ってやみません。

代表取締役社長 平 辰

INDEX

沿革	1
社長メッセージ	2
社会貢献	3
食の安全・安心への取り組み	5
事業の仕組み	7
店舗展開	11
関連会社	16
人材育成	19
企業データ	21

社会貢献

Social Welfare

「人々の健康と心の豊かさに奉仕する」という理念のもとに我々は社会貢献に力を入れています。

より豊かな社会のために。より幸福な未来のために。

創業以来一貫して、食の喜びを提供することで発展してきた大庄。この道程の中で、多くの人々と出会った感謝の気持ちと利潤を、社会に還元していくために、大庄はさまざまな社会活動に貢献しています。困っている時は互いに助け合うこと。社員全員が、大庄で働くことによって社会に貢献しているという自負を持つこと。この使命感を胸に、大庄はよりよい未来を支える一助となるため、人々の心の豊かさに奉仕してまいります。

社会貢献30年の歩み

1982年(昭和57年)～新潟県の社会福祉法人 佐渡福祉会「岩の平園」に、毎年バザーで販売する食品を無料で提供。現在も継続中。



社会福祉法人 佐渡福祉会「岩の平園」バザー。

1986年(昭和61年) 東京・大島の三原山噴火時に、東京都に災害見舞金寄付。

1987年(昭和62年) アフリカ救済推進協議会に寄付。

1988年(昭和63年) 昭和天皇ご病気による自粛ムードの中、身障者施設で作られていたふきんや陶器の、バザーでの売上が低迷。バザーの収益金が身障者施設の運営費にあてられていたため、経営にも影響がでたという話を聞き、ふきんやバザー品を大量に購入。その後も定期的にグループ店舗で使用するふきんなどを購入。

1991年(平成 3年)～「やわらぎケアセンター」主催で、65才以上の高齢者を対象とした低額の「健康食パーティー」をグループ店舗で毎年開催。

1992年(平成 4年) 共作連15周年記念歌「扉の向こうに」のCD制作費を寄付。バルセロナ五輪公開競技団(ローラーホッケー)へ寄付。



プリズベン王立こども病院へ募金を寄贈。

1993年(平成 5年) プリズベン王立こども病院へ寄付。

1995年(平成 7年) 阪神淡路大震災のため、庄やグループから募金を募り「読売光と愛の事業団」へ寄付。さらにアサヒビール、サントリーの協力で、水やお茶などの飲料水10,000本相当を提供。また、ORA(大阪料飲経営協会)にも寄付。

1997年(平成 9年) 日本障害者雇用促進会主催の職業リハビリテーション研修会で障害者雇用の成功例を発表。

1997年(平成 9年) 日本海でのロシア船ナホトカ号沈没で多量の原油が流出。きれいな海を守るため全店で募金活動をし寄付。

1998年(平成10年) 8月にグループで実施した「大感謝祭」の売り上げの一部を日本赤十字社に寄付。これに対し、庄やグループは12月に日本赤十字社より金色有功章を受章。皇后陛下から平社長に直接授与される。



日本赤十字社の金色有功章を、皇后陛下から直接授与される平社長。

1998年(平成10年) 新潟県佐渡大水害のため、寄付。



小淵恵三元内閣総理大臣よりの褒状。

1999年(平成11年) 寄付による功績が認められ、小淵恵三元内閣総理大臣より紺綬褒章を受章。

2000年(平成12年) 三宅島被災者義援金募金イベントを開催。また支援のため集まった募金を寄付。



三宅島被災者義援金募金。

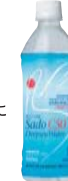
2003年(平成15年) 新潟薬科大学との産学協同で「21世紀の安全、安心、自然」をテーマに、民間では国内有数の分析機器を備えた大庄総合科学新潟研究所を設立。

2003年(平成15年) 12月25日、東京新宿コマ劇場で4,000人を集め「日本の親に感謝する会」を開催。8月8日を親に感謝する祝日にする運動を発売。

2003年(平成15年) 「庄や」「やるき茶屋」全店に、業界初の点字メニュー設置。

2004年(平成16年) 新潟県中越地震災害へ寄付。この他にも、国内だけでなく海外をも見据えた奉仕活動を展開しています。

2005年(平成17年) (財)国際草の根交流センター(通称ジョン万次郎の会)の第15回日米草の根サミット東海大会に協賛。



2005年(平成17年) 総合科学新潟研究所で開発した「Sado C50」の製造を開始。売上げ1本につき1円を新潟県下の障害者施設などに寄付する活動を行う。



日米草の根サミット東海大会セレモニー。

佐渡C50の売上1本につき1円を社会福祉法人新潟県社会福祉協議会を通して新潟県下の障害者施設などへ寄付しています。

2007年(平成19年) 新潟県中越沖地震で被災した新潟県に対して義援金を贈呈。



新潟県知事と懇談。

2010年(平成22年) 昭和59年からグループ全体で毎年行っている「あゆみの箱」募金の累計額が42,468,932円となる。



「あゆみの箱」贈呈式

社会福祉法人 庄やの里

当社代表取締役社長 平 辰が理事長を務める「社会福祉法人 庄やの里」では、新潟県佐渡市に介護老人保健施設「親里」を運営しています。



食の安全・安心への取り組み

Food Safety

「食の安全・安心」は、食に携わる企業にとって最も大切なことです。
当社では、具体的な「基準」を定め、それを厳守することを徹底しています。

大庄基準

当社は創業以来、常に「安全・安心・鮮度・旬・健康」を第一に考えた事業展開を行ってまいりました。食を通じて「人類の健康と心の豊かさに奉仕する」という当社の経営理念を実現するためには当然のことだと考えているからです。

◆「使用食材の安全・安心の確保」のための「大庄基準」

使用食材の安全を担保するためには、食材に関する適正な「基準」を定め、それを遵守することが必要です。そして、その情報を的確に発信することで、お客様の安心が醸成されるものと当社では考えております。「基準」は多岐に及びますが、それらを統合したものを、当社では「大庄基準」と呼んでいます。具体的には、大きく次の10項目に分けられます。

- (1) 農産物の栽培に関する大庄基準
- (2) 農産物の残留農薬に関する大庄基準
- (3) 畜産・水産物に関する大庄基準
- (4) 栽培（飼養）履歴の記帳に関する大庄基準
- (5) 食品添加物に関する大庄基準
- (6) 品質確保・管理（微生物）に関する大庄基準
- (7) 加工品の品質に関する大庄基準
- (8) トレーサビリティの確保に関する大庄基準
- (9) その他の安全・安心確保の大庄基準
 - (9)ーa 遺伝子組み換え作物（GMO）に関する大庄基準
 - (9)ーb 安全性に懸念のある国の品目に関する大庄基準
 - (9)ーc アレルギー表示に関する大庄基準
- (10) お客様への情報提供に関する大庄基準

これらの内容は、自社の研究機関である「大庄総合科学新潟研究所」および「食品衛生研究所」（右ページ参照）を中心に策定されており、定めた基準が守られているかどうかの確認や検証も同機関で行うシステムになっています。大庄基準について一例をあげると、農産物の残留農薬に関する基準は国の許容基準の1/2以下となっており、また、食品添加物につきましては、国で使用が認められていても国際的な評価で安全性について指摘されているものや発がん性の疑いがあるもの等については、大庄基準では使用しないこととしております。



細菌検査の判定

食材 安全検査

大庄総合科学新潟研究所

安全・安心の確保部門では、お店で使用する青果物や魚・お米などの食材全般について、独自の使用基準として「大庄基準」を定め、研究所で農薬残留分析や重金属・食品添加物、栽培履歴などの安全確認を行い、お客様が安心して飲食をして頂けるように年間を通じて食材を厳しく検証しています。
また、商品開発ではアルカリイオン化した海洋深層水に安定型ビタミンCを加えた「佐渡C50」、機能性成分をバランス良く豊富に含み、新技術の超高压（2,000気圧）技術で美味しさを高めた「十穀ごはん」・魚沼産コシヒカリを100%使用した「有機玄米ごはん」等、お客様の健康づくりに貢献する商品を開発して提供しています。



大庄総合科学新潟研究所



栄養成分等の分析

衛生・検査・指導

食品衛生研究所

食品衛生研究所は、庄やグループが「お客様に食の安全・安心をお届けする」ことを目的として1990年に設立されました。食の安全・安心確保のプロ集団として、ご提供するお料理や店舗環境の衛生管理および従業員の衛生教育等、外食産業には欠かせない重要な業務を担っています。

1.店舗巡回

店舗で取り扱っている食材や調理に必要な厨房設備・器材の衛生管理に関して従業員の教育・指導を行い最適な調理環境を維持管理することで、お客様に食の安全・安心をお届けしています。



手洗い検査の様子

3.衛生教育

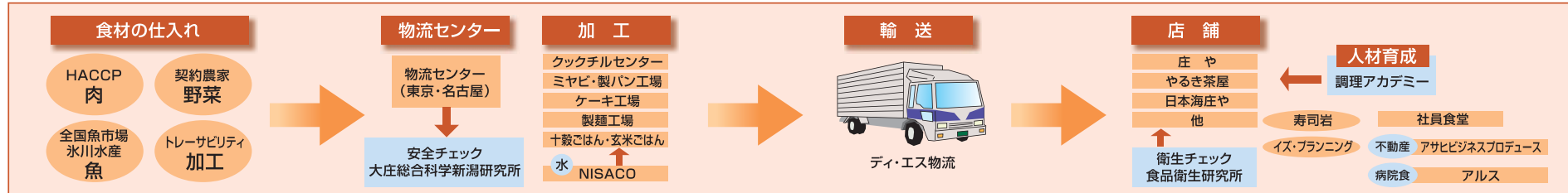
「食の安全・安心の全ては、従業員から」を基本に、入社時の研修から始まり、店長・調理長までの各研修において、HACCPシステムを採用した衛生教育を実施しています。また、定期的に行われる店長会議や調理長会議では、その時期の衛生に関わるタイムリーな話題を提供するなど、従業員の衛生意識の向上に努めています。



事業の仕組み

Total System

安全・健康にこだわって生産・収穫された食材を、厳しい品質管理のもと、全国に流通させ、生産者の顔が見える安全で安心な食材を川上から川下までの一括管理のもと、一流料理人による調理の上で、お客様のテーブルへお届けしております。



食材の仕入れ

社長自らが生産地に赴き、肥料・飼料や栽培などの指導をしています。全国をリサーチし、自らの足と目で確かめた安全・安心な食材の数々。生産者の顔が見える特別栽培野菜や新鮮な魚類が、食の基本です。

「お客様の健康」へのこだわり

- 主要品目においては、有機野菜や特別栽培(無・減農薬、無・減化学肥料)による健康野菜を使用
- 自然耕米(不耕起米)トキひかりの契約栽培
- 遺伝子組み換え食材の排除
- 地産地消に注目し、農産物は原則として契約農家による国内産を使用
- 魚介類は、全国各地の漁港から直送
- 肉類は、生産者と直接契約

これらを徹底した生産管理・指導の下、安定した価格で調達し、店舗へ供給する一環システムを確立しています。

「自然耕米」「枝豆」「雪大根」など。全国に広がる契約栽培農家



新鮮で安全な食材が強い競争力

庄やグループ店舗では、追従を許さない独自の物流システムにより、「魚の大庄」といわれるほどに、新鮮な刺身や野菜がリーズナブルな価格でお楽しみいただけます。

- 本物の食材を重視し、冷凍加工食品を最小限にとどめている。
- 合成保存料、合成着色料の不使用を実践「食べ物を通じて現代人の健康に奉仕する」という企業理念は、新鮮な食材を365日・毎日配達し、店舗に届けることにおいても実践されています。

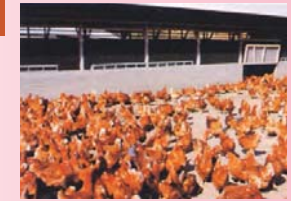
大庄取引生産地

各地の漁港から直送される新鮮な魚介類



顔・加工にもこだわった安全な食肉

現在、多くの畜産物には成長ホルモンや抗生物質が投与されています。そして野菜の栽培にも、多数の農薬や化学肥料が使われています。こうした食材を徹底的に排除し、安心して、おいしく食べられるものをテーブルにお届けする。それが大庄のこだわりです。



指定農場

ニュージーランド・オーストラリアの指定農場



アンガス牛

オーストラリア・ニュージーランドなどの当社指定牧場で、飼育環境や飼料、トレーサビリティにこだわった安全な肉を生産しています。

例) 大庄が契約している野菜生産農家の一部

品 種	生 産 者	生 産 地
大葉	北海道有機の会	茨城県行方郡
大根	山崎 樹	神奈川県三浦市
じゃがいも	奥野ムック	北海道網走郡
玉ねぎ	奥野ムック	北海道網走郡
トマト	JAやつしる	熊本県八代市

品 種	生 産 者	生 産 地
きゅうり	JA高知あき	高知県安芸市
レタス	長野川平農協	長野県東佐久郡
キャベツ	JA藤恋	群馬県藤原村
長ねぎ	あらかし出産組合	埼玉県深谷市
にんじん	さんぷ野菜ネットワーク	千葉県山武郡
枝豆	JA越後長岡	新潟県長岡市

オーストラリアの品質管理
社長自らが赴き、素牛(誕生)から飼育、加工までの一貫管理を指導。HACCPやトレーサビリティも徹底。



事業の仕組み

Total System

安全な食材を、おいしく味わっていただくために。
加工から物流まで、一貫体制で「食」に取り組んでいます。

品川物流センター/名古屋物流センター

全国970のグループ店舗の食材から用品までを遅滞なく届けるため、独自のシステムを構築。
365日・毎日配送を確立し、業界では類を見ないネットワークで運営されています。

品川物流センター

世界中の豊富な食材が集中する品川物流センター。ナマものにも強い大庄、鮮度にこだわる大庄の物流のベースはここにあります。当日発注、当日分析、当日配送で、【安全・安心・鮮度・旬・健康】をテーマに徹底しています。

名古屋物流センター

西日本の更なる店舗展開をカバーするため、05年2月に開設。名古屋を拠点に大庄の第2食材基地として運営しています。



食材のピックアップ風景



品川物流センター



庄やグループ各店舗の食材の発注を管理するCPU室



株式会社ディ・エス物流 (品川・名古屋・前橋)

鮮度の保持、店舗在庫の適正化を実現するため、朝仕入れた食材をその日のうちにグループ全店舗に配送。物流センターの、また、産地からの食材流通を一手に担い、庄やグループの大動脈として機能しています。



配送トラックへの積み込み

自社製品製造

クックチルセンター (HACCP対応)



冷却された料理は冷製調理室で盛り付けや梱包されます。

お客様の健康を考え、HACCP対応のクックチルセンターを設立しました。ここでは、新製品の開発、食品の管理等、幅広い活動をしています。
※HACCP (ハサップ) : 宇宙食製造のため、米国NASAで開発された食品管理手法で、食品の製造加工の段階で危機を未然に防ぐ総合的衛生管理システムです。

マ・メゾン ケーキ工場



素材にこだわった全ての手作りケーキを製造職人が一つひとつ心を込めた手作りのおいしさが評判です。

第一製麺工場



讃岐茶屋で使用する讃岐うどんの製造のほか、生そば・ラーメン・茹で焼きそば・季節感を出した変わりうどん等を店舗に供給しています。

ミヤビ・製パン工場



京都・祇園で生まれた美味究極の食パン MIYABIの製造・販売。手造りだからこそできる、真似のできない味をお届けします。



オリジナルケーキ (マ・メゾンオリジナル)



十穀ごはん
機能性成分を幅広く含む10種類の国産穀物をバランス良くブレンドし、2000気圧の超高压技術で穀物のおいしさを引き出し、ふつくと食べやすくなりました。

十穀ごはん・玄米ごはん



トレー充填



高压処理

超高压 (2,000気圧) 技術で美味しさを高めた「十穀ごはん」、魚沼産コシヒカリを100%使用した「有機玄米ごはん」を、大庄総合科学新潟研究所で製造しています。



箱詰め



こしひかり匠 玄米ごはん

たいへん希少な有機栽培「魚沼産コシヒカリ玄米」をパッケージにした安全・安心で栄養豊富な美味しいごはんです。

店舗展開 1

Shop Development

気軽に美味を味わえ、心美人の社員がお迎えする 人気店を作っていきます。
そして、そこにこそ食の喜び、語らいの輪が大きく広がっていきます。

庄や

「大衆割烹」庄やグループの原点



ふる里のぬくもりを感じる手作り料理を提供。日本古来の建築法・四ツ目住宅風のくつろぎ空間の中、新鮮な旬の魚をメインとした、ボリュームあるお料理をお出しています。

日本海庄や

美味驚嘆日本海より



日本海の海の幸をふんだんに使った郷土・漁師料理をお手ごろ価格でご提供。その日届いた旬の食材を使った、健康バランスのいい女性向けメニューも評判です。

中の濱



店内のいけすから採ったビチビチの産直魚貝類を、お値打ち価格でご提供。ファミリーはもちろん、ご宴会やご法要にもご利用いただけます。



茶太郎

豪快 いけす料理



岐阜・名古屋を中心に、豪快ないけす料理や地元の名物料理を提供する和和風大衆割烹。食材も価格も安全・安心がモットーです。



五兵衛

酒の ソムリエの店



日本全国の有名地酒や焼酎を、旬の食材を使った定番料理とともに、会話がはじむ居心地の良さも魅力です。



あざん

手作り総菜



ぬくもりあふれる手作り惣菜と、美酒をふんだんにご用意しました。



うま

和洋 コラボレーション



三大健康食「まぐろ」「豆腐」「地鶏」を和洋のコラボレーションで調理。土壁にあんとんの灯りが溢れる、素朴なムードが人気です。



築地日本海



回転寿司とはひと味違う本格なお寿司と、多彩な料理をリーズナブルな価格で。女性やご家族連れで、気軽に入れるお店です。



磯や

本格串焼き



本格串焼や名古屋名物・手羽先やどて煮を、リーズナブルに味わえる気さくなお店。



鮮乃庄

豪快 漁師料理



その名の通り新鮮な地魚を、鏡子・沼津から直送。魚本来の美味さを通じ、感動と感激を味わっていただけです。



※料理は季節により変わります。

店舗展開 2 Shop Development

味と店内の雰囲気とのハーモニーにも深くこだわって、
バラエティ豊かな食空間をプロデュースしています。

やるき茶屋 気軽なやすらぎ処



若人からファミリーまで、気軽なやすらぎ処としてご利用いただけるお店です。いつもお祭りのように活気あふれるスタッフが贈る、新鮮魚介と旬のメニューをお楽しみください。

仏語で「私の家」を意味する欧風家庭料理のお店です。アンティーク調の店内で、デートやご家族のディナーを優雅に演出します。

大和路 しゃぶしゃぶ すき焼き



しゃぶしゃぶ・すき焼き・割烹料理の専門店。厳選された銘柄牛や黒豚を、掘りこたつのお座敷でゆったりと。



豪華客船のキャビンイメージした店内で供される、カクテルと美味しいお料理。ナイトクルーズ気分をご堪能いただけます。



和と光をテーマにした落ち着いた店内。優しい灯りの下、旬の魚や野菜を使った創作料理・アイデア料理をお召し上がりください。



トッピングをのせた創作串焼きや目の前で炊き上げるピラフなどII世ならではの料理が勢揃い。リーズナブルなお値段で楽しめるカジュアルなお店です。

ボリュームたっぷりの焼き鳥串から名物烏釜飯まで、ドリンクも含めて全て290円均一。気の合う仲間とお気軽にご利用ください。

※料理は季節により変わります。

店舗展開 3

Shop Development

本場の味を、気軽に味わってほしいから。
地方色や、個性が光る店舗展開を行っています。

個室懐石 楽土



趣向を凝らした完全個室空間で、熟練した板前による自慢の懐石料理をお召し上がり下さい。



歌うんだ村 歌むら 赤とんぼ



「明るく・楽しく・健康に」をコンセプトに、調理専門スタッフによるおいしいお料理とカラオケを楽しめる「レストカラオケ」新たに「歌むら赤とんぼ」も誕生しました。



Cafe & Kitchen MA MAISON



おいしいコーヒーと手づくりケーキが自慢。カフェのこはんも充実しており、色々なシーンでご利用いただけます。

丸すとらん 太平洋 市原サービスエリアドライブイン



千葉・館山道・市原サービスエリア内のレストラン。スナックコーナー、土産コーナー併設。

うどん 潮流



土蔵をイメージした店内で、讃岐うどんと厳選食材を用いた、ワンランク大人のうどん割烹を召し上げられ。

愛知県信用農業協同組合 連合会食堂



東芝テック三島事業所 社員食堂

※料理は季節により変わります。

関連会社

Related Companies

株式会社イズ・プランニング

創業昭和58年、洋風居酒屋「949」、和風居酒屋「塩梅」、漁師料理「浜の母や」、寿司割烹「築地日本海」、立ち飲み風居酒屋「満天酒場」、郷土料理と地酒「佐吉」、極撰寿司「天」の業態で飲食店チェーンを展開する事業を主として行っております。常に旬の味覚を求め、和洋中の伝統を生かしながら、皆様から求められ続ける料理を楽しい空間・環境の中で提供しております。さらにプライベートブランド (PB) 商品の開発・販売も行っております。



和風の創作料理...日本料理の奥深さを
ご堪能いただけます



どっさり魚市場

なんとと言っても豪快さが売り！
旬の魚介類をお客様の目の前で料理します



【プライベートブランド商品】



「おせち重」



「サニーハンバーグ」



「銀座あんぱい特製肉ようざ」

BEER 949 STATION 洋食の創作料理...フレンチ・イタリアン
はもちろん、世界の料理をアレンジ



築地 日本海

鮮度が違う、ネタが違う、
本当の寿司職人が握るお寿司が自慢



佐吉

日本、ふるさとの味...大皿に盛り付けて、
見ているだけでも美味しそう



関連会社

Related Companies

さらに美味なる食・さらに心地よい食空間を追求 するために。
さまざまな業態で食文化の一端を担っています。

株式会社 壽司岩

株式会社 壽司岩

創業 大正10年、江戸前寿司店を中心とした総合和食の提供、寿司弁当などの惣菜の販売などを行っております。



【店舗展開】

首都圏の百貨店を中心に出道しております。また、成田・羽田空港の店舗も多くのお客様にご利用いただいております。



【おせち料理】

昭和33年、三越、高島屋などの有名百貨店から展開してきた、おせち料理は、江戸前寿司の老舗としての優位性と特性を生かして、厳選された魚介類をふんだんに取り入れています。一つひとつ手作りされた職人の技術と、心のこもった自慢のおせち料理をご堪能ください。



新幹線のお供に



【弁当】

羽田空港の空弁工房で有名な、あなご弁当を駅弁にアレンジし、東京駅3カ所販売がスタートしました。寿司岩自慢のあなご弁当です。旅のお供に、車中での楽しいひと時に、またお土産としてもお薦めです。

【催事イベント】

根強い人気なのがデパートなどの催事イベントです。その秘密は「江戸前寿司をもっと手軽に楽しめる(非日常感覚を楽しむ)」ことにあり、催事の「うれしい」ひと時を、多くの人に味わっていただけたことが醍醐味です。

米川水産株式会社

和食に欠かせない食材のひとつであるマグロを中心に魚介類の買い付けを行う、仲買・仲卸会社です。鮮魚、肉、青果とも、安さと鮮度の良さで、大型店をのしぐ食品専門のスーパーマーケット【生鮮市場】を経営。



ギフト商品・飲料販売 ヒューマンフーズ事業部



（かつお節製造・販売）

高級かつお節を加工・販売しています。質の高い製品は高級料亭や一流ホテルチェーンでも好評です。



食品専門のスーパーマーケット「生鮮市場」

株式会社アルス



アルス (ALSS) とは、Amenity Life Support & Service (快適生活支援) を意味し、医療・福祉・介護・健康の現場と連動した食事サービスを提供しています。

【主な事業内容】

- 病院介護施設給食の運営
- 医療食・介護食の企画・開発・販売
- 病院前ビジネスホテルの運営
- 通所介護施設介護施設の運営

株式会社アサヒビジネスプロデュース

不動産事業(取引業・ビル管理業)をはじめタバコの自販機オペレーション、害虫駆除事業、飲料事業、電器販売、旅行代理店業務、生花デコレーション業務等幅広い分野において活動しております。特に、害虫駆除事業は庄や・日本海庄や・やるき茶屋等の店舗を得意先として急成長しています。



新潟県佐渡海洋深層水株式会社 (NISACO)

Sado C50 (特許出願中)



日本海佐渡・沖の海洋深層水を原料としたミネラル豊かな水「Sado C50」の製造を行っています。大庄総合科学新潟研究所の研究開発により、腸内の酵素で分解する安定型ビタミンCがプラスされ、「活性酸素を除去」する働きを持たせました。体の中からナチュラルな潤いをつやを与え、健康と美容をも意識した水分補給飲料です。「Sado C50」の売上げ1本につき1円を新潟県下の障害者施設などに寄付しています。

人材育成

Step Up

幸せ本線、成功行き。共に働く社員の成功を、力強くバックアップする、大庄の“愛の経営”。

職業能力開発短期大学 校「日本調理アカデミー」 日本の外食産業を支える、一流の調理人 を育てるために。

「ジョブカード(職業能力証明)発行機関 株式会社 大庄」

日本調理アカデミー

庄やグループが質の高い料理とサービスを提供できる理由は、一流の調理師を育て上げるシステムが整っているからです。大庄では、1978年に社内研修センターとして「日本料理専門学院」を設立。1985年には労働省(現厚生労働省)認可・東京都認定の「東京都調理高等職業訓練校」を開校し、調理技術、食品衛生学などを体系的に学習する人材育成を行ってきました。2009年からは、職業訓練をより発展させてマネジメントまでを人材育成プログラムに付加した「職業能力開発短期大学校日本調理アカデミー」を開校して、食のプロとしての知識、技術とともに店舗経営をも指導して、第一線に送り出しています。



学習し、実践し、心を磨く。

プロとして第一線で働く基礎を習得することができます。「職業能力開発短期大学校 日本調理アカデミー」は、厚生労働省認可、東京都認定のため、カリキュラムを修了すれば、国家試験免除で調理技能士補(日本料理)のライセンスが取得できます。カリキュラムでは、和(日本料理)・華(中華料理)・蘭(西洋料理)の幅広い学科・実技と併せて、庄やグループでの店舗実習を積極的に行っており、現場でなければ学べない様々な経験を積むことができます。現場での実践教育では、お客様の料理を味わうときの反応や、お客様の喜び・感動を直接的に体験し、知識や技術に裏付けられた、調理師として「心で作る」ことを指導する姿勢は、高い評価を得ています。



授業風景



大森北ビル/日本調理アカデミー



調理技術研修風景



寿司講習風景



あめ細工講習風景

調理師免許国家資格取得の指導をします。

(平成22年度合格率実績100%)

10大制度で幸せを作る。 幸せ本線 成功行き 個人の能力に応じて深まる研修システム

優秀な社員は企業にとって重要な財産です。スタッフのレベルによって経営や成長が左右される外食産業の中、庄やグループは「人材」を「人財」と考え、自らを「人間産業」と任じています。私たちは創業当時から、技術・知識・ハートを兼ね備えた人財を育成し、企業としての確かな基盤と信頼を築いてきました。30余年に140名を超す独立オーナーと、218店舗の独立店の実績が物語っています。

体系的な研修でステップアップ

外食産業における差別化のポイントは「料理」「サービス」「店舗」の3つ。庄やグループでは、調理、営業、運営といったキャリア別に、体系的な研修を行って経営幹部への成長を支援しています。第一段階のサクセス研修で基礎を固め、主任研修以降は「考え方」と「マネジメント」が中心になります。研修に合格すると、それが給与や昇進に反映。一定の水準に達した人材は、入社一年目でも店長代行の立場で店舗を任せられるなど、能力による公平主義を貫いています。

入社後に行われる4ステップの研修



社員の意欲を喚起する、大庄10大制度。

「社員が幸せにならないければ、会社とはいわない」という明解なビジョンのもと、庄やグループは、社員一人ひとりが仕事に誇りを持ち、自分の夢を実現できるように、能力主義に基づいた人事・労務方針を早くから取り入れてきました。それが「大庄10大制度」です。将来的に「経営幹部」として企業戦略の企画・推進に携わっていくか、「独立」してオーナーを志向するか、さらには双方を同時に志向するかを、社員一人ひとりが選択できます。

- ①独立オーナーになりたい人に 独立制度(大庄独立独立者141人)
- ②故郷に錦を飾りたい人に リターン独立制度
- ③社員のままオーナーとして店舗運営をしたい人に 店舗運営委託制度
- ④広い裁量で店舗運営をしたい人に スーパー店長・調理長制度
- ⑤店を持ちたい人に 持ち店制度(ダブルインカム)
- ⑥高収入を得たい人に 所得倍増制度
- ⑦財産を殖やしたい人に 従業員持株制度(奨励金8%配当金)
- ⑧家を持ちたい人に 持家制度
- ⑨有利な資産を得たい人に ストックオプション制度
- ⑩仕事を仕切りたい人に 執行役員制度



独立者の喜びと緊張の顔顔...



やるき茶屋 吉川店
吉田オーナー夫妻



やるき茶屋 巣鴨店
坂本オーナー夫妻



庄や 各保店
世良オーナー夫妻

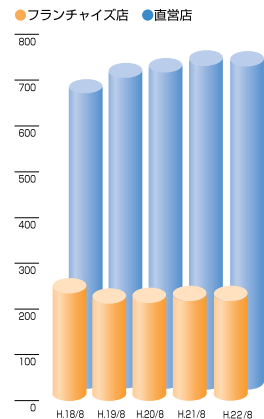
企業データ

Corporate Data

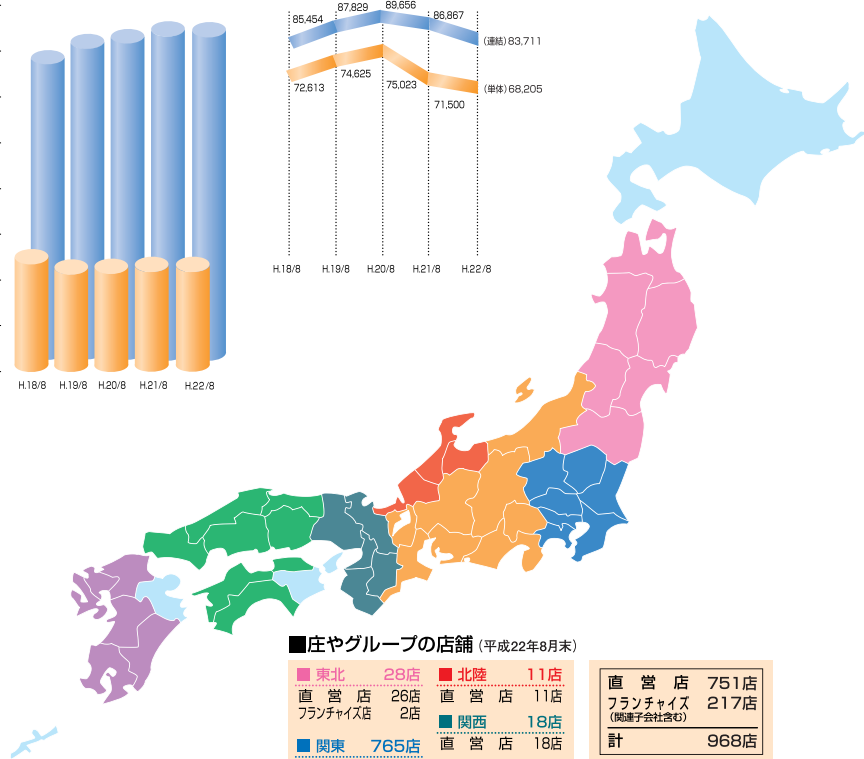
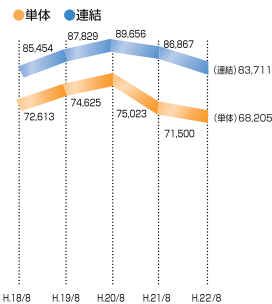
すべての街に、安心なおいしさと、元気を届けるために。
日本の台所として邁進する庄やグループ。

庄やグループでは、日本中に豊かな食のネットワークづくりを行っています。また、より身近な食文化の担い手「市民食堂」となるべく、すべての市町村への店舗展開も視野に入れて、グループ一丸となって努力を続けています。

■店舗数の推移 (単位: 店)



■売上高 (単位: 百万円)



■庄やグループの店舗 (平成22年8月末)

■ 東北 28店	■ 北陸 11店
直営店 26店	直営店 11店
フランチャイズ店 2店	フランチャイズ店 0店
■ 関東 765店	■ 関西 18店
直営店 566店	直営店 18店
フランチャイズ店 199店	直営店 14店
■ 中部 112店	■ 九州 20店
直営店 97店	直営店 19店
フランチャイズ店 15店	フランチャイズ店 1店

直営店 751店
フランチャイズ 217店
(関連子会社含む)
計 968店

※庄やグループでは皆さまに身近な「日本の台所」となるべく、現在未出店の県(北海道・徳島・沖縄・大分)への出店を果たし、全都道府県出店をめざしています。

■出店地域 (平成22年8月末)

青森・岩手・秋田・宮城・福島・山形・新潟・富山・石川・福井・栃木・群馬・茨城・埼玉・千葉・東京・神奈川・長野・山梨・静岡・愛知・岐阜・滋賀・三重・京都・奈良・大阪・兵庫・和歌山・岡山・広島・鳥取・島根・山口・香川・愛媛・高知・福岡・佐賀・長崎・宮崎・熊本・鹿児島

会社概要

(平成22年9月現在)

社名 / 株式会社 大庄 役員 / 代表取締役社長 平 辰 取締役 寺田 徹郎
 所在地 / 〒140-0013 東京都品川区 専務取締役 石村 公一 取締役 木目田 昌平
 南大井6-28-12 専務取締役 水野 正嗣 常務取締役 衛藤 昌平
 TEL (03) 3763-2181 (大代表) 専務取締役 林田 泰徳 監査役 中塚 高徳
 FAX (03) 5764-2241 常務取締役 平 了寿 監査役 長岡 一言
 創業 / 1968年(昭和43年) 取締役 稲葉 繁寿 監査役 一言 善雄
 資本金 / 8,626百万円 取締役 新井 哲博
 売上 / 83,711百万円(平成22年8月末) 取締役 平山 等

■所有不動産の一部

