

ポイント

「1日100食限定」で無駄な残業、食品ロスは一切なし。人気店が展開する新たな売り方、働き方改革

- 100食売切れ次第営業終了。仕事のゴール設定で食品ロスもなし。社員のやる気を引出す働き方改革
- 人手不足と言われる飲食業界においてダイバーシティ経営を実践することで多様な人材を確保
- 国産牛にこだわったメニューで外国人観光客からも人気絶大。「限定」効果もあり、ほぼ毎日ランチで完売

企業基本情報

所在地	京都府京都市下京区船頭町187番地
電話/FAX	075-201-9408/075-201-9409
URL	http://www.100shokuya.com/
代表者	代表取締役 中村 朱美
設立	2012年
資本金	500万円
従業員数	23人



会社概要

外国人観光客の多い京都市内で国産牛ステーキ丼専門店、すき焼き専門店、肉寿司専門店の3店舗を「佰食屋（ひゃくしょくや）」の屋号で展開。メニューを絞り1日100食売切れ次第営業終了。残業、食品ロスをなくし、節電に寄与するエコ経営を実践。100食のゴール設定で社員のやる気を引出し離職防止を実現。自らが子育て中のママであることからワークライフバランスに配慮し、ダイバーシティ経営も踏まえた働き方改革で飲食業の人手不足を解消。



登録商標の“佰食屋”

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

▶▶▶「1日100食限定」で残業、食品ロス一切なし

1日100食限定で完売すると営業を終了するビジネスモデル。「限定」効果で需要効果もあり、毎日完売。100食限定で予め仕事の終わりが見えているため、従業員はモチベーション高く勤務出来ている。長時間労働が問題となっている飲食業界において、無駄な残業は一切なし。また、売れ残りが少ないため食品ロスもなく、店舗の節電効果もあることから環境にやさしい経営も実践。「顧客・会社・従業員・仕入業者・環境」の5方良しを実現。



国産牛ステーキ丼専門店（佰食屋）

▶▶▶人手不足の飲食業界においてダイバーシティ経営を実践

深刻な人手不足と言われる飲食業界において、シングルマザー、障がいのある方、40歳以上の未経験者など、いわゆる就職弱者と言われる人材を積極的に採用。それぞれの特性に応じたポジションを用意することで、ダイバーシティ経営を実践。仕事と育児の両立を可能にした勤務形態も実現。ダイバーシティ経営は、インバウンド客への対応力向上や、高い接客スキルも持つ人材を確保できることに繋がり、会社の強みとなっている。



ダイバーシティ経営を実践

▶▶▶国産牛を使ったメニューとおもてなしは外国人観光客にも評判

外国人観光客の多い京都市内で国産牛を使ったステーキ丼、すき焼き専科、肉寿司専科の3店舗を展開。在日外国人を含む語学の堪能な従業員を配置し、すき焼きなどの日本食の食べ方を説明し、観光案内等も行うなど、おもてなしサービスを提供。京町屋を改装した風情ある店舗で国産牛を使った日本料理をリーズナブルな価格で食べることが出来ることに加え、丁寧な接客も評判を呼び、外国人観光客は年々増加。



京町屋を改装した店舗