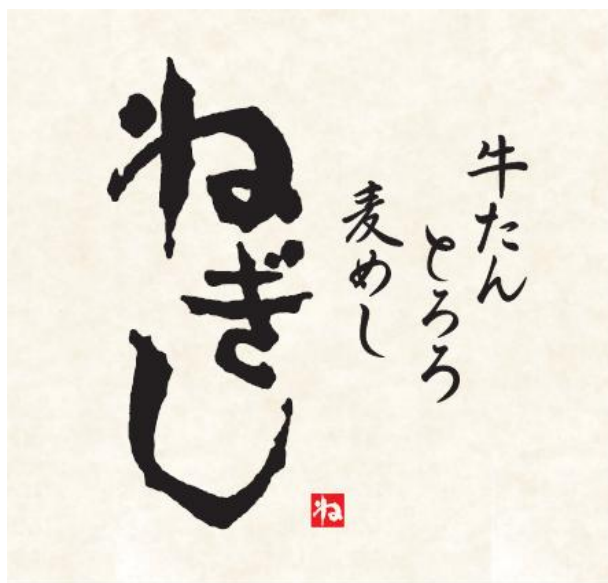


株式会社ねぎしフードサービス



経営理念の実現と追求

100年企業への理念経営と人財共育

2026年

牛たんを食事スタイルで提供



あつぎりしろたんセット



5種盛りわんぱくセット



白たん&赤たん まるねセット



ブラックー セット

会社概要

● 牛たん・とろろ・麦めし **ねぎし**

店舗数: 52店舗 (新宿から30分前後の圏内に出店)

売上高: 2025年度98億円

(2022年度74億円 2023年度84億円 2024年度91億円)

社員数: 正社員 160名 (平均勤続年数10.6年)

アルバイト 2,030名 (2026年4月末時点)



牛たん3種盛り **ねぎし**セット



ねぎし リンクス梅田店

(2026年4月オープン)



**セントラルキッチン
狭山工場 (2019年竣工)**

店舗紹介



ねぎし ルミネ大宮店



デリキッチン阿佐ヶ谷



ねぎし シャポー船橋店



ねぎし ヤエチカ店 (2024.8 リニューアル)

会社沿革

- 1969年 現社長である根岸榮治が会社設立し、出身地の福島県いわき市で飲食店を開業する。
- ～1980年 多業態の飲食店を茨城県、福島県、宮城県の3県にまたがる広範囲に20店舗出店する。
- 1981年 【多業態・広範囲の狩猟型経営】その後、3県に出店していた他の業態店舗を順次、閉店。
その後、出店戦略を【同一業態・同一地域の農耕型経営】に切り替え、「ねぎし」ブランドを設立
1981年「牛たん・とろろ・麦めし専門店 ねぎし」の1号店を新宿に出店する。
東京都内・横浜地区に集中出店していく。
- 1995年 東京中小企業家同友会新宿支部に入会し、経営指針書を学ぶ。以後毎年策定する。
- 2011年 日本経営品質賞受賞※
- 2025年6月 リアル店舗41店舗、デリバリー(宅配・テイクアウト)専門店9店舗を直営にて経営

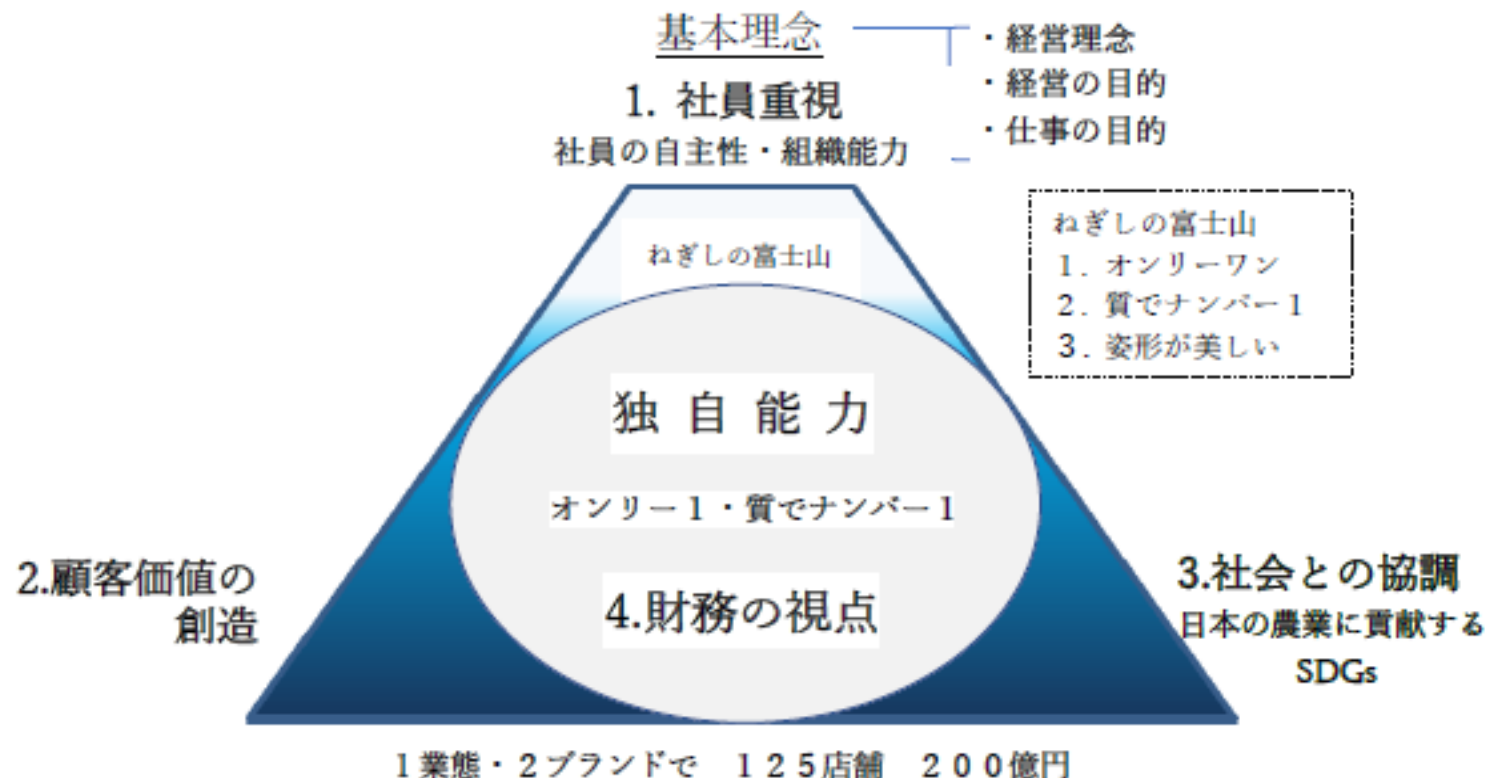
— 受賞歴 —

- 2005年6月 農林水産省食料局長賞新業態開発部門受賞
- 2009年度 東京都新宿区経営優秀賞 受賞
- 2009年度 日本経営品質賞経営革新奨励賞 受賞
- 2010年度 日本経営品質賞経営革新推進賞 受賞
- 2011年度 日本経営品質賞 受賞**
- 2012年度 農林水産省農林水産大臣賞受賞 新業態人材開発部門
- 2013年11月 「日本の人事部」HR Award2013 企業人事部門 優秀賞受賞
- 2013年度 東京都新宿区ワーク・ライフ・バランス推進優良企業表彰 アイディア賞受賞
- 2015年度 東京都中小企業技能人材育成大賞知事賞 奨励賞受賞
- 2019年度 東京都新宿区ワーク・ライフ・バランス推進優良企業表彰 ベスト・バランス賞受賞
- 2022年度 東京都新宿区ワーク・ライフ・バランス推進優良企業表彰 優良企業賞受賞
- 2024年度 経営デザイン認証・ランクアップ認証取得

※日本経営品質賞は、1995年12月、日本生産性本部が創設。顧客の視点から経営全体を見直し、自己革新を通じて新しい価値を創出し続ける「卓越した経営の仕組み」を有する企業表彰制度です。80年代の米国経済の復活に寄与したとされる米国国家品質賞「マルコム・ボルドリッジ国家品質賞(MB賞)」を範としています

おいしい味づくりで楽しい街づくり

「この街にねぎしがあってよかった」



牛たんとお肉の定食業態で質の高い親切ナンバー1・オンリー1の店をつくる
世界のNY～日本の食文化を広める

出店地域：ねぎしブランド首都圏65店舗で圧倒的なシェア NO.1

<首都圏>東京都・神奈川県・埼玉県・千葉県<関西圏>大阪・京都・神戸<海外>NY・ソウル

2040 年度 売上目標 125 店舗 200 億円 経常利益 6%

人口減少・少子高齢化社会・質の時代に 「選んでもらえるねぎし」になるために

おいしい味づくりで楽しい街づくり

選ばれる

NO.1ブランド

お客さまから

- 独自性(ねぎしの5大商品)
- おいしさ
- 品質

働く人から

- 人財共育・成長の仕組み
- 待遇(給与・賞与・休日)
- 自律した組織風土

地域・社会から

- この街に「ねぎし」があってよかった
- 社会へのお役立ち(生産者と共に)

けいえいりねん
経営理念

きゃく
お客さまにおいしさを

きゃく
お客さまにまごころを

きゃく
ねぎしはお客さまのためにある

そして

きゃく よろこ じぶん よろこ
お客さまの喜びを自分の喜びとして

しんせつ ほうし つと
親切と奉仕に努める

しごと もくてき
仕事の目的

きゃく よろこ まんぞく
お客さまの喜びと満足を

え
得ることである

しんせつ
おいしさに親切をそえて

けいえい もくてき
経営の目的 (ビジョン)

はたら なかま しあわ
① **働く仲間の幸せ**
ひと せいちょう ねんきぎょう
(人の成長・100年企業)

「働く仲間の幸せ」と「顧客満足」を通して、
地域・社会、ビジネスパートナーから高い評価を受け、
永続的に業績も抜群に優れている

100年企業を目指します。

にほん ぶんか にほん のうぎょう こうけん
② **「日本のとろろ文化」と日本の農業に貢献します**

日本古来の食文化である「とろろ」と「麦めし」のおいしさを広め、
伝承していくことを通して、

「日本のとろろ文化」と**日本の農業**に貢献します。

あじ たの まち
③ **おいしい味づくりで 楽しい街づくり**

『牛たん・とろろ・麦めしなら「ねぎし!」』と思って頂けるねぎしの独自性のある健康的な商品
を提供する事で、『この街にねぎしがあって良かった』と思われる店でありたい。
ひいては、楽しい街づくりにつながり、地域社会と共生します。

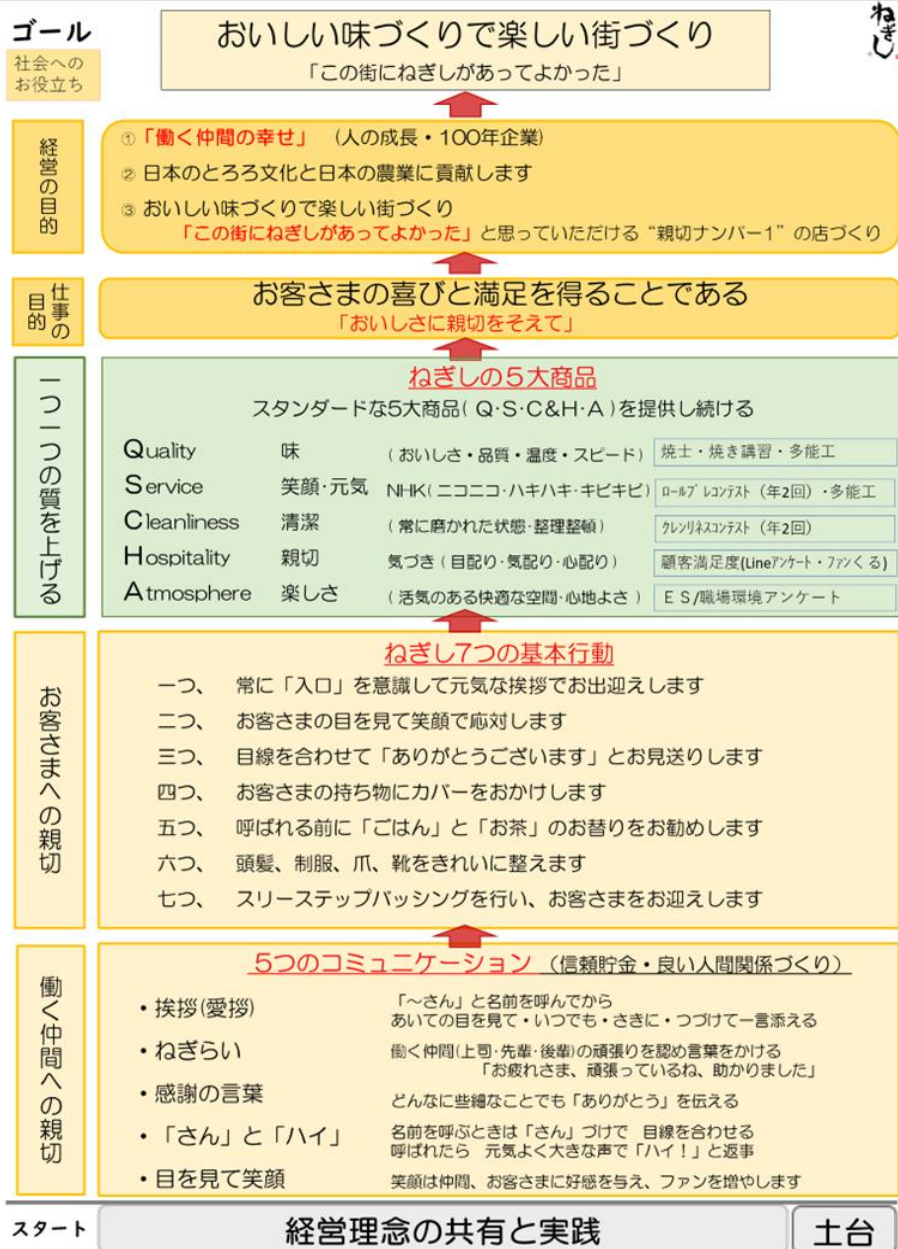
しんせつ きぎょうぶんか
— 親切という企業文化をつくる —

きょう しんせつ あす
今日の親切が明日のねぎしをつくる

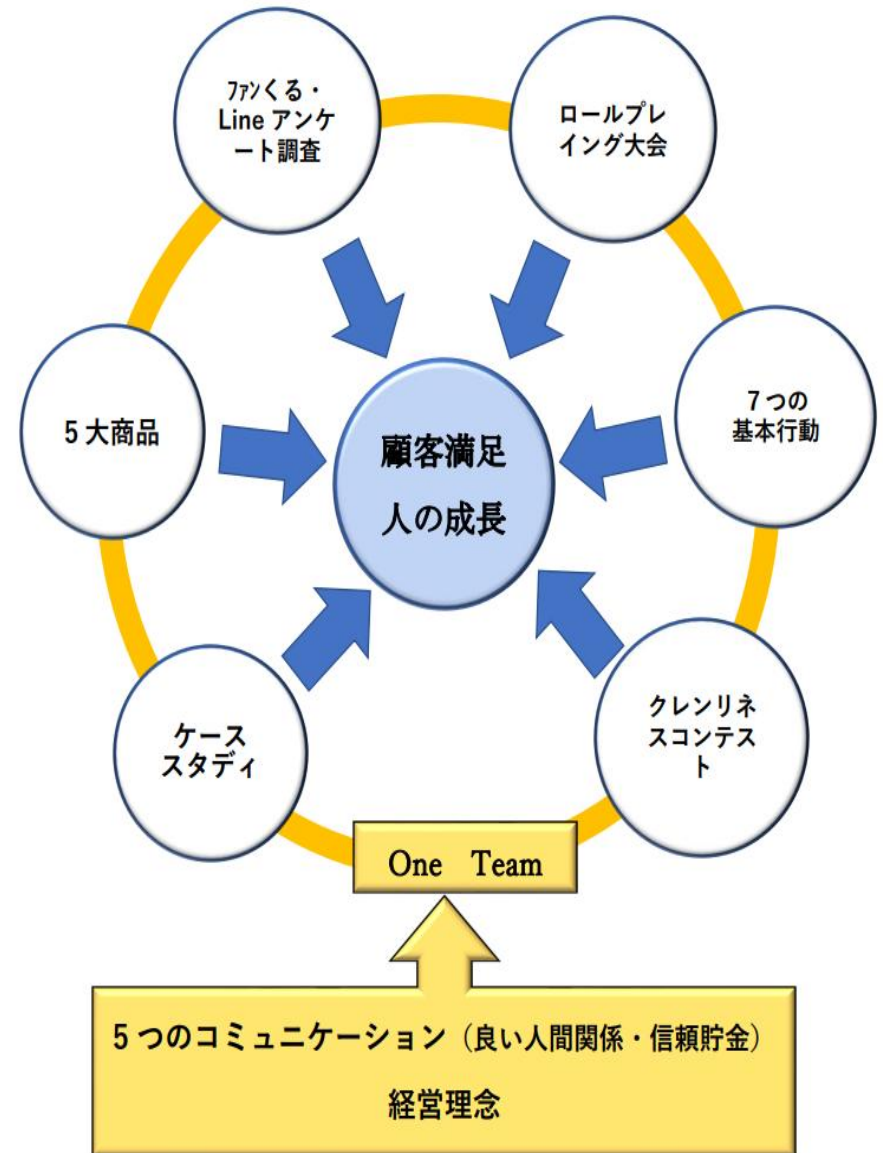
とも ちか
— 共にの誓い —

とも まな とも きず とも すす とも しあわ
共に学び 共に築き 共に進もう そして 共に幸せになろう

経営理念実現と追求 (戦術)



店長のリーダーシップとチーム力醸成の仕組み



定期的に同期社員との研修

赤組①研修(5月) 実施記録

研修日 5月10日(木)

時間 11:00 ~ 17:00

会場 ねざし大学

進行 厨川 優子

サポート 石野 直樹・施 貞

記録者 施 貞

【5月】

- 1.ねざし7つの基本行動認定(再)
- 2.店舗配属後の進捗共有
- 3.早押しクイズ 10問
- 4.目標設定シート進捗
- 5.お客様を心地よくする笑顔トレーニング
- 6.社長の話
- 7.クイズ & ベーシックテスト



1.ねざし7つの基本行動認定(再)

- ①A1版で認定確認
- ②チーム別早押し競争




2.店舗配属後の進捗共有

8人1つのグループに分かれる

- ①準備な感想
- ②一番成長したと感じたことは何か?
- ③これらが自分の課題だと感じたことは何か?




3.早押しクイズ [早押しクイズ]

①目的

②ねざしについて
人が買つた品A-1平並に
D・O・Oがあげます。
③ネズミのクイズで
答えます。

4.目標設定シート進捗共有

- ①店舗配属前に立てた目標の現状分析共有
- ②今の自分に合わせた修正目標の共有
- ③100ステップを知る
- ④修正目標を書き直す

5.お客様を心地よくする笑顔トレーニング

皆さんは笑顔を持っていきますか?

この笑顔を相手に伝えるには、笑顔の練習が必要です。





鳥 立成 田中 一圭 久保木 穂衣 余合 一馬 高橋 周平 矢澤 龍治 渡辺 紀果

7つ基本行動再認定



快一つ、頑張ってます。

早押しクイズ



全部合ってる、素晴らしいー

グループワーク



大変だけど、毎日楽しいです。

目標設定進捗共有



宿題は21日提出、余裕だねー(笑)

笑顔のトレーニング



スマイル〜

スマイル〜



スマイル〜

いらっしゃいませ！ニコッ(^^)



ありがとうございます。また、お越しくださいませ！ニコッ(^^)

ありがとうございます。また、お越しくださいませ！ニコッ(^^)



店長育成ロードマップ

項目	1ヶ月目	2ヶ月目	3ヶ月目	4ヶ月目	5ヶ月目	6ヶ月目	7ヶ月～18ヶ月
配属	モデル店舗(6ヶ月)						一般店舗(12ヶ月)
ランク	トレーニー			チャレンジャー1			チャレンジャー2
トレーニングプログラム	トレーニープログラム			チャレンジャー1 プログラム			チャレンジャー2 プログラム
受講研修	赤組研修						緑組研修
トレーニング	・初期トレーニングプログラム30h終了 ・OJTトレーニングプログラム30h終了			焼の30hプログラム開始	G2トレーニングスタート	G1トレーニングスタート	
受講・資格要件	キャリア新入社員研修①		新人オリエンテーション② CSオリエンテーション	キャリア新入社員研修②	スマイルリーダー研修 受講/資格取得	時間帯責任者研修 受講/資格取得	
技術要件(多能工)	H (OJT終了で取得)	SP (20h取得) RE (20h取得) RC (20h取得)			DW (20h取得) ST (20h取得)		G2 (20h取得)
研修		①			②		①
		コミュニケーション			ハラスメント		生産性を上げる
		衛生管理			BCP		数値分析(月報)
		労務管理			資産の保全(設備)		労務管理
		人財共育の基本			トレーニング		予算達成
		組織作り			目標管理と評価		労働生産性
社員業務		5大商品のスタンダードとは			共育のしくみ		
成長の仕組み				発注方法を知る	面接・採用業務を知る		ケーススタディを通じてPDCAサイクルを学ぶ

項目	7ヶ月～18ヶ月	19ヶ月～30ヶ月					
配属	一般店舗(12ヶ月)	モデル店舗(12ヶ月)					
ランク	チャレンジャー2	サブリーダー					
トレーニングプログラム	チャレンジャー2 プログラム	サブリーダー プログラム					
受講研修	緑組研修	青組研修					
受講・資格要件	Qリーダー資格取得	食品衛生講習 予約 防火防災講習 予約					
技術要件(多能工)	G2 (20h取得) G1 (30h取得)	サブリーダー認定試験					
研修		②		①		②	
		ハラスメント		ワークスケジュール		ハラスメント	
		BCP		オペレーション		56	
		カスハラ		移動時のコミュニケーション		資産の保全(設備)	
		資産の保全(設備)		損益分岐点(限界利益)		コストコントロール(原価率・人件費)	
		コストコントロール(原価率・人件費)		PL		人時接客数と労働分配率(社員一人当たり人件費)	
社員業務	発注業務・AP面接		週間MT 進行		予算達成	AP面接	WSの作成
成長の仕組み	ロールプレイングコンテストを通じて、店舗のサービス力を向上させる			クレンリネスコンテストを通じて強いチームを作り、店舗の数値目標達成につなげられる			

店長研修	①	②	③	④
予算達成		コストコントロール(原価率・人件費)	店長の仕事 人・物・金	ハラスメント カスハラ
PL		人時接客数と労働分配率(社員一人当たり売上と人件費)	店長の仕事 準備業(予算と予測)	BCP
損益分岐点(限界利益)		労働生産性	異動時の重要ポイント(リーダーシップ)	資産の保全(設備)

新卒・キャリア1年生 フォローアップ



高尾山登山
バーベキュー大会、
卓球大会など年3
回実施

普段は別々の店舗
なので横のつなが
りをつくる取組みを
継続



【職 種】

「牛たんとろろ麦めしねぎし」の店舗運営

店舗スタッフ・接客サービス・調理・未経験歓迎!!

店長昇格に向けて、充実した共育体系がサポート！

【勤務地】

1都3県の各店 （主に東京・横浜）

【勤務時間】

シフト制 9:00～22:15の中で変動

└ 一部店舗で時間が異なります

月間労働時間**163**時間程(8h×勤務日数)

【給与】

月給：250,000円～ + 諸手当

通勤手当、残業手当、深夜手当、家族手当、他

給与例：残業30時間の場合 311,250円

※ 残業上限30H/月 1分単位で全額支給

別途、インセンティブ有（店長職以上）

【賞与】

年2回（7月、12月） ※ただし、業績による

【昇給】

- ・ランクアップによる随時昇給（C1まで）
- ・半期に1度、昇給の機会あり（C2以降）

【休日・休暇】

年間休日：120日

有給休暇、慶弔休暇、産前・産後休暇

育児休暇、介護休暇 初年度有休付与：10日間

育児休暇は申請ベースで取得可能

【福利厚生】

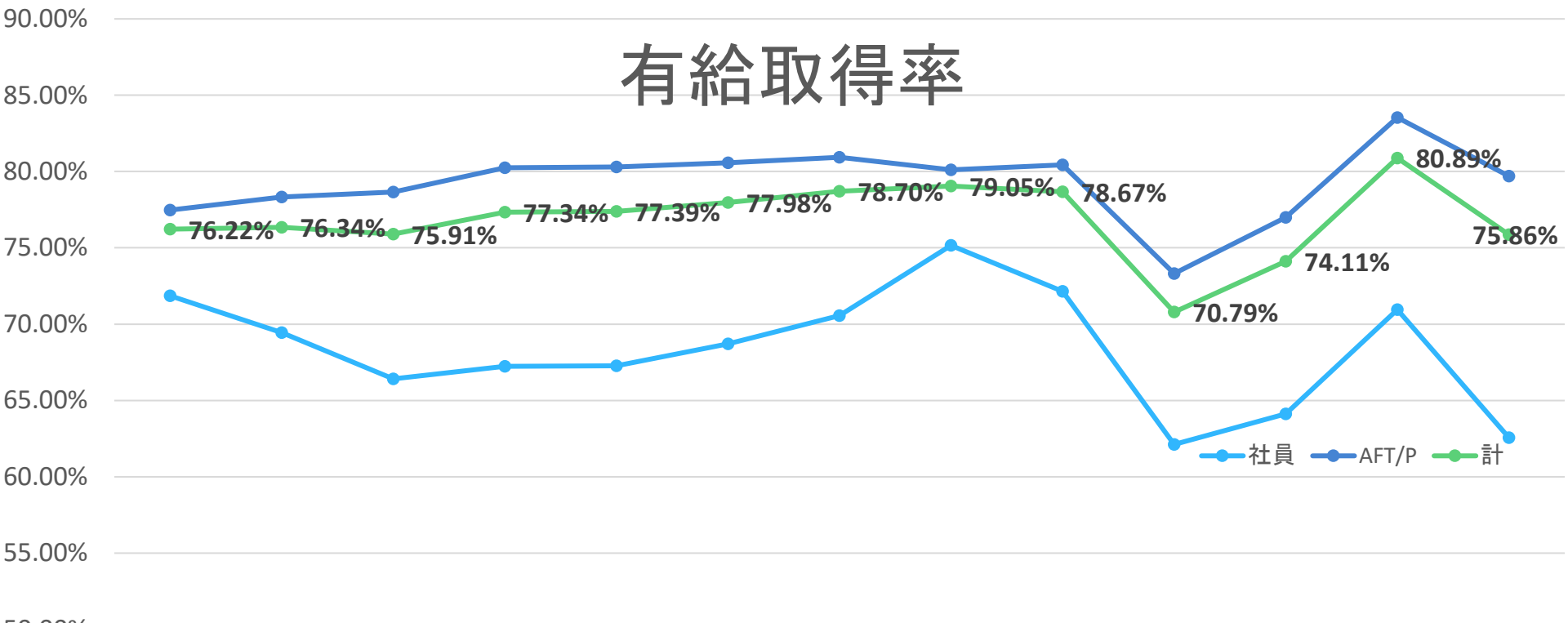
- ・社会保険完備 健康保険、厚生年金、雇用保険
労働災害補償保険(労災)
- ・退職金積立制度
- ・食事補助：定食が350円
- ・資格取得支援制度：各資格、昇格時に取得
- ・交通費：実費支給(30,000円/月 まで)
- ・制服貸与：靴も会社から支給
- ・永年勤続表彰：10年毎

■ 待遇改善の推移

- 2021年度～2026年度 -

	2021年	2022年	2023年	2024年	2025年	2026年
基本給	¥192,000	¥200,000	¥210,000	¥223,000	¥232,000	¥250,000
公休数	101日	102日	105日	110日	115日	120日
残業時間上限	40H	40H	40H	30H	30H	30H
給与 (残業・深夜 込)	¥251,350	¥262,160	¥282,293	¥275,480	¥287,680	¥311,250

有給取得率



雇用区分	2025/4	2025/5	2025/6	2025/7	2025/8	2025/9	2025/10	2025/11	2025/12	2026/1	2026/2	2026/3	2026/4
社員	71.86%	69.45%	66.41%	67.24%	67.28%	68.71%	70.55%	75.16%	72.15%	62.12%	64.12%	70.94%	62.57%
AFT/P	77.47%	78.33%	78.65%	80.24%	80.30%	80.58%	80.94%	80.11%	80.44%	73.32%	77.00%	83.54%	79.69%
計	76.22%	76.34%	75.91%	77.34%	77.39%	77.98%	78.70%	79.05%	78.67%	70.79%	74.11%	80.89%	75.86%

◎ アルバイトの増員による有休付与日数増加と、社員の年間休日増に起因

アルバイト数: 108% (2025年度対比)

年間休日: 5日増 (2025年度対比)

※ 2026年度より更に5日増

ねぎしの特徴

- 1都3県に集中出店
 - ↳ 地域密着◎ 出店が遅い(年に2~3店ほど)△
- 高単価、高回転
 - ↳ 競合が少ない◎ お店の忙しさ△
- 「人」にフォーカスしたビジネスモデル
 - ↳ 他社と差別化◎ 教育に時間を要する△
- 集合教育が充実
 - ↳ 同期や近隣店舗社員と交流◎
 - ↳ 店舗スタッフの教育に時間を要する△
- 生産者の方と直接交流
 - ↳ 生産者の思いを直接感じ、体験できる◎
 - ↳ 店舗スタッフの教育に時間を要する△

求める人物像

- ・思い8割・スキル2割
- ・素直に学び、素直に努力する
- ・自利利他の精神で社会・家族・会社に貢献できる人財育成
※自利利他の精神とは、お客さまの喜びを自分の喜びとする精神

【具体的には・・・】

- 笑顔でハキハキと対応ができる方
- 「個」ではなく「チーム」で成果を求める方
↳学生時のゼミ長や部長経験、チーム競技経験◎
- 人と直接関わる仕事でキャリア形成を目指す方
- 素直にコツコツと仕事をやり切ることが出来る方
- 東京、神奈川(横浜)への通勤が可能な方

【選考の流れ】

ねぎしフードサービスに興味を持った！

職場見学に行ってみよう！（気軽に申込下さい）

選考希望！

9月5日以降受付、9月16日以降 選考開始

選考方法

一次選考：グループ面接 適性テスト・資質検査（面接時、弊社にてパソコンで受検）

最終選考：個人面接

— 動画公開中 —

ねぎしを五感で味わう



生産者との共働



ねぎしの特徴



— おいしい味づくりで楽しい街づくり —



毎年8月は、A/Fパートナー、家族も参画して新宿クリーン作戦を開催



2012年12月からスタートしたポイ捨てゴミ清掃は毎月第4月曜日朝8:30~9:30実施。清掃地域は、新宿西口・東口を実施しています