

株式会社芝寿し

電気炊飯器販売から始まった「ごはん文化創造企業」

おもてなし経営のポイント

- ❖ 顧客満足は当たり前、目指すべきは顧客感動
- ❖ 創業者の思いを受け継ぎ、関わる人すべての繁栄に貢献する



金沢市
石川県

経営理念と企業文化

株式会社芝寿しは、石川県で寿司弁当の製造販売を主に行なっている。創業の経緯はユニークだ。代表取締役社長の梶谷晋弘氏の父、忠司氏は戦後、家電販売店を経営していた。ある日、新商品の電気炊飯器の販売促進として、目の前でご飯を炊いて見せたところ、それは飛ぶように売れた。ところが、ご飯が大量に余ってしまったのである。それを有効利用するために、「押し寿司」の製造販売を始めたのだ。

持ち帰り寿司を本格的に始めようとしたころ、忠司氏はあるセミナーで商人哲学に触れ、感銘を受けた。そしてつくったのが、「店はお客様のためにあり、従業員、取引先とともに栄える」という経営理念である。常に正しい姿勢で臨み、喜ばれるために努力することで、社員も取引先もみなが繁栄すると考えたのだ。後を継いだ晋弘氏にも、それは脈々と受け継がれている。

芝寿しには4つの行動方針がある。

「1、日々の仕事を通じて顧客感動を創造する」、「2、豊かな人間性の集団を作る」、「3、当社にかかわる人たちの豊かな生活を実現する」、「4、地域一流一番店を実現する」。理念がそうであるように、行動方針も近江商人の「三方よし」の考え方に通ずるものだ。

晋弘氏は、「顧客満足は今日では当たり前、目指すべきは顧客感動だ」として、商品そのものや提供するサービスによって顧客の喜びを創造し、自分たちの誇りにしたいとしている。

晋弘氏が後継を決意したのは、早朝から深夜まで働き続ける両親の姿を見て育ったからだという。忙しい両親を、ちゃんと寝かせてあげられるようにしたい。そんな思いがあった。身内の幸せを重んじる心は社内全体にも浸透しており、社員の生活の充実を願って、成長を実感できるような教育もなされている。

芝寿しは、自らを「ごはん文化創造業」ととらえている。提供する「押し寿司」は金沢の伝統食であり、「お弁当」もごはん文化の一つである。ただ単に寿司弁当を

製造販売するというだけでなく、同社は顧客、社員、取引先の幸せを育みながら、日本の「ごはん文化」を末長く支え続けていく。

講演者紹介



株式会社芝寿し
代表取締役社長
社団法人倫理研究所
法人スーパーバイザー
石川県倫理法人会
相談役

梶谷 晋弘氏

1947年10月石川県金沢市生まれ。69年4月株式会社芝寿しに入社。76年専務取締役役に就任、91年代表取締役社長に就任。芝寿しの経営理念は、「店はお客様のためにあり、従業員取引先と共に栄える」である。先代の梶谷忠司会長は、自ら経営する株式会社東芝のショールームで、電気炊飯器の実演販売を大成功させた。その時炊いた大量のご飯を寿司にして販売するなど豊かな発想力で、今日の芝寿しを築いた。創業の精神を受け継ぎ、現在を第2創業期と位置付け、意欲的な活動を展開している。

会社概要

- ・法人名: 株式会社芝寿し
- ・代表者: 梶谷 晋弘 代表取締役社長
- ・所在地: 石川県金沢市保古3-183-2
- ・設立年月: 1953年10月設立
- ・事業内容: 寿し弁当の製造販売
- ・社員数: 正規49名、パート・アルバイトなど409名
- ・ホームページ: <http://www.shibazushi.jp/>