



株式会社 ^{あじや} 味屋コーポレーション

食を通して、幸せを提供する
ひと皿が生む笑顔を追求

仕出し、外食事業で成長
給食事業でさらなる飛躍

食えることは生きること。人は成長や活動のため、必要なエネルギーや栄養素などを毎日摂取して命を育んでいる。しかし、食が育んでいるのは生物学的な生命だけではなく、心を満たし、暮らしを豊かにし、縁を生み出していく。食を通して幸せを提供してきた《株式会社味屋コーポレーション》は、今年創業40周年を迎えた。培った高い調理技術に地元山陰の豊かな食材を組み合わせて、ひと皿から生み出される笑顔の追求に歩みを止めない。

FC事業展開などを経て現在、仕出し、外食事業、給食事業を直営。グループ会社2社がラーメン店、地域商社を運営している。さまざまな形態で多くの人々に豊かな食と笑顔を提供している《味屋》だが、そのスタートは小さな弁当屋だった。

建設業界に身を置いていた土井一朗社長が1982年、地元米子市両三柳にオープン。スタッフは当初、自身に加え、両親と3人だった。しかし、ひよんなことから注文を受けた仕出し弁当を機にケータリング事業を始め、徐々に売り上げを伸ばしていった。「製菓会社の営業職から、会議で取引先に食べてもらう、ちょ

っと豪華なお弁当」を求められたのがきっかけ。弁当屋のメニューにはなかったものの、顧客の要望に合わせて提供し、最終的に評価を頂けたのが父たちの自信になり、評判も広がっていったようです」と土井龍太郎常務(33)。顧客の立場に立つて融通を利かせる――。一見簡単なようで意外と難しいことに挑んだのが事業拡大につながっていった。

多角化でサービス向上

その後、葬儀や法要、誕生日や長寿祝いなど、家族や親戚らが自宅などに集まった時の会食ニーズを捉え、地域住民の認知度も高まっていった。料理を連日だけでなく、セッティングや片づけまで担うサービススタイルは同業者との差別化も生んだ。96年に株式会社化し、翌年からは外食事業にも着手。土井常務は、「同じ食とはいえ、調理後食べて頂くまでに時間がある仕出しと、すぐに食べて頂く外食は、求められるものも違います。両分野が連携を取りながら技術や知識を共有していったことが提供できる品質やサービスの向上につながっていったのかもしれない」と40年の歴史を振り返る。仕出し業を皮切りに食に関わるさまざまな事業を展開してきた同社にとって、一つの転機になったと言

えるのが給食事業への参入だ。地元幼稚園の要望を受け、2018年から幼稚園給食を提供。20年からは鳥取大学医学部附属病院の病院給食を請け負い始めた。健康な人の食事と違い、治療中の患者が食べる食事は、疾患の治療や病状回復にも欠かせない治療行為の一部。社内の栄養士と病院の栄養部と一緒にメニューを考え、約180種に及ぶ治療食を提供している。「食事が美味しければ、食べ切ってもらえ、それが子どもの成長や患者さんの治癒にもつながる。食事は医療と密接に関係している。長年食に携わっている私たちにとても大きな知見を得ることができました。挑戦は、会社をさらなる成長へと導いていった。」



大学卒業後、飲食業に入社。現地でアメリカ法人立ち上げなどに携わったのち、帰郷した土井常務。調理、営業、バックオフィスなどさまざまな経験を積んできた



1 3 A4ランク以上の和牛をリーズナブルに味わえる「カルビ屋 大福」 2 弱冠23歳で店長になった石井さん。スタッフらとの連携が欠かせない 4 5 店内の「いけす」から出したばかりの活きニ調理が人気の「日本料理松江和らく」。個室や大広間も完備されており、さまざまなシーンで季節の味覚を堪能できる



1 患者に提供される給食のうち、普通食の献立作成や食材の在庫確認、発注などを担当する栄養士の大田さん 2 3 鳥取大学医学部附属病院では1日約1500食を患者に提供。調理師の家志さんは、正確さに配慮しつつ、迅速な調理で出来立ての給食を患者に届けている 4 厨房では、栄養士と調理師の連携が欠かせない

徹底した味へのこだわり

弁当屋からスタートした味屋が初めて外食事業を手がけたのが、今も米子市有数の繁華街、角盤町に店舗を構える「かに・郷土料理 海王」。活きスワイカニを始めとする、日本海や中海の幸をふんだんに味わえるほか、旨味成分オレイン酸を豊富に含んだ鳥取和牛を気軽に楽しめる。地元住民から観光客まで幅広い層に親しまれている。本部の権田和志さん(48)は当時、オープニングスタッフとして入社した。

4年後、新たにラーメン店を開業した際には25歳の若さで責任者を任され、商品開発から経営、スタッフ管理まで担った。「開店直前までメインのラーメンの味が決まらず、社長と試行錯誤して苦しんだ記憶が今も鮮明に残っています」。300キロの鶏ガラを下処理してスープを作り、数杯のラーメンを作っては試食するという工程を真夜中まで何度も繰り返した。「中途半端な味ならお客様に出さない」という社長の追求心、こだわりを強く実感しました。完成はオープン前日の夜。コクと香りがある鶏白湯風ラーメンが仕上がった。

現在は外食事業の統括責任者として、仕出しや給食事業を含めた8事業に携わっています。

カニ専門店として名高い「日本料理松江和らく」で、若手日本料理調理師として活躍するのは、小野伸一郎さん(31)。長崎県からタータン就職し、料理の道に足を踏み入れた。「高校卒業後は県外に出させるといのが親の方針でした。校内で最初に見つけた県外会社の求人当社だったんです」

弁当屋でのアルバイト経験はあったものの、厨房での本格的な調理は初めて。現場で作業しながら一から技術を身に付けていった。「入社後初めて包丁を持った日に中指と人差し指をぐさりと切っちゃいました」と苦笑する。「周囲から何度も『若い時に手を切らない人はいない。そうしてうまくなくていい』と言われていたので、修行の一つと思え、前向きになりました」

本社や「海王」などでの勤務を経て、現在は「和らく」で、揚げ物から煮物、刺身などまで調理全般を任されている。「鮮度が求められる刺身や寿司の調理は、時間が敵。自身の体温で素材に余計な熱が加わらないようスピードを意識しています」。加工用やまかない用の魚で包丁技術を磨き、今では刺身が得意調理の一つになった。将来は、4人兄弟を育ててくれた母親と共に、故郷で店を

業を管理。力を注ぐスタッフ育成では、批判より評価と挑戦を重視する。「現状を自身で理解してもらった上で、さらなる目標に挑んでもらえるよう心がけています」。SNSの浸透などで食に対する顧客のニーズは年々高まっており、その上を行くサービスを目標としている。

若手活用進め、23歳店長も

若手が活躍できる風土は、事業規模が拡大した今も変わらない。昨年、23歳で「カルビ屋大福」米子店の店長に就任した石井拓海さん(24)は、「幅広い年齢層と性格のアルバイトやパートさんに気持ち良く働いてもらうのが一番大事。売り上げを伸ばさず苦勞することもありますが、仲間と共に成長し、目標をクリアしていった時の達成感は何事にも代えがたいですね」。積極性と向上心が評価され、早くから店舗管理業務に携わって実務経験を重ねている。

調理師の父と飲食店勤務の母を持ち、幼い頃から食に関わる仕事が身近だった石井さん。他業種も視野に入れ、就職活動した結果、自身のアイデンティティを最も発揮できる場所として飲食業界を選んだ。「カローリー摂取や満腹感だけでなく、こだわり抜いた味と、心のこもった接客が生み出すトータルサービスで満足

幼稚園や病院で給食提供

開くのが夢だ。

同じ食というカテゴリとはいえ、客に自由に食事を食んでもらう外食事業と、食べる人の成長や治療を考えて食事を提供する給食事業は、提供する側の視点や姿勢も少々異なってくる。味屋では2018年から給食事業に着手。幼稚園給食の立ち上げから関わったのが、栄養士の大田真由希さん(29)だ。「考えた献立を実際に調理・提供して初めて、コストや調理時間、器などで制約を受けることが分かるなど、想像以上に大変でした。子どもたちに喜んでもらいたいと思いつつ、そのメニューやスタイルを限られた枠内で提供するこの難しさを実感しました」

食べるのも調理するのも好きで、小学生の頃には自身で魚もさばっていたという大田さん。大学で栄養士の資格を取り、地元食材を使った料理に定評のある同社への入社を決めた。給食事業への参画は想定外だったが、同僚らと不安やハードルを乗り越えていった。「子どもらが野菜も残さず食べてくれていたりするとうれしいですね」

病院給食事業のスタートに合わせて異動。普通食の献立作成や配膳チェックなどを担当する。「普通食と



株式会社 味屋コーポレーション

事業内容

仕出し・飲食店・給食事業の運営、
地域商社事業 など

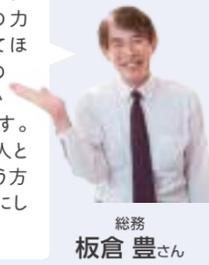
創業 昭和57(1982)年12月6日
代表者 代表取締役社長 土井 一郎
社員数 248名(男102名 女146名)
本社 鳥取県西伯郡日吉津村日吉津1370-2
電話 0859-27-0080

採用エリア(勤務地)

西伯郡、米子市、境港市、松江市

採用担当者からあなたへ

どんなライフステージに
立った時にも、自らの力
で輝ける人間になってほ
しい。そんな人たちの
集まる会社になってい
きたいと思っています。
「食べることが好き」、「人と
接することが好き」という方
と出会えることを楽しみにし
ています。



総務
板倉 豊さん

資料請求・お問い合わせ先

採用直通 TEL

0859-27-4788

採用直通 E-mail

ajiya@fsinet.or.jp

公式サイトは
こちら



**衛生意識が一層向上
地域貢献推進へ**

40年間地域に支えられながら事業を発展してきた味屋にとって、給食事業は培った経験を生かして地域に貢献できる機会にもなった。「一日1500食提供する病院給食への参入は、未経験だったこともあり当初、同業者に心配されました」と振り返る土井常務。挑戦した結果、食に対する視野が広がるとともに、社員の衛生意識の向上にもつながった。「病院給食の調理現場は驚くほど衛生管理が徹底していて、非常に勉強になりました」。現在、新入社員は数カ月の本社勤務を経て病院給食を担当。食が命に直結する現場で、食の重要性を体感している。

働き方改革の推進は、飲食業界も例外ではない。業界を越えた人手不足が深刻な中、社員の労働環境を改善しつつ、味屋が挑むのが実績ある分野での事業展開だ。2024年正月用から、長年実施してきたおせちの一部冷凍化に挑戦。冷凍技術の進化によって品質が維持できる上、商圏の大幅拡大にもつながっている。

20歳代後半から30歳代前半を積極的に幹部に採用している味屋。狙いは、「指示待ち」から、「提案型」への転換だ。「根底は食でつながっていますが、業態はさまざま。サービス業に象徴されるコミュニケーション力も、部署によっては求められる内容や程度が違います。どんな人でも輝ける場所がある。味屋はそれを提供できる会社だと自負しています」



1 入社1、2年目のフレッシュな若手社員。同社は20〜30歳代の若手も積極的に幹部に採用しており、20歳代半ばで店長を担うスタッフも 2 消費者ニーズに合致した商品を生み出すには、スタッフによる活発な意見交換が不可欠。店舗や部署などによって視点も異なり、より良い商品づくりにつながっている 3 日吉津村にある味屋コーポレーション本社。創業40周年を迎え、地域に根差した企業として広く親しまれている

1 外食事業のスタート当初に入社した権田さん。現在は本部で外食事業の運営を統括し、「大山時間」の店長も務める 2 親しみやすい笑顔が魅力的な月森さん。「好きな仕事に携われているからこそ、帰宅後の育児や家事も頑張れます」 3 「大山時間」から鳥取県西部地域の魅力を圏内外に発信する土井常務(左)と月森さん 4 越冬し、甘みを増したこだわりのニンジンのみを使った「星取県の冬にんじんドレッシング」 5 菓子や調味料、漬物など圏内各地の特産品を販売するアンテナショップ。地元企業とのコラボで開発した新商品も多く、地域住民からも注目を集めている 6 大山寺参道沿いに建つ「大山時間」の店舗。商品はECサイトでも購入できる



はいえ、食材の大きさや使われる素材などが一人一人微妙に違い、医師による特別指示に従う必要があります。患者さんに迷惑がかららないよう正確かつスピーディに仕事していただきます。患者と直接接することは少ないが、摂食後の食器に添えられたコメントカードが励みになっている。

経験生かしサービス向上

「患者さんの命を預かっているという意識を持ちつつ、入院中の貴重な楽しみになるよう調理しています」と、同僚の家志英樹さん(53)。大阪の老舗和食店や大手ホテルなどで調理経験を積んだのち、一時は居酒屋を6店舗経営していたが、50歳を過ぎて米子市にターーンした。「スキーマの特生として過ごした米子北高時代が忘れられなくて。人の温かさ、そして豊かな大自然の景色は色褪せることはありませんでした」

食に関わる仕事を探す中、地元密着で店舗展開を進める同社を知った。病院に配属後、目の当たりにしたのが居酒屋とのギャップだ。「感覚で自由に味付けすることはできず、患者目線の正確な調理が求められます。でも、美味しいものをできるだけ美味しく提供できるという視点は同じ。培った経験を生かすことができれば」。大阪で居酒屋を経営して

いた時も、大山鶏や大山ブロッコリーなど鳥取産食材を起用。今後は地域の特産品を生かしたメニュー提案にも力を注ぎたいという。

2度の育児を経て復職

2021年、新たな事業が加わった。鳥取県西部地域の魅力を発信するプロジェクト「大山時間」の物販業務だ。オープンに合わせて地元餅店と共同開発した「権現だんご」や「星取シエロード」などの約30種類の人気商品を、大山寺参道に構えるショップやECサイトで提供している。接客やギフト受注、在庫管理などを担う月森奈津美さん(28)は、「多くの人に地元食材の魅力を伝えたい」と力を込める。

《和らぐ》で接客をメインに担当。置での歩き方やお辞儀の仕方などを一から学び、和服姿でしっとりとしたもてなしを追求してきた。長男の妊娠を機に本部へ異動。その後《大山時間》に移り、次男の育児休業を経て復職した。「小さな子どもがいても働ける部署があるのは助かりました。経営の知識も身に付き、将来も役立ちそうです」

食を通して幸せを提供する味屋。その理念に魅入られた多くのスタッフが、豊かな食が生み出す幸せな空間を今日も各地に届けている。