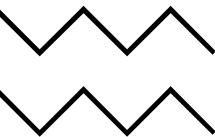


# 株式会社 フクナガ

文化学部 1回生  
中尾百花





# 幅広い分野の飲食店



名代  
とんかつ



炭火串焼き

FUKUNAGA  
901



Sir Thomas  
**LIPTON**  
SINCE 1890

TEA SALON



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続いている

## 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」

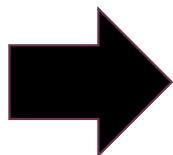
客席に呼び鈴や注文用タブレットを  
置いていない

## 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)



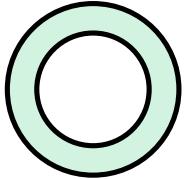
## 海外研修

- 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

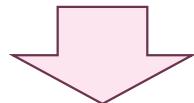
# まとめ 1



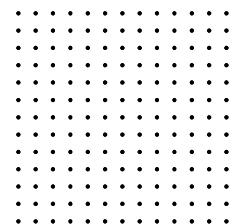
「お客様一人一人を大切にする工夫」



「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



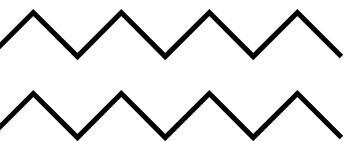
## まとめ 2

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 濑戸朝世様  
かつくら銀閣寺店店長山本麻未様  
FUKUNAGA 901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