

株式会社 フクナガ

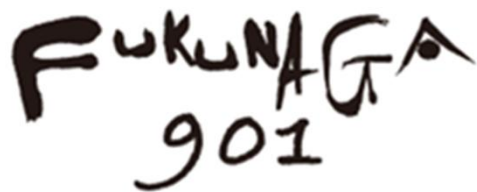
文化学部 1回生
中尾百花

FUKUNAGA
TEA AND FOODS



幅広い分野の飲食店

1930年京都で創業
今年で95周年！！





「本日開店の心」

一、味
一、サービス
一、清潔

- 毎日を開店初日の気持ちで迎えるという意味
- 開店初日の緊張感や賑わいを慣れによって失わず、妥協しない姿勢

独立採算性を採用

「お店を自分色にできる」ことがやりがいにつながる！

店長の工夫や意見が反映されやすい

マーケティング

店舗の課題を改善し、赤字を黒字に



居心地の良さを感じる
ポイントは人それぞれ



95年間時代に合わせて
人に愛される工夫をしている

イノダコーヒー

- ・日常
- ・レトロで高級感（赤色が印象的）
- ・年齢層が幅広く、男性客が多い
- 大きめの文字で見やすいメニュー
- ・店内BGMなし



HARBS

- ・落ち着いていておしゃれな雰囲気
- ・30～60代の女性
- ・季節感なし
- ・店内BGMあり
- ・呼び鈴なし





フクナガ独自の工夫



「予知サービス」

お客様が「認知してもらっている」
「大切にされている」と感じてもらえる！



「お客様に呼ばせない心配り」

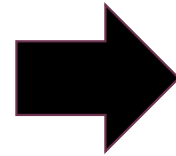
客席に呼び鈴や注文用タブレットを
置いていない

商品に対するこだわり

厳しい衛生管理・海外まで行く意識

従業員そのものが魅力

豊富な研修制度



自分に合った環境を
見つけやすい職場

新入社員研修

- 原則全員参加
(会社の理念・接客マナー)



海外研修

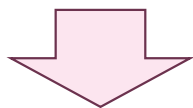
- 紅茶の勉強のための研修
- スリランカにカレーの研修



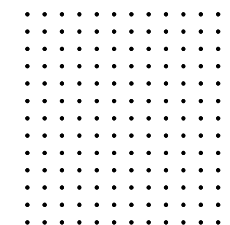
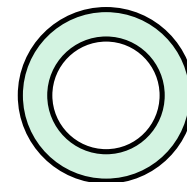
向上心のある
社員さん方

まとめ 1

**「お客様一人一人を大切にする工夫」
「働いている方々の意識の高さ」**



**「サービス・商品をよりよくしたい」
共通認識**



まとめ 2

企業とは「人の思いの積み重ね」
で成り立っている



時代に合わせて変化させる

こだわりとおもてなしの心

お客様を大切にする姿勢と働く人の努力





ありがとう ございました

株式会社フクナガ
総務部 係長 瀬戸朝世様
かつくら銀閣寺店店長山本麻未様
FUKUNAGA901店長奥田愛美様

京都産業大学
共通教育推進機構 准教授 松尾智晶先生