

吉野家、「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」と「キッチンマスターチャンピオン大会」の優勝者を表彰 - “牛丼づくりの達人”と“店舗運営の達人”が決定 -

株式会社吉野家(本社:東京都中央区、代表取締役社長:河村泰貴)は、3月4日(火)に開催した東日本店長集会において、「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」と「キッチンマスターチャンピオン大会」の優勝者を表彰しました。優勝者には賞金とトロフィーが進呈されました。※本リリースの表彰者の所属は大会時のものです。



右より、「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」準グランドチャンピオン新田肇、グランドチャンピオン奥村和也
「キッチンマスターチャンピオン大会」準優勝釜山裕史、優勝河田賢

2万人以上いる従業員の中で最もうまい牛丼を提供する “牛丼づくりの達人”は浜松若林店の奥村さん

吉野家では全国1,259店舗(2025年2月末現在)で牛丼の調理を行っています。全国どの店舗でもうまい牛丼を提供するには、伝統と歴史で培われた調理技術が必要となります。この吉野家固有の技術を研鑽・継承するために、1977年以降、「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」を実施しています。本大会では、牛丼の「美味しい煮肉」、「盛り付けのはやさや美しさ」、「お客様への目配り気配り」など技術・運営に関する約70もの審査項目に対して厳しい審査が行われ、チャンピオンが決定します。大会で1位になれば「グランドチャンピオン」の称号を付与するわけではなく、チャンピオンの評価基準を満たした場合のみ称号を付与する厳格な大会です。

2025年1月22日に有楽町店(東京都)で行われた全国決戦では、浜松若林店(静岡県)の奥村和也(おくむら かずや)さんがチャンピオンとなりました。奥村さんは過去にも全国決戦へ進出した経験があり2017年には、準グランプリを受賞。今回で全国決戦は4度目となりますが、初の栄光を手に入れました。チャンピオンを含む全国決戦に出場した4名が在籍する店舗には、「牛丼づくりの達人在籍店」のフラッグが掲げられています。吉野家は創業125年を迎えて今なお、牛丼のうまさを追求し続けていきます。



奥村さんの牛丼へのこだわり

うまい牛丼をつくる秘訣	高温調理による脂抜きと肉と玉ねぎの良いバランス。
うまい牛丼とは	飽きの来ない、また食べたくなる牛丼

“店舗運営の達人”として「キッチンマスターチャンピオン大会」の覇者に 10号線片野店の河田さん

お客様に美味しい料理をスムーズに提供し、心地良いと感じていただける店舗運営をしていく際に要となるのは、店舗の状況や注文の内容を把握して、俯瞰的視点で効率的に調理・運営を組み立てるマスターポジションの従業員です。このマスターポジションの調理・運営の効率的なオペレーション技術を競う大会が「キッチンマスターチャンピオン大会」となります。2022年度に新設され、今年は3回目の開催となりました。

2025年1月21日に宇都宮城東店(栃木県)で行われた全国決戦では、全国の代表者4名が店舗運営を実際に行い、調理技術や作業割り当て、お客様への目線、店内の雰囲気づくりの項目を中心に審査が行われました。審査の結果、優勝者に選ばれたのは10号線片野(福岡県)河田 賢(かわた さとる)さんでした。

河田さんは、2014年にアルバイトとして入社し今回アルバイトとして初の優勝者となりました。優勝後には「何事も一生懸命やっていたら、協力者や、助けてくれる人がこんなにもいるんだって改めて実感出来ました。」(河田さん談)



河田さんの運営へのこだわり

調理へのこだわり	マニュアルを理解し、正しく調理をする。
運営へのこだわり	一緒に働いてくれている従業員さんとの声かけ連携。

「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」と「キッチンマスターチャンピオン大会」を通して、参加者たちは新たな気づきや発見を得て互いに刺激を受け合い、共に成長していきます。グループ経営理念に「For the People」を掲げ、日常食を提供する吉野家にとって、従業員が仕事を通じて感じる喜びややりがいは、お客様のおいしく豊かな食事を支えるサービスの源泉であり、「ひと」にしか成し得ない価値があります。多様性や個性を尊重し、従業員の活躍と成長を促すことは、拡がり変わりゆく顧客ニーズを捉えた価値を生み出し続けることにつながり、企業としての持続的成長と社会への価値還元をもたらしていきます。

吉野家は本物の「うまさ」をご提供することをこだわるとともに、今後もすべてのお客様に最高の店舗体験を提供することに尽力してまいります。

【参考: 吉野家の技術を競う全国大会について】

創業以来、吉野家は人材が最も重要な財産であると考えており、それぞれが向上心を持ち自ら積極的に学習し、人間性や能力を高め続けることができる機会を設けています。業務のクオリティを競う全国大会は、牛丼づくりの達人を決定する「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」、調理・運営の効率的なオペレーション技術を極める「キッチンマスターチャンピオン大会」、接客技術とサービス総合力を競う「チームサービスコンクール」の3種類があります。全国大会の決勝へは地区予選を勝ち進んだチームや個人出場し、磨き抜いたハイレベルな技術を披露し、勝者が決まります。こうした社内大会を通じて、店内のチームワークを強め、社内コミュニケーションの活性化を図り、楽しく明るい職場環境を実現するとともに、お客様への提供価値である商品・サービスのクオリティアップへつなげています。

＜お客様のお問い合わせ先＞
株式会社吉野家 お客様相談室
TEL 0120-69-5114
(受付時間 9:00～17:00)

＜報道関係者様のお問い合わせ先＞
株式会社吉野家 企画本部 広報
press@yoshinoya.com
TEL 03-5651-8620