

ポイント

## タイ料理とタイ文化の普及を通じ社会に貢献することを理念に。従業員の外国人比率60%超、LGBTも活躍する会社

- 積極的な海外進出志向を有し、バンコク出店により人材育成・食材調達等をすすめる
- 女性幹部は半数を超え、外国人従業員は60%超。LGBT従業員も多数活躍
- 経営計画書と米国式のチェーン理論をベースにした多様性のある企業経営

### 企業基本情報

所在地	東京都目黒区駒場 3-5-18-203
電話/FAX	03-6318-3933/03-6321-8496
URL	http://www.sscy.co.jp
代表者	代表取締役 川口 洋
設立	2004年
資本金	1,100万円
従業員数	165人



### 会社概要

2004年創業。タイ料理の普及を通じて社会貢献するという理念の下、タイ料理専門店を東京都内に12店舗、バンコクに1店舗展開。経験を積んだタイ人シェフによる本格タイ料理を、異国情緒あふれる雰囲気のある店内で提供。人材の採用育成評価の仕組み作りに注力し、国籍や男性女性にとらわれない人材を登用。その中にはLGBTも多数。また、管理職の過半数が女性。

マネジメントは、客数予測を中心とし、売上だけでなく顧客満足による客数増を追求している。



同社のタイ料理

### 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

#### 2017年、バンコクへ出店。海外への出店計画を策定

2017年、バンコクに出店。人材採用育成（開業後9か月の間に4名の技能ビザを取得、コックや通訳の面接を多数実施）、人材交流（日タイ相互店舗間で研修実施）、食材調達（タイ米の輸入開始、その他食材についても製造輸入予定）、備品調達（制服、雑貨、食器等の製造、輸入）、情報収集（タイ情勢や流行の把握）の場としても活用。多様な食材を使用し味付けや料理に多様性のあるタイ料理の強みを生かし、今後、米国、アジア（ASEAN、韓国等）をはじめ世界展開を進める予定。



クルン・サイアム ブロンボン店

#### 従業員の65%以上が外国人。ジェンダーに囚われない雇用

厨房スタッフ100%、社員全体の65%以上がタイ人を中心とした外国人で構成。外国人が働きやすい環境を目指し、生活面でのサポートも会社が行っている。また、女性に働きやすい職場を目指し、産休や育休の利用促進を促している。

LGBTフレンドリー企業を謳い、ジェンダーに囚われない雇用を推進している。店長以上の幹部の性別は、女性46%、男性33%、LGBT21%、うち3割が外国人となっている。



社員旅行での交流

#### 経営理念が中心の経営計画書及び米国式の理論に基づく経営

経営理念を中心とした経営計画書を作成し、全社員を集めた経営計画発表会を実施し、会社の方向性と考え方の共有を行っていることが何よりの強み。米国のチェーン理論を熟知するコンサルタント指導の下、米国式のチェーン理論をマネージメントに取り入れている。経営者を含め海外生活経験があるものが多く、国籍習慣、性別を超え多様性を許容する会社文化である。タイ米の輸入スキームを構築。CSR活動一環として、伊勢原市に農園を借り受け、無農薬のフレッシュハーブ等を栽培、同社で使用。



経営計画発表会