

会社案内
株式会社 串の坊

串の坊



串の坊にご関心のある皆さまへ

串の坊は串カツ専門店として、昭和二十五年に大阪法善寺の界隈に創業しました。

創業から七十六年の歳月が流れて、信頼できるスタッフや多くのお客様に支えられながら、関東・関西を中心に二十五店舗を運営する飲食企業となりました。

創業者の故廣瀬一夫氏は「物事は損得で見るのではなく、善悪を以て判断せよ」と云われました。また、もったいないことを大変嫌がる人でもありました。「もったいない」という言葉には「善悪で物事を判断する」要素が隠れているのではないのでしょうか。

昨今では損得以外で物事を考えるということはむしろ合理的ではないようにも思われるかもしれませんが、しかし善悪の見極めを見失ってしまうと食品詐欺事件のような結果を招きかねません。結果的にこれまでの信頼を失ってしまうことこそが「損」なのではないかと考えます。

串の坊で提供する串カツは人材と食材の賜物です。

そして串の坊は私たちの信じる美味しい串カツをお客様に召し上がっていただくことで成り立っています。とても単純に思えるかもしれませんが、店内では「美味しい串カツ」を提供するために様々な取り組みがなされています。徹底した衛生管理、日々の仕込み、新しい食材の探求、キッチン、ホール、揚げ場など、これらに携わる総てのスタッフがそれぞれの役割を果たし、チームとなってお客様に最高に美味しい串カツを提供する。

串の坊はそうしたことを七十年以上繰り返し商売をしている、そんな会社です。

代表取締役社長 乾 昌弘





代表取締役会長 乾 晴彦

天然ふぐ専門店「六本木浜藤」店主

‘08年シャンパーニュ騎士団

シェヴァリエ叙任

‘09年コマンドリッドボルドー

コマンドゥール叙任

‘09年インターナショナルワインチャレンジ

日本酒部門審査員就任

‘13年サロマ湖 100km ウルトラマラソン

12時間 59分 28秒で完走

外食産業に携わる者として最も重要なことは、いかに顧客の立場でサービスをし、満足して頂けるかということです。串の坊の目指す「サービス」とは、大きく3つの分野に分けられます。

まず、なによりも新鮮な食材を吟味し、チェーン店舗としての様々なメリットを最大限に活かした仕入れをすること。次に「美味しい」ということに対する飽くなき挑戦。それは、食材の真髄を奥深く探求し、全社員の自由な発想と日々の努力によって構築されるものです。

そして、接客に関しては、様々な状況の中に於いて、お客様が望むことをよりの確に判断し、敏速に対応しようと欲する気持ちを持っていることが大切です。

これらのサービスによって得られたお客様の満足は、串の坊の社員の喜びとして受け止められることこそが、明日の串の坊を担っていくと確信しています。



飲食業はサービス業

串の坊は、飲食業で利益を上げている会社ですが、サービス業という立ち位置も忘れないように心掛けています。単にお食事をして頂く場所ということに留まらず、いかにしてサービスを通して心地の良い時間を過ごして頂くか、どうしたらお客様に喜んで頂けるかを考えながら仕事に取り組んでいます。

店長会での経営分析



東京本部の会議室では毎月末にデータを活用した月例の店長会が開催されます。

各店長が材料費・人件費や店舗の売上動向を発表して、翌月の予算案を提出します。月々の予算をクリアすることで年2回支給の賞与（6月・12月）に加えて、3月に特別賞与として全社員に分配されます。



厳選されたお酒

食事をする時に食材、サービスと共に美味しさを演出してくれるのがお酒やドリンク類です。

串の坊では日本を代表する酒蔵や焼酎蔵からこだわりのある高品質なお酒を仕入れています。また、フランスを中心に世界有数のワイン産地よりワインやシャンパンもご用意しています。お酒の他にも台湾から取り寄せる本格烏龍茶やフルーツジュースも厳選品です。

手造りへのこだわり



串の坊では「手造り」ということに拘わりを持っています。例えばソースには有明産の芝海老やずわい蟹、その他数多くの野菜を加えて長時間の手間を掛けて製造することにより独特な風味が醸し出されます。人気の胡麻塩や胡麻からしソース、定番のデザートである奄美大島の黒糖ゼリーなど、手造りだからこそお客様に伝わる味があるのだと信じています。



串の坊 SP ナイツ



年に1度、約3週間に渡り銀座店において会長が掲げる串の坊スペシャルナイツを開催しています。通常の串ネタではなく、世界から集める高級食材を使ったり、フレンチ、イタリアン、アジア料理からインスパイアされる独創的な串カツは国内外のグルメな人々を魅了しています。



写真集と書籍の出版

串カツやふぐ料理を世界に広めたいという思いから、写真集と書籍を出版しています。写真集では串カツやふぐ料理をレシピと共に日本語と英語とのバイリンガルで解説しています。「オランダに行った時に見かけました」なんて話も耳にする世界に広がるロングセラーグルメ写真集となっています。





金融リテラシーについて



串の坊では、業界最高水準の給与システムを誇っていますが、退職金制度の他に iDeco や NISA の活用も積極的に推進しています。

新入社員の時からしっかりとした金銭感覚と金融知識を身に付け、将来への漠然とした不安を払拭することで仕事にも集中できると考えます。

金融リテラシーを高めることにより、人生の選択肢をより豊かにすることをサポートしています。

天然ふぐ料理専門 六本木浜藤

株式会社串の坊は、串カツ店の他に六本木にて天然とらふぐ料理専門店「六本木浜藤」を運営しています。

ふぐ料理に、白トリュフやキャビアを合わせたり、オリーブオイルや岩塩を用いたり等、革新的で斬新な天然とらふぐ料理店としての評価を戴いています。

浜藤は天然とらふぐにこだわり、シーズンの十月から三月迄の期間限定営業としています。

個性を活かした職場に



串の坊には調理師や野菜ソムリエをはじめ、JSA 認定ソムリエの認定者もいます。

このような資格を取得したり、外国からのお客様を英語他得意分野の外国語で接客できたりすることで、より充実した社会生活を送れます。

串の坊はそれぞれが自分を磨くことを惜しまず、感性や知識、経験を活かした職場作りに貢献することで、スタッフの社会人生活がより豊かで充実したものになるように、人材育成にも取り組んでいます。

ファクトリーの役割



串の坊には、東京目黒ファクトリー、大阪空心的ファクトリーという2箇所のセントラルキッチンがあります。ファクトリー機能があることで、店舗の調理スペースを最小に抑えることができるので、売上の効率も高まります。ファクトリーでは新ネタの開発、主要な串ネタの仕込みと食材や稀少な酒類の供給もしている串の坊のミッドフィールダー的存在です。仕訳された食材や串ネタは朝夕の自社便にて各店舗に配送されます。

料理としての串カツ



串カツは揚げものというジャンルに分類されますが、実はてんぷらと同様に「蒸し料理」でもあります。新鮮な食材の風味や持ち味を活かすために衣とパン粉を付けて揚げますが、その衣が素材を包み込むように蒸し揚げにされます。一人前に揚場に立つことができるまで、しっかりと先輩がサポートします。

社員独立店の支援



串の坊で勤めた人の中には、独立店を持つことを目標にする人が少なくありません。近年も十数名の社員が都内で地域の皆さんに愛されながら営業しています。独立は簡単なことではありませんが、日々の金銭管理、健康管理を怠らずに勤めていれば独立店のオーナーになることも夢ではありません。串の坊ではそうした社員独立店舗も応援しています。



会社概要

創 業：1950 年（昭和 25 年）9 月
資本金：2 千 800 万円（グループ連結）
年 商：16.9 億円（直営店 12 店舗）
社員数：220 名（パート、アルバイトを含む）
主な事業内容：
串カツ専門店及び天然とらふぐ料理専門店の運
営・フランチャイズ事業・食材の業務卸業



東京本部
153-0061
東京都目黒区中目黒 3-5-20
TEL 03-3714-0094 / FAX 03-5724-6050



大阪事業所
530-0042
大阪市北区天満橋 1-3-6 空心ビル
TEL 06-6242-1950 / FAX 03-6242-0094

福利厚生

【社会保険】

厚生年金、健康保険、雇用保険、労災保険

【互助共栄会】

社員の冠婚葬祭の費用、災害事故などにあつた時の諸費用などを援助するために設けられた社員相互の会。会費は月額 1,000 円。

【社員寮完備】

東京：千歳船橋（スポーツジム有）・成城

大阪：東天満

軽井沢等

各部屋にはテレビ・エアコン・洗濯機・風呂・トイレが付いています。

但し、桜丘男子寮は一戸建てのため、洗濯機とバス・トイレは施設内の設備を共同使用します。

【保養所】

軽井沢店の寮を休業期間中に開放しています。

串の坊の歩み 1950 年～2026 年

1995 年 3 月 新宿伊勢丹会館店・別室開業

1995 年 10 月 天王寺ミオ店開業（フランチャイズ店舗）

1996 年 8 月 鶴橋西店開業（社員独立店）

1997 年 5 月 クリスタ長堀店開業（フランチャイズ店舗）

1997 年 9 月 京都駅店開業

1997 年 9 月 株式会社串の坊本部を中目黒に移転

1997 年 10 月 アトレ恵比寿店開業

2000 年 8 月 伊勢丹会館店・新宿伊勢丹会館店の八階に移転

2003 年 4 月 六本木ヒルズに Kushinobo 1950 開業

2004 年 7 月 乾 晴彦・代表取締役就任

2006 年 2 月 写真集「Kushinobo」旭屋出版より出版

2007 年 4 月 銀座店・全面改装

2007 年 4 月 中目黒本部事務所竣工

2012 年 10 月 大阪空心ファクトリー開設

2012 年 10 月 阪急うめだ店開業

2013 年 5 月 あべのハルクス店開業

2014 年 10 月 六本木浜藤・森田恭通氏デザインによる全面改装

2015 年 7 月 上本町ユフラ店開業（社員独立店）

2017 年 6 月 軽井沢店開業（四月～九月の期間営業店）

2018 年 3 月 自由が丘店移転

2018 年 9 月 六本木ヒルズ店移転・（森田恭通氏デザイン）

2019 年 8 月 鶴橋店移転

2019 年 11 月 渋谷スクランブルスクエア店開業

2020 年 12 月 アトレ恵比寿店全面改装

2022 年 7 月 乾 晴彦・代表取締役会長に就任

2022 年 7 月 乾 昌弘・代表取締役社長に就任

事業所一覧

■銀座本店

東京都中央区銀座 5-5-8 坂口ビル 3F

■銀座六丁目店

東京都中央区銀座 6-2-6 ウエストビル 1F

■六本木ヒルズ店

東京都港区六本木 6-10-1

六本木ヒルズ ウエストウォーク 5F

■伊勢丹会館店

東京都新宿区新宿 3-15-17 伊勢丹会館 8F

■伊勢丹会館店別室

東京都新宿区新宿 3-15-17 伊勢丹会館 3F

■アトレ恵比寿店

東京都渋谷区恵比寿南 1-5-5

アトレ恵比寿 6F

■自由が丘店

東京都目黒区自由が丘 2-16-19

■渋谷スクランブルスクエア店

東京都渋谷区渋谷 2-24-12

渋谷スクランブルスクエア 12 階

■阪急うめだ店

大阪市北区角田町 8-7

阪急百貨店 うめだ本店 12 階

■あべのハルカスダイニング店

大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43

あべのハルカスダイニング 12F

■軽井澤店

長野県北佐久郡軽井沢町大字

軽井沢 1323-964

■鮮てっちり 浜藤（天然とらふぐ料理専門店）

東京都港区六本木 7-14-18 7&7 ビル 2F

（営業期間 10 月 1 日～3 月 31 日）

■東京目黒ファクトリー

東京都目黒区中目黒 3-5-20

■大阪空心ファクトリー

大阪市北区天満橋 1-3-6 空心ビル

串の坊グループ経歴

1950 年 9 月 大阪法善寺にて八丁味處串の坊の名称にて創業

1960 年 10 月 銀座六丁目に東京出店一号店を開業

1965 年 10 月 株式会社串の坊設立

廣瀬一夫が代表取締役に就任

1966 年 12 月 新宿伊勢丹会館店（三階）開業

1972 年 10 月 大阪法善寺にて有限会社串の坊設立

1972 年 12 月 大阪法善寺本店開業

1976 年 7 月 銀座五丁目に銀座本店を開業

1978 年 7 月 蓼科高原三井の森店開業

1978 年 8 月 北新地店開業

1979 年 3 月 六本木店開業

1979 年 11 月 西武高槻店開業（現阪急高槻スクエア店）

1983 年 9 月 有限会社味嬉物産設立（仕入会社）

1984 年 5 月 広島新天地店開業（フランチャイズ店舗）

1984 年 9 月 六本木店を改装し「天然とらふぐ料理・浜藤」開業

1984 年 11 月 蓼科高原須栗平山荘開設

1985 年 12 月 北新地東店開業

1988 年 4 月 鶴橋店開業（社員独立店）

1989 年 4 月 三重県伊賀ソース工場開設

1990 年 3 月 京橋店開業（フランチャイズ店舗）

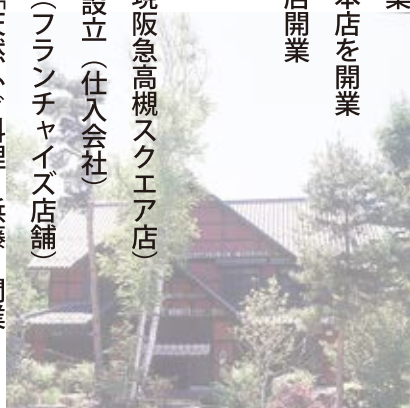
1990 年 7 月 乾 寛治・代表取締役就任

1991 年 7 月 横浜関内店開業（社員独立店）

1991 年 11 月 自由が丘店開業

1993 年 6 月 新梅田シティー店開業

1994 年 2 月 目黒ファクトリー開設



株式会社 串の坊

東京本部事務所

153-0061

東京都目黒区中目黒 3-5-20

TEL 03-3714-0094 / FAX 03-5724-6050

大阪事業所

530-0042

大阪市北区天満橋 1-3-6 空心ビル

TEL 06-6242-1950 / FAX 03-6242-0094

<https://kushinobo.co.jp>