

# With Up!

vol.19

『Back to the Basic』～基本に立ち返る～ 千房グループ社内報

困ったとき、悩んだとき、  
なかなか思い通りにいかないとき…

そんなときは深呼吸して基本に立ち返ってください。

常に前向きに。  
新たなステージへ果敢にチャレンジしてまいりましょう。

2020年千房グループスローガン  
*Back to the Basic*  
～基本に立ち返る～

<http://www.chibo.com>



**With Up!** vol.19

『Back to the Basic』～基本に立ち返る～

大阪市浪速区湊町2丁目2番45号  
オンテックス難波ビル7F





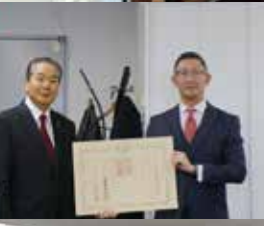
# With Up! vol.19

『Back to the Basic』～基本に立ち返る～

2020年2月10日発行

## CONTENTS

- 3-4 **INTERVIEW**  
会長室へ「いらっしゃ〜い！」  
ゲスト:株式会社鳥貴族 代表取締役 大倉忠司社長
- 5-6 **TRIVIA OF THE CHIBO**  
千房グループの「トリビア!!」大公開
- 7-8 百間は一見に如かず ~食材シリーズ キャベツ編~
- 9-10 **一味同心**  
つながろう! 千房の仲間たち「管理本部を大解剖!」
- 11-12 **ATTENTION**  
私たち“社員”の「あんなこと」「こんなこと」を大公開!?  
○○○好きさん、集まれ!
- 13 **INFORMATION**  
BS朝日「ノゾキミ企業参観! 子どもの職場が見たい」にあの人が出演!?
- 14 **INFORMATION**  
多くのマスメディアで紹介されました!  
お好み焼一筋45年の千房の“お好み焼”をスナックに!?  
『Sozaiのまんま 千房お好み焼のまんま』新発売!
- 15 **INFORMATION**  
NEW OPEN【高雄漢神成功店】
- 16 **INFORMATION**  
NEW OPEN【ステーキ食堂BECO ロッテアライリゾート新潟店】
- 17 **INFORMATION**  
千房株式会社が天皇陛下より「褒状」を拝受しました!  
**CLOSEUP**  
源氏本部長からのメッセージ FC店舗全店を臨店して想うこと
- 18 全国、世界へ…つながる千房グループ



※表紙とP.2の写真は最近の千房の様子からピックアップしました。

# With Up!

～共に咲く喜び～

今号の旬な「千房」S F A C E

## 千房旬人

グローバル事業本部 マネージャー  
堀内 昭宏さん

このコーナーでは、千房グループのなかで、様々な分野で活躍している話題の人を「旬な人」「千房旬人」としてご紹介いたします。



### ■主にどんな仕事をしていますか?

現在は台湾の高雄に拠点をしています。主な仕事内容を一言でいえば、台湾千房の運営全般です。  
店舗の営業に入りながら、必要な事務処理、経理や総務関係もやっている感じです。

### ■グローバル事業本部へ異動後、担当した国・店舗・滞在期間等を教えてください

短い期間のものも含めると、ベトナム(1ヶ月間)、タイ(1ヶ月間)、フィリピン(8ヶ月間)、ハワイ(1年6ヶ月)、台湾(2018年10月～)です。



### ■自分に合っているな〜と思った国はどこですか?

私は何処でもそれなりに対応できるので、国の違いはあまり問題になりません。異国で仕事をする以上、その国々の文化や風習への理解とリスペクト精神を持つことは絶対に必要だと思っています。

### ■海外店舗ならではの苦労は?

自分の指示したことが必ずしも伝わっているわけではないことを念頭に置いて仕事をしなければならないことでしょうか。ミーティングをしている際、自分の“アツイ想い”がそれほど伝わっていないと感じたときは、たまに辛いとか虚しさをおぼえます……。

### ■ご結婚おめでとうございます!

- 奥さんとの出逢いは?  
2016年5月にフィリピンの【千房 コンラッド マニラ店】のオープンで出逢いました!
- 新居はどの国になる予定ですか?  
新居は、現在、駐在している台湾の高雄になります。何度か現地に来てくれていますし、住みやすいところだと感じてくれています。



■今後の意気込み  
海外事業を発展させるために取り組むべきことは山ほどありますが、この事業は基本的には前例がないので、自分たちでその道を拓いていくしかありません。実際の数年間、本当に苦労と失敗の連続でしたが、そこから得た経験をそろそろ活かす時が来たのではないかと感じています。これからのグローバル事業本部の飛躍にご期待ください!

## 「私はダ〜レ! 誰でしょう?」Vol.4

歳月というものは残酷なもので、あんなに可愛かった子が今は……。いえいえ、今はステキな大人になり、「千房の仲間たち」のひとりとして大活躍中です。さて、この可愛い子どもたち3人。誰だかわかりますか? 回答は本誌のどこかに掲載されています。じっくりと最後までお読みくださいませ!!

好評連載中!

who am I?  
Question: no.3



なんてっって、テーマは、「心」「技」「体」。黄色の三角帽子と変顔で、決めちゃうオイラ。今は山のてっぺん目指して先に走ってらば〜!

who am I?  
Question: no.2



クナクナ道(?)もおまかせください!! やっぱ、ちいさいころは「ツナギ」が好きだったんだな〜今は正統派、ビジネススーツでパンツ決めてくれないとダメだ!

who am I?  
Question: no.1



小さい頃はカラオケの「トミカ」にもちよびり世話になった世代かな? 今はもっぱら、キャベツのことやら、お店で使う食材のこととかに夢中なのさ!!



『Back to the Basic』～基本に立ち返る～



会長室へ

第4回

「いらいしゃい！」



株式会社鳥貴族 代表取締役  
大倉忠司 社長

「このコーナーの進行役は、講師の千房亭マヨネーズでございます。」

今回のゲストは誰あらん？店舗数650店舗、従業員数1万1000人を超える東証1部の上場企業「株式会社鳥貴族」の代表取締役社長大倉忠司さん、その人でございませう。

この大倉社長と中井会長は、互いを尊敬し合い、この大阪のいや、関西全体の飲食業界の発展を共に祈り、また共に活動しようという実に奇特なお二人なのでございませう。

このお二人が出会ったのは、大阪外食産業協会でのこと。実際に面と向かってお話しをされるようになられたのは、この5、6年だということですが、早速、その当時のお二人のお互いの第一印象をお聞きしました。

まずは、大倉社長の第一印象を、中井会長は、こう振り返られます。

「外食産業のトップ、さらにオーナーというのは、個性的で、とんがっている人が多く、中には『蠅の蠅まで俺のもの』というような人もいる中で、大倉さんは、僕にそうまで、まるでエリート商社マンのようで、品があつて、珍しいタイプの人やな、と思いましたね」

一方、大倉社長は

「実は名刺交換をさせていただかずと前に、お会いさせていただいていました。私が創業して数年後、まだ、もがき苦しんでいた時代に、中井会長の、当時は社長でしたが、講演を聴きに行っていましたし、本も読ませていただいていた。もつとという、私が、調理師学校で学んでいた時に、千房という会社があること、面白い会社だということを知っており、初めてお会いした際には、『ああ、この人や』と、もう憧れの眼差しでお顔を拝見していたと思いますよ」

その後、中井会長は「鳥貴族には注目をしていた。会社の発展ぶりには、目を見張っていた」とのこと。では、ちよつと意地悪な質問ですが、それは、ライバル視をされておられたというわけなんでしょうか？

「それは、違う！仲間やと思つています。外食産業は、みな仲間です」

それには大倉社長も同意されます。

「思います。仲間ですね」

そんな仲間たちが丸となって発展していかなばならない大阪の飲食業界。ところで、大倉社長の今のイメージからするとなかなか想像しにくいのですが、実は、現場からの叩き上げ。中井会長と、そこは同じです。

「よく勘違いをされるのですが、創業から十数年は現場に出ていました。調理師専門学校出身ですから、腕には自信がありました。串打ちも早いし、今の店の掛け声も、私が始めました」

と胸を張られます。

一方、中井会長との違いは、後継者にバトンを渡した者と、これから渡す者という差。それについて大倉社長は、こう述べられました。

「今後の十年で、後継者育成が私の大きな仕事やと思つています。私が描く新社長の条件ですか？それは、やはりメンタル面の強さですかね。社長は、いろんな場所で矢面に立たされまますし。あと、闘争心ですかね。経営つて、やっぱり生きるか死ぬか、喰うか喰われるかの世界。闘いが好きな人間でなければダメですよ」

私・千房亭マヨネーズは、そう聞いて、少し驚いてしまいました。中井会長が評される通り、大倉社長は、上品で、僕にそうまで、ダンディ。しかし、心の奥底では、烈しい闘いの炎がメラメラと燃えだぎつていたのです。

大倉社長のお話を聞いて、中井会長も、こうコメントされました。

「おつしやる通りですよ。僕も、逆境に強い。壁にぶち当たった時に、強く強くなる。腹がくくれるんですよ。普段は別に、いざという時に腹が

了解!! 「ここまで会社を大きくなさるまでには、一番何を大事にされて来られたのですか？」

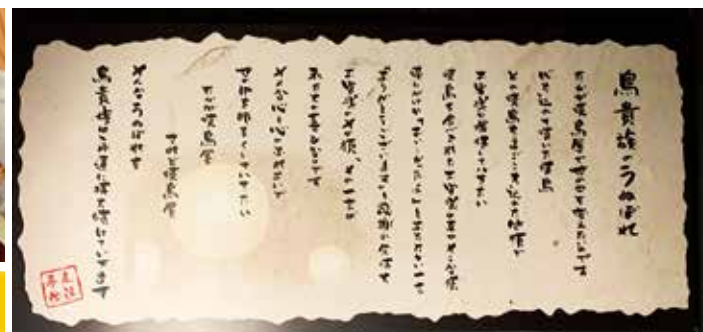
大倉社長は、間髪入れず即答されました。

「やはり、志ですよ。創業の時から全国チェーンを目指したのですが、それは、日本中の方に、焼き鳥を通してどう貢献出来るか？焼き鳥を通して世の中をどれだけ明るく出来るかを考えていたからです。そつとした志を持つということですかね、一番大事にしてきて、こは」

皆さんは、ご存知ですか？鳥貴族の店舗の表には「営業中」の掛けの代わりに「うめぼれ中」という文字が掛けられていることを。実は全て、大倉社長自身が書かれたものなんです。その「うめぼれ中」にこそ、大倉社長がおつしやる志が込められているのです。

「6店舗目が出来た頃から、そつと掲げているんですが、もちろん、当時から、焼き鳥を通して社会を明るくしたいと思つていました。しかし、世間からはきつと、そんなまだまだ小さい焼き鳥チェーンが何を言つてんねん、何を自惚れてるねんと思われているやろなあと。でも、それは本気です、ねん」という意味を込めて掲げてきたんです。この言葉に、私のこの志に共感して、多くの社員たちが集まつてきてくれたんやと思つています」

そして、こつともおつしやいました。



店頭に掲げられる「うめぼれ中」の看板

「あともう一つは、この業界の地位を上げたいという気持ちも、ここまで来るための原動力になったと思つていますね。新入社員の家族に、『ええ業界に入ったなあ。ええ会社に入ったんやなあ』と思わせたい、という気持ちも大きかったですね」

その大倉社長の言葉に、中井会長が大きく頷かれたのが、大変印象的でした。

ああ、もつともつと書きたいこと、例えば、大倉社長の「ご存知、あの人気がグループの息子さんについて語った裏話などもあるんですが、ここで、紙面が尽きたようございませう。そのお話はまたの機会に、ぞつご期待！」

【今回の会長の金言】

今回は、お二人のお話を傍らでジックリとお聞きになつておられた社長から、まず社長は、お一人のお話を聞き終わった後、こつとおつしやいました。

「我々の商売の基礎というのは、人間味、人間力。まさに大倉社長の人となりを、社員には学んで欲しいと思つています」

そして、最後にこつ付け加えられたのであります。

「さあ、みんなで鳥貴族に行こう！」

中井会長も大倉社長も、この言葉には爆笑されたのであります。

ぼな!!

◆千房亭マヨネーズ PROFILE

職業: 講師  
お好み焼同様「うまい!」と言われることを夢見、さらに将来は人間国宝になることを目指して日々精進中。但し、年齢・性別ともに不詳。

皆さん、「講談」はご存知ですか？その起源は戦国時代のお伽衆に由来すると、さらに古く平安時代に僧侶が節をつけて説法したのが始まりとも言われる実に歴史の長い伝統芸能。第2次大戦前後、関西に講談師はたった一人と言う時代もありましたが、こうした「語り芸」は脳を活性化させる、想像力を豊かにすると、今、大変注目される芸なのであります。このコーナーでは、その講談師の語り口調も楽しんでいただければ幸いです。

↑こんなこともしています





焼そば1人前の麺の長さ

約20m60cm



そば麺 (計測前)



そば麺 (計測後)

※「計測後スタッフが美味しくいただきました」

キャベツ年間消費量は何玉?

全店合計  
2006~2019年 (14年間)  
177万8,824玉

そのキャベツ (高さ約12cm) を積み上げると...

富士山  
約56.5個分

※参考までに...

1年間のキャベツ消費で  
合計12万7,059玉

積み上げると...  
富士山約4個分

お好み焼年間販売数でどのくらいの距離?

全店合計  
2006~2019年 (14年間)  
3億240万枚

1枚当たり直径17cmとして、  
5億1408万cm  
(5140.8km)

※キャベツ量より換算

日本~マレーシアの  
距離とほぼ同じ

お好み焼の合計枚数もびっくりだけど、すごい距離になるのね!!



※参考までに...

1年間のお好み焼販売数は  
合計18万枚

1枚当たり直径17cmとして、  
306万cm  
(30.6km)

東京~横浜の距離と  
ほぼ同じ

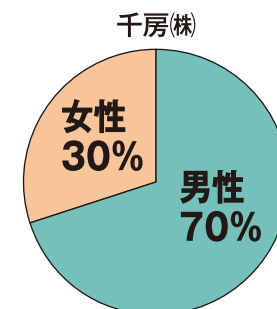
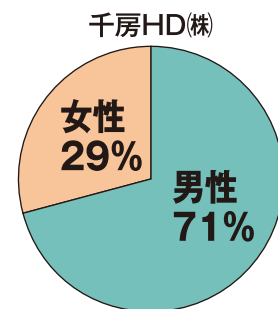


千房グループの「トリビア!!!」大公開

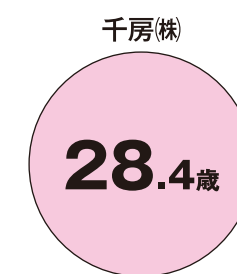


皆さんは千房グループのこと、どれくらい知っていますか?今回は千房グループの基本的なことからお好み焼の注文数、焼そばの長さなどを数字で表してみました。計測や数などを調べる苦勞もありましたが、スケール感を把握することで、見えてくることありそうです!

社員男女比

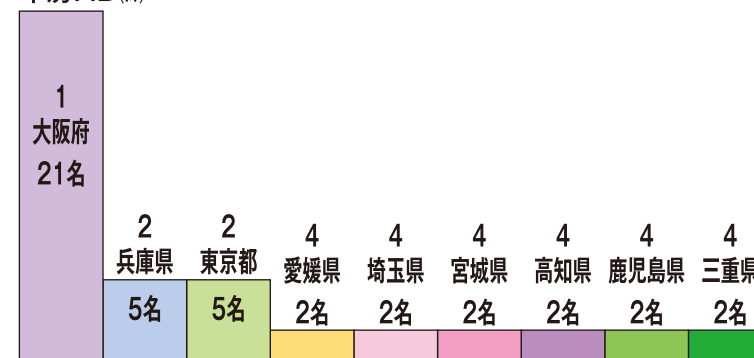


平均年齢

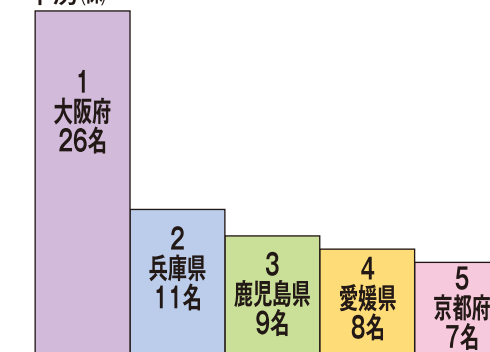


出身地BEST5

千房HD(株)

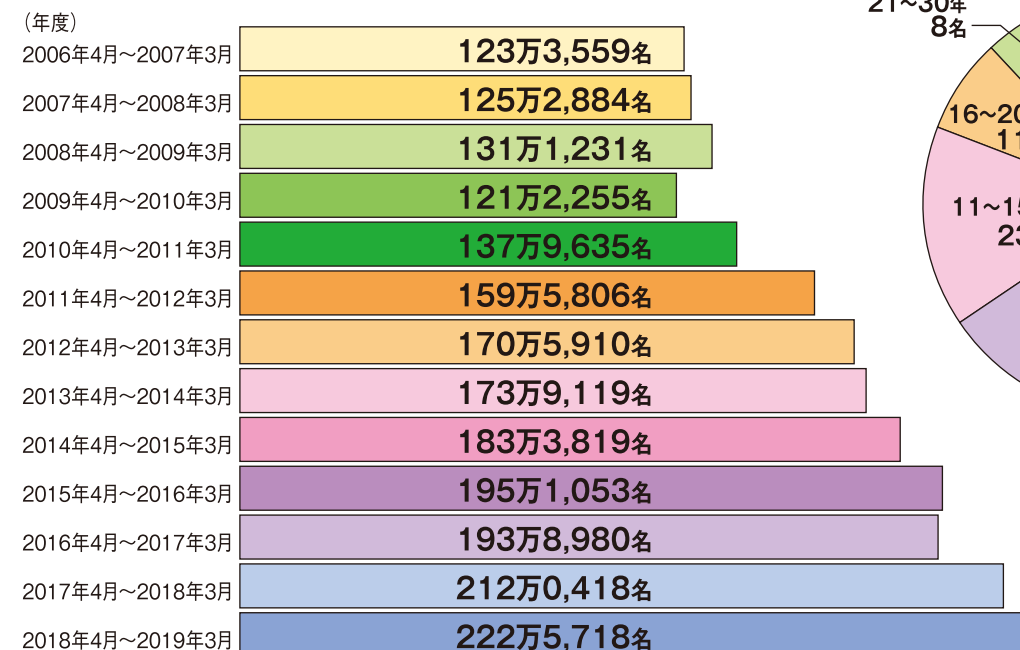


千房(株)

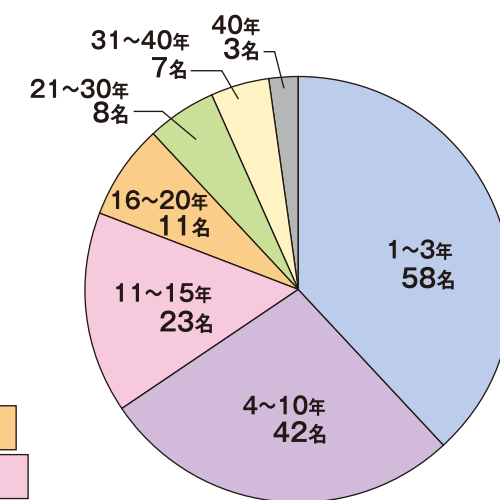


お客さま来店数 (2006~2019年)

合計2150万387名  
のお客さまがご来店されています!



勤続年数





# 百聞は一見に如かず 食材シリーズ キャベツ編

## 『千房プライベートブランドキャベツ』の開発が着々と進んでいます！

2019年10月、千房グループの未来を左右するかもしれない野菜が誕生したことを知っていますか？ 実は、なんと「千房プライベートブランドキャベツ」(以下「千房PBキャベツ」)が群馬県の某所で収穫されたのです!!  
今回は、よりおいしいお好み焼、焼そばを提供するために何をすべきか……を考えた結果として、数年前から取り組んできた「千房PBキャベツ」の開発、そして、安心安全の取り組みについて、関係者の方々に現状を教えてくださいました。

### 富山部長！

### 『千房PBキャベツ』について教えてください！

「千房PBキャベツ」の取り組みについて教えてください！  
2018年3月、「東京2020オリンピック・パラリンピック」の選手村で提供される食材の調達基準にGAP(ギャップ)認証※が加えられたのを機に、千房グループでもより安全・安心な「食」を提供するためにGAP認証を受けた「野菜」を使用しているかどうかという検討が始まりました。そこで、まずはお好み焼、焼そばに欠かせない食材、「キャベツ」から始めよう、と、「千房」全店舗(一部 協力会社)に「キャベツ」を納品して下さっている株式会社マチルダの田川浩子社長に相談。その結果、2018年からGAP認証の「キャベツ」を、北は北海道、南は鹿児島まで、1年間産地リレーしながら納品していただくようになりました。

また、そのGAPの取り組みとは別に、ほぼ同時期に中井社長のもとに「PBキャベツ」をつくりませんか?という高田種苗株式会社の高田明社長からの提案が舞い込みました。GAP認証を受けた畑で「千房PBキャベツ」を栽培してもらえば、より安心・安全な「食」を提供できるはず——。そう判断された中井社長の指示のもと、急ピッチで「千房PBキャベツ」の開発を進めてきた次第です。

※詳細については、株式会社野菜くらぶ 河原勉さんの「コナ」に掲載。

「千房PBキャベツ」には私たちの愛情がこもっています!



生産者の阿部順一さん(右)と富山部長(左)

### 高田種苗株式会社 高田明社長 『千房PBキャベツ』の開発秘話を教えてください！

「千房PBキャベツ」を提案されたきっかけは？  
中井社長の前職でもある野村證券株式会社の方とお話をしていたとき、当社が関西の会社ということから、たまたま千房さんのお話が出て、中井社長をご紹介いただきました。お会いさせていただいたときに世間話のなかから「千房さんでPB野菜をつくってはどうですか?」と提案したところ、中井社長が「ぜひやりたい!」と言われたのがきっかけです。  
すぐに、「キャベツ」の品種開発に力を注がれている有限会社石井育種場の石井和広社長にお声がけし、400品種ほどある「キャベツ」のなかから、千房さまにご納得いただける「キャベツ」の絞り込みをスタート。富山部長には何度も、そして何種類も試食していただいたんですよ。

—どんなことに苦労されましたか?—

どの地域でどの品種を栽培すれば、四季を問わずに安定した「千房」にふさわしい食味のある「キャベツ」が収穫できるのか——。この視点で「千房PBキャベツ」の品種を選んでいたのですが、なかでも春に収穫する「春キャベツ」の品種選定には苦労しました。これまでも千房さまは、葉が柔らかい「春キャベツ」のなかから最も「千房」に合うものを選ばれてきたとは思いますが、「千房PBキャベツ」として冠をつける限りはひとつの品種を決めなければならなくて、かなり苦戦しましたね。

—千房グループ社員に向けてのメッセージをお願いします

機会があれば畑に行き、ぜひ、収穫したばかりの新鮮な「千房PBキャベツ」を「生」で食べてください。「千房PBキャベツ」の甘さを実感していただけだと思います。

「千房PBキャベツ」を提案したのは私です!



高田種苗株式会社 高田明社長

### 株式会社野菜くらぶ 河原勉執行役員営業部部长 なぜ、生産者さんがGAP認証を取得するのが教えてください！

—GAPについて、簡単に説明ください。

GAP※とは、GOOD(適正な)AGRICULTURAL(農業の)、PRACTICES(実践)のことです。そのGAPを国際基準に則って認証したものが「GLOBALGAP(グローバルギャップ)以下GAP」で、食品安全、労働環境、環境保全に配慮した「持続的な生産活動」を実践する優良企業に与えられます。現在、世界120か国以上に普及し、事実上の国際標準となっています。

国内でも千房さまのように「GAP認証された生産者が作っている野菜がほしい」と要求されるお客さまが増加。それに対応するために、また、認証を取得した生産者については、生産工程の管理がしっかりできていて、「安全な農産物」を出荷する者が増え始めています。  
※日本のGAP認証は「JGAP」、リスク管理などの項目を追加し、日本からアジア地域までを見据えたGAP認証は「ASIAGAP」

—千房グループ社員に向けてのメッセージをお願いします

素材となるキャベツの美味しさを引き出すようなお好み焼をつくられている千房さまと関わられることは、生産者のモチベーションを高めることにつながります。5年後、10年後も千房さまのお好み焼で使ってもらえるよう安定的に出荷していきまのでよろしくお願いします。

GAP認証 『千房PBキャベツ』は私たちがつくりまます!



株式会社 野菜くらぶの皆さま

### 株式会社マチルダ 田川浩子社長 同じ食味のGAP認証「キャベツ」をどうやって集めてくるのですか?

—GAP認証の「キャベツ」はどこでつくれるのでしょうか?—

現在は、GAP認証の生産者が栽培した「キャベツ」を1年間リレー形式で納品させていただいています。具体的には、1月から5月は鹿児島県の「大吉農園」、5月から7月は青森県の「野菜くらぶ」、8月は北海道の「北幸農園」、9月から10月は群馬県の「野菜くらぶ」、11月から12月は静岡県県の「鈴生」で収穫したのになります。そして、それぞれで収穫したGAP認証の「キャベツ」を、大阪は大阪市中央卸売市場本場、東京は大田市場が主な拠点となり、関西から関東までの店舗納品を行なっています(北海道、仙台はそれぞれ協力会社に委託)。

—今後の課題としては、岡山県をはじめ、主に関西店舗でご利用いただく西の産地を構築することです。

—千房グループ社員に向けてのメッセージをお願いします

いつも大変お世話になっております。野菜を通して365日、皆さまとお付き合いさせていただけることを大変嬉しく思っています。  
弊社は全国各地の生産者と直接取引しており、生産者と千房さま、さらに千房さまにいられたお客さまをおつなぎできる仕事に誇りを感じております。ぜひ、キャベツ以外の野菜も生産者とおつなぎできれば……。これからもよろしくしたいと思います。



株式会社マチルダ 田川浩子社長とお嬢さま



有限会社石井育種場 石井和広社長

キャベツの品種開発はお任せください!

—千房グループ社員に対してのメッセージをお願いします

弊社は「キャベツ」の品種改良では100年程の歴史があります。豊富な育種素材を利用し、これからも皆さまに喜んでいただける品種を開発していきますので、今後ともよろしくお願いたします。

—「千房PBキャベツ」を無事に収穫できた感想をお聞かせください

大きさは通常の品種と同程度ですが、他の品種と比較して繊維質が少なく、サクサクとした歯切れの良さが一番の特徴です。

—「千房PBキャベツ」の特徴を教えてください

### 有限会社石井育種場 石井和広社長 『千房PBキャベツ』ってどんな「キャベツ」なのかな?

大きさは通常の品種と同程度ですが、他の品種と比較して繊維質が少なく、サクサクとした歯切れの良さが一番の特徴です。

—「千房PBキャベツ」を無事に収穫できた感想をお聞かせください

大きさは通常の品種と同程度ですが、他の品種と比較して繊維質が少なく、サクサクとした歯切れの良さが一番の特徴です。

—千房グループ社員に対してのメッセージをお願いします

弊社は「キャベツ」の品種改良では100年程の歴史があります。豊富な育種素材を利用し、これからも皆さまに喜んでいただける品種を開発していきますので、今後ともよろしくお願いたします。



人事総務部

**1** 肥後武 **2** 人事総務部  
**4** 出入金伝票、届出書、押印書類関係の受付及び管理、および採用業務の補助(新入社員、職親、中途採用)  
**6** 千房はアットホームな職場で昨年6月に入社して以来、店舗の方には親切にさせていただいてとてもうれしく思っております。  
**7** 寿司  
**8** ばっと思いつかないのでこれからは気に留めながら生活します。

**1** 安藤みどり **2** 人事総務部  
**3** 課長  
**4** 労務(給与関連、社会保険、年末調整、福利厚生、健康診断、届出)・法務一部(官公庁届出、規程)・庶務など  
**6** 営業第一線でのご活躍に敬意と感謝を申し上げます。皆さまの日々の細やかな努力の積み重ねによって千房があると思います。どうか体調管理に気を付けて、大きな病気をしないように心掛けてください。健康診断まだの方、予約お待ちしております!  
**7** 焼肉  
**8** 今日も生涯の一日なり

**1** 椎島公史郎 **2** 人事総務部  
**3** 次長  
**4** 人事総務全般。主に高卒求人やアルバイト求人、研修や制度の策定、職親プロジェクトなど人事関係に携わっています。  
**6** 現場での勤務、いつも本当にお疲れ様です!!あと、私がお店に行った時に嬉しそうしてくれる人!そう!あなたです。本当にありがとうございます!!  
**7** みかん、チキンライス  
**8** 過去と他人は変えられない

**1** 今井美香子 **2** 人事総務部  
**4** 新規アルバイトさんのゴルフ登録、社員さんの勤怠チェック、給与明細へ会長のメッセージの封入・発送準備、社会保険手続き、備品発注、電話応対等  
**6** いつも明るく対応していただきありがとうございます!  
**7** いちご、みかん、とんべい焼、小麦粉もの、ソフトクリーム  
**8** 一期一会

**1** 山本真司 **2** 人事総務部  
**4** 主に給与関係業務。あと備品管理・発注等を行っています。  
**6** いつも本当に大変なお仕事お疲れ様です。何度か店舗に入ったことがありますが、次の日には全身の筋肉痛等に襲われました。店舗の社員の方やパートやアルバイトの方は毎日本当に大変なお仕事をされていると思い、日々感謝の思いでいっぱいです。また繁忙期などは店舗の方でお仕事させていただきますのでその時はどうぞよろしくお願致します。  
**7** 数の子、いくら等の魚卵関係  
**8** DO IT YOURSELF

経理部

**1** 森野佳子 **2** 経理部  
**4** 千房ホールディングス(株)の資金繰り、新店設備の処理、経費処理、伝票チェック。(株)JACKALMANは現在1人ですべての業務をしています。  
**5** (株)JACKALMANの全店舗(現在5店舗)  
**6** 数回しか店舗ヘルプに行っただけですが、毎回皆さんの頑張りがすごいと実感します。いつも有難うございます。これからも身体に気をつけて頑張ってください!今まで以上にサポートします!  
**7** とりの唐揚げ、エビチリ  
**8** 「期間限定」。この言葉ですぐ手を出してしまいます!

**1** 中筋和仁 **2** 経理部  
**3** 次長  
**4** 経理業務全般・確認作業・損益計算書作成  
**6** 日頃から私の厳しい言葉に耐え、日常業務で多忙な中細かなチェックや指摘への対応、本当に感謝しております。  
**7** マヨネーズ、チョコレート  
**8** ナイスショット!

**1** 中西恵美 **2** 経理部  
**4** 担当店舗の伝票の確認、売上照合。本社の現金精算。路面店舗の入金過不足の確認。その他、経費などの伝票入力。  
**5** 高槻阪急支店/町田東急ツインズ支店/梅新支店/JO-TERRACE OSAKA店/千房 ららぽーと名古屋みなとアクルス支店/ぶれじでんと銀座店/ぶれじでんと店尾店/宴 千房 銀座コリドー店~BRANCH~/ぶれじでんと大丸心齋橋店/道頓堀ビル店/Chibo's Kitchenららぽーと甲子園店  
**6** 忙しい時間帯に電話をしたりしてご迷惑をお掛けしていると思います。それでも嫌な感じなくきちんとご対応していただき本当にありがとうございます!  
**7** 筑前煮のしいたけ、ヨーグルト、納豆  
**8** おめでとうございます!第1希望で当選です。

**1** 氏原実希 **2** 経理部  
**4** 郵便物の仕分け、配布。店舗の売り上げ確認。千房(株)の入出金伝票の作成。本社の現金の伝票作成。後日請求の旅行会社の請求書作成。クレジットやQRコード決済などの伝票作成。百貨店明細、家賃の伝票作成。店舗の小口の金額確定と残高確認。  
**5** 千日前本店/リノアス八尾支店/堺高島屋支店/京橋京阪モール支店/そごう横浜店/エレガンス戎橋店/そごう千葉店/Esola池袋支店/舞 千房 イクスピアリ店/ぶれじでんと南本店/ぶれじでんとシェラトン都ホテル店/ぶれじでんとオー・エム・ホテル日航ビル店  
**6** 店舗業務に事務作業に大変かと思いますが、分からないことがあってもご連絡したときにすぐに対応して下さり、とても助かっております。また、いつも元気に挨拶していただいて、私も頑張ろうという気持ちになります。ありがとうございます。  
**7** 明太子  
**8** 食べて忘れる。

**1** 金山初枝 **2** 経理部  
**4** 入出金、振込業務、資金繰り等  
**5** 千房(株)管理本部/千房ホールディングス(株)グローバル部門及びその他海外関係(株)ぬかるみ  
**6** どんなに忙しいときでも、さまざまなお客さまに笑顔で対応し、なおかつ慣れない事務作業ももしいたいて、大変感謝しております。ありがとうございます。  
**7** グレープフルーツ、鰻  
**8** 清く・正しく・美しく(こんな人になれればいいのですが実際は...)

**1** 藤野智恵 **2** 経理部  
**4** 旅行会社等の請求書作成、旅行会社・金券等の入金処理、本社(HD)の方の入出金、店舗売上照合(売掛・現金・クレジット・金券・QR・小口など)、FC店請求書作成など。  
**5** 京都アバンティ支店/曾根崎支店/華 千房 恵比寿ガーデンプレイス店/ハービスプラザ梅田支店/有楽町ビックカメラ支店/ルミネ立川店/あべのキューズモール支店/京都四条河原町支店/西武池袋店/セレオ八王子支店/ぶれじでんと北店/いやさか/FC店舗  
**6** いつもいつもありがとうございます。現場あつてこそその経理部です。金券の種類や、QRなどいろんなことが増えたり、やり方が変わったりして大変だと思いますが一丸となってこれからも頑張っていきたいと思います!  
**7** 魚 **8** やらない後悔よりやる後悔

**1** 北井陽子 **2** 経理部  
**4** 今まで直営店舗の仕事に携わってきましたが、前年度よりフードクリエイティブ事業部全般の入金処理、経費の支払、計上業務を担当しています。店舗は唯一おでんすみ吉の担当しており、売上チェックや経費の処理等を行なっています。  
**5** フードクリエイティブ事業部全般/(店舗)おでんすみ吉  
**6** 朝早くから夜遅くまで現場で直接お客さまと関わり、千房の売上をあげてくださっている皆さまありがとうございます。先日洗いで数時間働かせていただきましたが毎日と思うと頭が下がります。裏方として働いていますがお店の方々の努力のおかげで私どもも存在していますので、これからも少しでもお助けできたいと思います。  
**7** アボカド、ハンバーグ、美酢ざくろ味の強炭酸割り、サーモンの刺身、焼肉  
**8** セール、ひとりDAY、三代目jsoul brothers



**1** 遠藤孝良 **2** 経理顧問  
**4** 経理の顧問としては「経営全般」ということとなりますが、主に経営結果を踏まえた役員会をはじめ、経営トップへの意見具申が中心となります。経理全体としての経理面からのアドバイスとして、特に海外店舗(台湾TWC・香港のFC店管理会社)の経営分析とフォローも行なっています。  
**5** 千房グループの事業計画及び連結資金繰り、決算分析、課題提言、海外直営店舗(TWC・CGM) 決算分析及び事業計画の支援  
**6** 海外直営店舗の皆さま(中村部長以下、店舗にて業務指導されている社員さま)へ経理面からのフォローをさせていただいていますが、経理面からの指摘事項が、単刀直入となっている点で精神的にはかなりしんどい思いをさせているのではないかと少し気になっています。これは海外店舗が一時も早く千房グループとして立ち立っていただくとともに、経理基礎の確立を図る中で、経営の基礎を築き、安定した経営の遂行によって、皆さまに早く業をしていただくことですので。厳しい場面も多々あるかと思いますが、今後とも宜しくお願い致します。  
**7** 魚の煮つけ(特に鯛のあら煮は大好物で、黙々と飲みながら一人で食っています)  
**8** 人生の幸せ...はひふへほ  
 足るを知る心こそ何事も長続きする心得である  
 は...半分が良い ひ...人並で良い ふ...普通で良い へ...平凡で良い ほ...ほ...がよい

**1** 成田知広 **2** 管理本部  
**3** 執行役員本部長  
**4** 管理本部内の部署(経理部・人事総務部・IT戦略部・秘書室)の統括、各部のサポートおよびマネジメント業務  
**6** 現場で働く皆さんへ  
 お客さまに最前線で接していただいている皆さんには、日々忙しい勤務の中でも、いつもお客さまに「素敵な笑顔」と「おいしいお好み焼」を提供していただき、本当にありがとうございます。皆さんのお客さまを思う行動の一つひとつが「千房」という会社を支えています。これからもお客さまの喜ぶことをたくさん考え実行してください。いつもありがとうございます。

つなごう! 千房の仲間たち  
**「管理本部を大解剖!」**  
 現場の方へメッセージ  
 1氏名 2所属部署 3役職 4主な業務内容 5担当店舗・業態 6現場の方へメッセージ 7好きな食べ物 8好きな言葉  
 管理本部で働くみなさんを紹介します!!  
 ※2020年1月1日現在

**1** 小谷健一 **2** 顧問  
**4** 主に大阪・ミナミを中心に渉外活動を行なっています。また、会社の課題に対して随時進言をしています。  
**6** 現場の方たちこそ宝であり、利益の源泉です。いつもありがとうございます。  
**7** シャブシャブ。胡麻だれでいただくのは最高ですね。  
**8** 継続は力なり、共育、青春とは心の若さである。

IT戦略部

**1** 村岡知彦 **2** IT戦略部  
**3** 課長  
**4** 通信系(ネット、電話等)の保守/端末(PC、iPad)の設定・保守/POSレジの設定・登録・マスターメンテ/ゴルフの設定・登録・マスターメンテ/システムの選定・保守 等  
**6** 皆さんののおかげで千房が在ります。毎日、本当にありがとうございます。  
**7** お肉 **8** 平常心

秘書室

**1** 重光由美 **2** 秘書室  
**3** 会長秘書  
**4** 会長に関する仕事  
 来客対応、電話対応、スケジュール管理、メールチェック、取材・講演依頼対応、CSR活動の補佐  
 (関西演芸推進協議会、職親プロジェクト、ねっ子の会、大阪奈良県人会)  
**6** 会長が言われるように、現場の方は千房の顔です。現場の方が褒められると、それは会長が褒められることとなります。誇りをもってお仕事に励んでください。  
**7** もちろん!お好み焼 **8** 自然体

今後ちょっと気をつけてほしい...  
 現場の方へ要望メッセージ板  
 ●小口現金残高も毎日必ず数えていただきたいです。会社の大切なお金です。残高を数えているのかな...という時が多々ありますのできっちりとした管理をお願いします。  
 ●月末締め作業をきっちりお願いします! 経理部からのお願い事項も守ってください!  
 ●毎日と月末、ほんの少しの時間でいいので今一度レジの売上とクレジットや商品券などが合っているのかをご確認をお願いします。  
 ●QRコードの日計精算レポートを忘れず入れて欲しいです...  
 ●「こんな質問をしては恥ずかしい。」という考え方は一切しないでください。  
 ●リファラルを頑張ろう!! 友達、知り合い!紹介しよう!!!  
 ●給与振込口座(支店名など)を慎重に記載していただくとありがたいです!  
 ●食洗機を過信しないでください...



私たち“社員”の「あんなこと」「こんなこと」を大公開! 千房の仲間たち  
○○○好きさん、集まれ!!!

日頃は、満面の笑顔で接客したり、お好み焼を焼いたりしている“千房の仲間たち”。しかし、プライベートになるとその姿は一変!?

実は、あんなことやこんなことが大好きなんです♥  
今号より、千房グループの各店舗に勤務する“千房の仲間たち”の趣味やハマっていること、好きな人やモノなどをこのコーナーでご紹介します。案外、思ってもいなかった人と趣味が一緒、なんてこともあるかもしれませんね。



氏名:木幡 光貴 (きはた みつき)  
勤務店舗:四條河原町支店  
出身地:兵庫県

声優にハマったきっかけ

学生のころ、アニメが大好きで「このキャラはどんな人が声をあてているのだろう」とか「このキャラとこのキャラの声優さんは同じ人なのか!声の使い分けすごいなあ」など、よく考えていました。実は、私自身、千房に入る前は声優になるのが夢だったんですよ。

おすすめの声優

男性声優で一番尊敬しているのは「松岡禎丞」さんという方で、声を自由自在に変えられるのがすごいと思いました。\*木幡は声フェチです。

1月11日に曾根崎支店で勤務していたときに3名のお客さまが来店されたのですが、どこか見覚えのある声と顔だなと思い、お会計の際、お声掛けしたところ、なんと声優界のレジェンド「神谷明」さんでした!! 「シティーハンター」の主人公「冴羽獠」や「名探偵コナン」の『毛利小五郎』、「北斗の拳」の『ケンシロウ』などが代表作として有名です。



声優好きさん集まれ!!



氏名:美保 はるか (みほ はるか)  
勤務店舗:あべのキューズモール支店  
出身地:兵庫県

嵐にハマったきっかけ

小学校6年生のときに大好きだったある番組を観ていて、姉が教えてくれたのがきっかけです。その後、嵐の番組を観たらおもしろく、歌もとても上手いので好きになりました! 自分の名前イベントのチケットを当てた時は本当に嬉しくて、イベント当日の日中は【京橋京阪モール支店】でのヘルプでしたが、その場に居た従業員全員に自慢したのを今でも覚えています(笑)

おすすめの1曲

1番好きな曲は「WISH」です。過去にドラマの主題歌でも使用され、歌詞も素敵です嵐はジャニーズですが、とてもジャニーズとは思いません。本当にメンバーみんなが仲良くしていて、幅広い年代から好かれているグループだと思います。嵐は昔【ぶれじでんと北店】にご来店されたことがあります。私も以前に北店で働いていたことがあるのでとても嬉しかったです!

残念ながら今年で活動休止してしましますが応援を続けたいと思います!!



嵐好きさん集まれ!!



氏名:上原 悠伸 (うえはら ゆうすけ)  
勤務店舗:セレオ八王子支店  
出身地:沖縄県

ONEPIECEにハマったきっかけ

小学生のころから漫画が好きでいろいろな作品を読んでいました。その中でもやはり一番好きなのはONEPIECEです。初めて週刊少年ジャンプを小学4年生のころに読み、あまりのおもしろさに近くの本屋さんで1巻から読み直したのを覚えています。

おすすめのキャラクター

おすすめのONEPIECEキャラクターは「エース」です。主人公の義理の兄で、食事中に寝たりと抜けているところがあったりしますが、仲間にとっても優しく弟想いな性格です。戦闘も迫力があり見ごたえがあります。ONEPIECEを読んだことの無い方がいましたら、ぜひ、読んでください!「エース」の初登場シーンは第17巻なので、まずはそこまで読んでみてください!



ONEPIECE好きさん集まれ!!



氏名:渡辺 柚子葉 (わたなべ ゆずは)  
勤務店舗:華千房 恵比寿ガーデンプレイス店  
出身地:鹿児島県

乃木坂46にハマったきっかけ

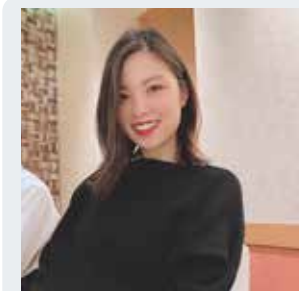
1年前、学校の友達の紹介で初めて乃木坂46を見た時にメンバー全員の綺麗さにびっくりしました。それ以来、乃木坂46の写真やテレビ番組に出演しているのを観たり、曲を聴いたりしているうちにどんどんその魅力に惹かれ、去年の夏、ライブに行ったことをきっかけに大好きになりました。

おすすめの1曲

おすすめの曲は、「君の名は希望」と「Sing Out!」です。1曲目の「君の名は希望」は、落ち込んでいる時や仕事で疲れてくじけそうになった時に聴いています。歌詞がとても良く、いつもこの曲に励まされています。2曲目の「Sing Out!」はリズム感がよく何回もリピートしたくなる曲です。ダンスも綺麗な振り付けで、曲でも動画でも楽しめます。それ以外にもたくさんの素敵な曲がありますのでぜひ皆さん聴いてみてください。



乃木坂46好きさん集まれ!!



氏名:河野 美花 (かわの みか)  
勤務店舗:ぶれじでんと千房 シェラトン都ホテル大阪店  
出身地:大阪府

YouTubeにハマったきっかけ

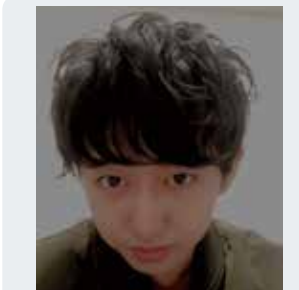
2年前、広尾店の従業員が見ていたので、私も気になって観たところハマってしまいました。その日以来、夜も眠れません……。

おすすめのYouTuber

おすすめのYouTuberは「ヒカル」です!! 上位人気YouTuberなのですが、一度観てもらえば上位なのがわかります。お金の使い方が破天荒で、見ていて面白いです。YouTuberにはなりたいたいと思いませんが、こんな人が近くにおったら面白そうかなと。YouTubeを観ている人は多いと思いますが、観たことがない方は、ぜひ、観ていただきたいです!!



YouTube好きさん集まれ!!



氏名:小笠原 竜誠 (おがさわら りゅうせい)  
勤務店舗:ぶれじでんと千房 大丸心斎橋店  
出身地:愛媛県

AAAにハマったきっかけ

高校生の時、当時、気になっていた女の子がAAAのファンで、その子からライブのDVDを借りてからドハマリして自分も聴くようになりました。

おすすめのメンバーと1曲

AAAは、現在、5人で活動しているダンス&ボーカルユニットです。推しメンは「西島隆弘(Nissy)」さんです。魅力は甘く、美しい歌声です!あと僕と似ているところ!!(本気) おすすめの曲は、「Perfect」です。聴けば虜になること間違いなしです!ぜひ皆さん、聴いてみてください!



AAA好きさん集まれ!!



氏名:中村 優太 (なかむら ゆうた)  
勤務店舗:道頓堀ビル店  
出身地:大阪府

音楽ゲームにハマったきっかけ

音楽ゲームにハマったきっかけは、もともと音楽が好きでいろんな曲で遊んでみたら結構楽しくハマりました。

おすすめの音楽ゲーム

「beatmania IIDX」という音楽ゲームです。知らない曲がたくさんありますが、いざ聴いてプレイをしてみると良いと思う曲がたくさんあるので、良かったら皆さんも一度やってみてください!!



音楽ゲーム好きさん集まれ!!



氏名:船越 美里 (ふなこし みさと)  
勤務店舗:有楽町ビックカメラ支店  
出身地:京都府

BTS(防弾少年団)にハマったきっかけ

高校2年生の時に「DOPE」という楽曲のMVを友達に見せてもらい、ダンスが揃っていかっこいいなと思ったのがきっかけです。

おすすめの1曲

「Spring Day」です。

2017年に発表された曲で、歌詞はとても悲しいのですが良く聴いています。



BTS好きさん集まれ!!



▼2019/11/25 NHK NHK関西  
「おはよう関西」おでん すみ吉 事業承継について



▼2019/11/13 日経MJ  
鉄板焼きディナー 2万円の舌鼓



2019年10月以降に千房が紹介された主なメディア情報

新聞・雑誌	
2020/01/03	日経MJ 食の多様化への対応について
2019/12/11	日経MJ 事業承継について
2019/12/08	朝日新聞 「働ける場整えよう」 再犯防止と更生支援議論 来春の国際会議控えシンポ 中井会長
2019/12/08	読売新聞 再犯防止 京都コンgres 中井会長
2019/11/13	日経MJ 鉄板焼きディナー 2万円の舌鼓
2019/11/05	Y'sニュース台湾 千房台湾成功店オープン
2019/10/26	大阪日日新聞 ツーリズムEXPO 千房が来店
TV・ラジオ	
2020/01/25	BS朝日「ノゾキミ企業参観! 子どもの職場が見たい!」
2019/12/27	毎日放送「New'sミント」 Diversityについて
2019/11/25	NHK総合「おはよう関西」 おでん すみ吉 事業承継について
2019/11/18	BS日テレ「断ちごはん」 鶴瓶師匠が「ぬかるみ焼」の話題を
2019/10/26	あさパラ 芸人ごちそう飯 千日前本店

多くのマスメディアでご紹介いただきました!

「千房のことが、続々と新聞や雑誌、WEBに取り上げられたり、また、テレビやラジオ番組でピックアップされています。あなたは見ましたか? 聴きましたか?」  
現場で忙しく、マスメディアに触れることの少ない皆さんにも、ぜひ誇りに思っていたきたいと思ひ、前号に引き続き、主な新聞・雑誌記事、テレビやラジオにて紹介された番組などを紹介いたします!

▼2020/ 1/25 BS朝日「ノゾキミ企業参観! 子どもの職場が見たい!」



古瀬主任が出演したのは、BS朝日「ノゾキミ企業参観! 子どもの職場が見たい!」。  
カンニング竹山さんと高橋みなみさんがナビゲーターを務めるお仕事見学バラエティーで、子どもの仕事ぶりが気になるご両親がこっそりと子どもの職場に潜入するというもの。古瀬主任が親子二代で千房グループの社員であること、2019年度の入社式では司会の大役を務め、さらに、新店「ぶれじでんと千房大丸心斎橋店」の主任にも就任したことから、本社・押しでの出演です。  
本社の様子や古瀬主任の日頃の働きぶりを紹介するシーンも放映されましたが、最大の見どころは新メニュー開発を賭けた宮脇店長との料理対決! 中井会長、中井社長をはじめとする役員一同がずらりと並んだなか、調理する古瀬主任の姿をモニター越しにハラハラドキドキしながら見守るご両親……。果たして料理対決の結果は!? 最後のネタバレラシで古瀬主任は?!

BS朝日「ノゾキミ企業参観! 子どもの職場が見たい!」に  
あの人が出演!?

2020年1月25日(土)、とうとう「あの人」が某テレビ番組で芸能界デビュー(?)を果たしました! その人の名は……、「ぶれじでんと千房 大丸心斎橋店」の古瀬眞子主任です!! 「え、ドラマに出演!」って思ったアナタ。ドラマではありません。彼女のありのままの姿が放映されたんです!



「Sozaiのまんま千房お好み焼のまんま」新発売!

2019年11月5日(火)、「ぶつちよ」や「シゲキックス」「emaのと館」などでお馴染みのUHA味覚糖株式会社と「千房」とのコラボレーション商品、「Sozaiのまんま 千房お好み焼のまんま」が全国のセブンイレブんにて発売されました!

UHA味覚糖の「Sozaiのまんま」は、素材、惣菜のおいしさをそのまま楽しむスナックとして、2017年9月25日(月)に誕生したシリーズで、様々な料理をスナックにした大ヒット商品です。現在は「コロツケのまんま」「ごぼうのまんま」などの定番商品をはじめ、「麻婆豆腐のまんま」や人気餃子店とのコラボ商品などが発売されています。

そんな人気シリーズの仲間入りした「千房お好み焼のまんま」は、どうやってつくられたのか……。実はこのだけの話、「千房」の「冷凍お好み焼」をそのまま真空ラップにし、ネット販売で一番人気の「千房お好み焼豚玉」イメージの味付けにしたとか。

※店舗により取り扱いのない場合があります







## ゲレンデ直結のスキーリゾートに期間限定OPEN! ステーキ食堂BECOロッテアライリゾート新潟店

2019年12月14日(土)、新潟県妙高市にあるレジャー施設「ロッテアライリゾート」に、2020年5月中旬ごろまでの期間限定で「ステーキ食堂BECOロッテアライリゾート新潟店」がオープンしました。

「ロッテアライリゾート」は、日本有数の積雪量と極上のパウダースノーを誇る全14コースのスキー場、スパ、プール、レストラン、カフェ、さらには様々なアクティビティを完備するアジアでもトップクラスの規模を誇るレジャー施設です。特に冬はウィンタースポーツを楽しむために多くのお客さまが訪れるのですが……。なんとお客さまの約80%がオーストラリア人!?!日本にいなが海外気分を楽しめるとか。

【ステーキ食堂BECOロッテアライリゾート新潟店】の一番の特徴は、自慢の赤身肉のステーキを、鉄板皿ではなく皿で提供する海外スタイルを採用していること。また、ファミリ層のお客さまが多いことから、パスタやサラダ、品料理を充実させ、高級なステーキファミリレストラン。高級な洋食店?のような雰囲気を出しています。

ぜひ、今シーズン、スキー、スノーボードを予定している方は、「ロッテアライリゾート」、そして「ステーキ食堂BECOロッテアライリゾート新潟店」をよろしくお願ひします!



### NEW OPEN

ステーキ食堂BECO ロッセアライリゾート新潟店



【DATE】ステーキ食堂BECOロッテアライリゾート新潟店  
所在地 : 新潟県妙高市両善寺1966,  
          ロッテアライリゾート  
連絡先 : 0255-75-1124  
営業時間 : 17:00~22:00 (L.O. 21:30)



## INFORMATION

### 海外11店舗目として 台湾2号店が誕生!! 高雄漢神成功店

2019年11月27日(水)、台湾2号店目となる【高雄漢神成功店】が、すでに多くの「千房・Sファン」を有する台湾1号店【高雄漢神アリアナ店】と同じ高雄市内に誕生しました。

今回の出店も1号店同様に高雄市に本店を構える高級百貨店「漢神百貨」内ですが、なんと、その場所は高雄市のランドマークでもあり、世界中のセレブ御用達ホテルでもある、「高雄グランドハイライホテル(高雄漢来大飯店)」のなか!! 地下3階フードコート(の全面リニューアル)と同時誕生しました。

【高雄漢神成功店】の一番の特徴は、自慢の「お好み焼」と「焼そば」はもちろんのこと、鉄板で焼いたステーキ、海老やイカなどをメインにした「鉄板定食」とそれらをご飯のうえにのせた「鉄板丼」を提供していること。これは、同店がイートインだけでなくフードコートでの飲食にも対応しているからであり、また、1号店との差別化を図るための仕掛けでもあります。

「高雄グランドハイライホテル直結ということもあり、1号店に比べて台湾人以外の外国人のお客さまが多いのも特徴のひとつです」と語る堀内昭宏クロール事業本部マネージャー。1号店と力を合わせ、台湾から全世界に「千房」の味を広めていきます!



### NEW OPEN

高雄漢神成功店



【DATE】高雄漢神成功店  
所在地 : 台湾高雄市前金區成功一路266-1號 B3  
営業時間 : 月曜日~木曜日 11:00~22:00 (L.O.21:00)  
          : 金曜日 11:00~22:30 (L.O.21:30)  
          : 土曜日 10:30~22:30 (L.O.21:30)  
          : 日曜日 10:30~22:00 (L.O.21:00)





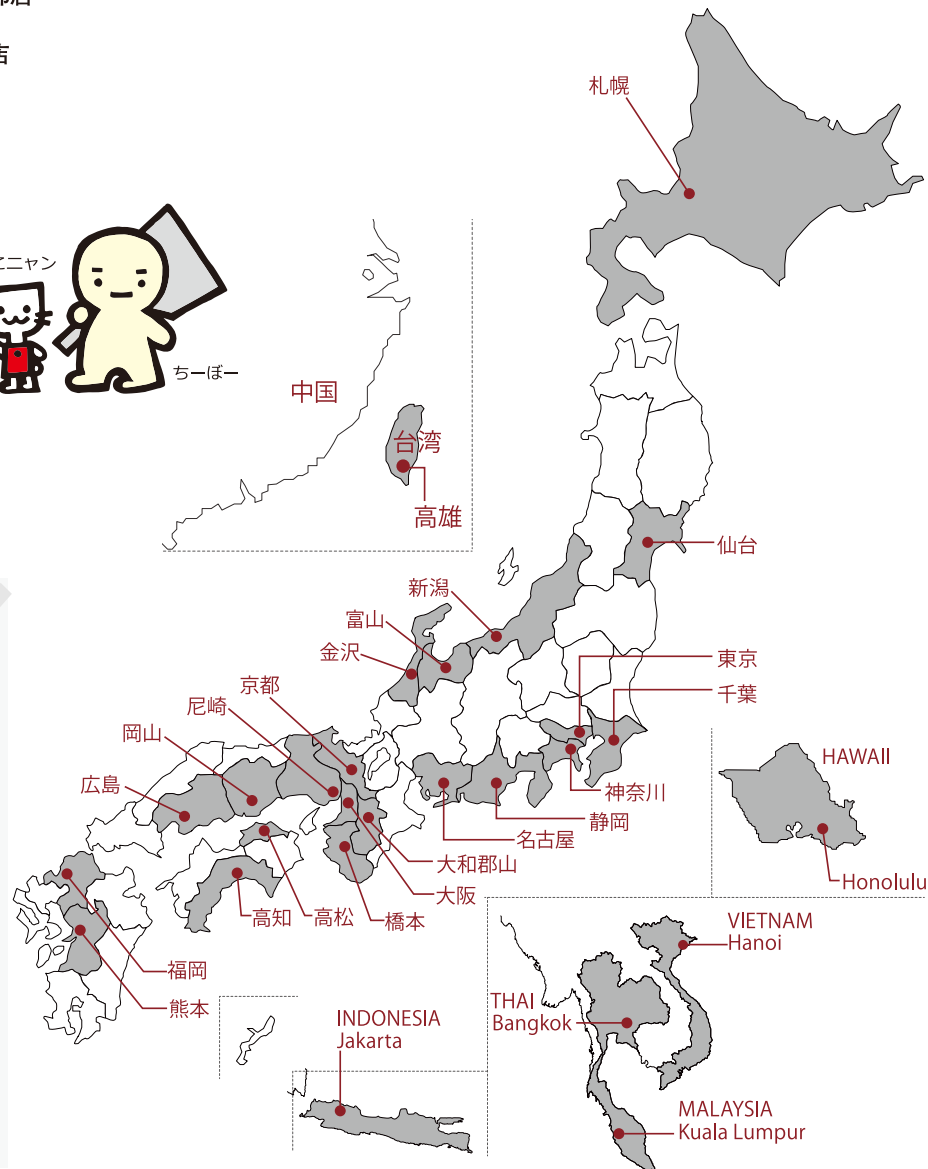
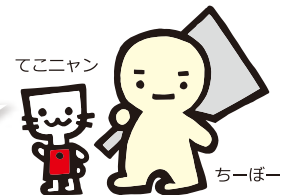
## 全国、世界へ…つながる千房グループ

- 1 札幌アステイ45店
- 2 札幌麻生店
- 3 仙台一番町店
- 4 ザ・モール仙台長町店
- 5 そごう千葉店
- 6 舞 千房 イクスピアリ店
- 7 華 千房 恵比寿ガーデンプレイス店
- 8 有楽町ビックカメラ支店
- 9 Esola池袋支店
- 10 西武池袋店
- 11 ルミネ立川支店
- 12 町田東急ツインズ支店
- 13 セレオ八王子支店
- 14 ぶれじでんと 銀座コリドー店
- 15 宴 千房 銀座コリドー店~BRANCH~
- 16 ぶれじでんと 広尾店
- 17 そごう横浜店
- 18 やけるやんか千房 富山駅前店
- 19 やけるやんか千房 上飯野店
- 20 金沢フォーラス店
- 21 ちらぼーと名古屋みなとアクルス支店
- 22 静岡パルシェ店
- 23 静岡駿河店
- 24 京都アバンティ支店
- 25 京都四条河原町支店
- 26 丸太町七本松店
- 27 尼崎店
- 28 Chibo's Kitchen ちらぼーと甲子園店
- 29 大和郡山店
- 30 橋本高野口店
- 31 千日前本店
- 32 リノアス八尾支店
- 33 堺高島屋支店
- 34 高槻阪急支店
- 35 曽根崎支店
- 36 京橋京阪モール支店
- 37 ハービスプラザ梅田支店
- 38 エレガンス戎橋店
- 39 名代 千房 JO-TERRACE OSAKA店
- 40 あべのキューズモール支店
- 41 梅新支店
- 42 ぶれじでんと 南本店
- 43 ぶれじでんと 北店
- 44 ぶれじでんと シェラトン都ホテル大阪店
- 45 ぶれじでんと オーエム・ホテル日航ビル店
- 46 ぶれじでんと 大丸心齋橋店
- 47 道頓堀ビル店
- 48 CHIBO Diversity 道頓堀ビル店~Muslim & Vegetarian Friendly~
- 49 南地 心齋橋店
- 50 金剛店
- 51 高槻富田団地店
- 52 阪急服部店
- 53 江坂店
- 54 西田辺店
- 55 わら焼 鉄板焼 いやさか福島本店
- 56 おでん すみ吉 心齋橋
- 57 岡山大安寺店
- 58 広島パセーラ店
- 59 高松レインボー店
- 60 高知野市店
- 61 高知南国店
- 62 福岡姪浜店
- 63 熊本鶴屋店
- 64 Hawaii Honolulu店
- 65 Ha Noi Kim Ma店
- 66 Ha Noi Trieu Viet Vuong店
- 67 TEPPAN CHIBO バンコク伊勢丹店
- 68 高雄漢神アリーナ店
- 69 高雄漢神成功店
- 70 Jakarta店
- 71 MY TOWN KL店
- 72 ステーキ食堂BECOロッテアライリゾート新潟店
- 73 ステーキ倶楽部BECO肥後橋店
- 74 ステーキ食堂BECO京橋本店
- 75 ステーキ食堂BECO京阪守口店
- 76 肉炉ばたBECO心齋橋店
- 77 ステーキ食堂BECOハービスプラザ梅田店

ダレの答え!!

「私はダレ! 誰でしょう?」Vol.4

who am I? Question no.1	富山 忠宏 商品開発部 部長
who am I? Question no.2	宮内 伸一 店舗開発部 部長
who am I? Question no.3	山崎 幸治 直営統括本部 部長



## 編集後記

きっと今頃、皆さんのお手元にvol.19号が届き、ほのほの読んで頂いていることと思います。こんなに盛り沢山な内容に仕上がったのも皆さんにご協力を頂いたお陰です。ありがとうございます。これから会社の取り組みや共に働く仲間たちの頑張りや意外な一面などをお届けできればとがんばっています。えっ!なるほど! そうだったのか! 等の発見がある紙面づくりをこれからも目指して参ります。



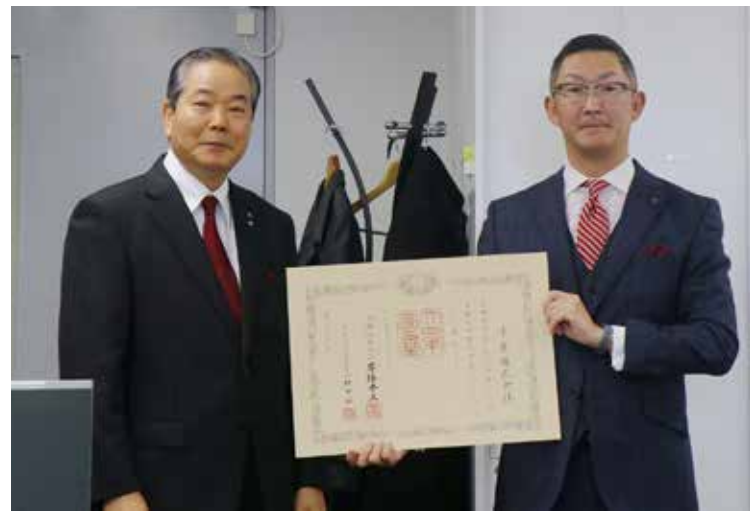
直営統括本部 部長 山崎幸治

## INFORMATION

### 天皇陛下より「褒状」を拝受しました。

千房株式会社は、創設以来45年以上にわたり、自社の発展のみならず、地域活性、公益サポートなどにも真摯に取り組み参りました。この度、その活動のひとつ、中井会長の故郷である奈良県企業版ふるさと納税に対し、天皇陛下より「褒状」を拝受いたしました。なお、「褒状」は個人に授けられる「紺綬褒章」と同等のものになりますが、対象者が法人・団体の場合、受章者名を法人団体とした賞状「褒状」が授与されます。

この名誉を忘れることなく、引き続き、地域活性や公益サポートなど、社会貢献に活動して参ります。



## 源氏本部長からのメッセージ

### FC店舗全店を臨店して思うこと

2019年秋、実は私、フランチャイズ事業部福永SVと一緒にFC全店を臨店したんです……。と語り始めた源氏本部長。オーナーの方々から何を学び、どんなことを感じたのか。そして、何を誓ったのか。源氏本部長の想い、ご紹介します。

#### FC店舗全店へ臨店しようと思ったきっかけは?

私は、これまで直営店舗しか知らなかったため、役員に就任したのを機に、全国で千房の看板を掲げているオーナーさまとお会いしたい、フランチャイズ店舗を見てみたいと思ったことがきっかけです。

2019年9月11日(水)~11月21日(木)までの約2か月間、フランチャイズ事業部SV同席のもと、全店26店舗にお伺いさせていただきました。

宜しくお願い致します!

#### オーナーさまへ

お忙しい中、貴重なお時間をいただき誠にありがとうございます。臨店の際は、オーナーさま1人1人から教わるのが大変多く、逆に私から何もお伝えできずお恥ずかしい限りです。「運命共同体」の体制を一緒に作りあげたいと切に願うとともに、今後は売上だけではなく、本部との心の架け橋になればと思います。

ぜひ毎年行かせていただきたいです!一緒に千房を盛り上げていきましょう。今後とも宜しくお願い致します。

## 社内活動報告

## CLOSEUP

### 実際に全オーナーさまと話をしたことは?

どの加盟店さまも人、利益、備品など、1つ1つを本当に大切にされていることを強く感じました。いい意味で「勿体ない魂」というか…。それがテコ1本にしても、従業員にしても何事も大切に育てられており、各店ともにオーナーシップマインドの強さを感じました。これは直営店舗責任者も見習わなければいけない部分です。また、焼いていただいたお好み焼の商品クオリティがとても高く、「これが俺らの命やから!」と笑顔で言い切られるオーナーさまの誇りを持って焼かれる姿にただただ感動しました。

