



唐竹晩秋 Karatake in late autumn

© photo by Isao Yoshida

“ 奉仕を通じて平和を ”

RI会長
田中作次
2570地区ガバナー
鈴木秀憲

重点課題は奉仕の追求

第 2519 例会 2012.11.28

—— ロータリー財団月間 ——

天候 曇 (NO. 49-22)

会長 安藤泰雄 幹事 島田秀和

例会日 水曜日(12:30~13:30) 当番 土屋(崇)君、吉田(健)君

例会場：マロウドイン飯能 〒357-0021 飯能市双柳105-8
☎(042)974-4000
事務局：飯能商工会議所内 〒357-0032 飯能市本町1-7
☎(042)974-3111(代) FAX (042)973-1662
http://www.hanno-rc.org/ E-mail: hannorc@hanno.jp

- ・点鐘 安藤会長
- ・ソング 手に手つないで
- ・米山記念奨学生 リュウ・ユウヒさん
- ・卓話 山田裕朗様 三宅康弘様

【会長報告】

第42回飯能まつりへの協賛に対し市川会長より御礼状を頂戴しました。

次週は年次総会、よろしくお願ひ致します。

11/22本日講師の山田うどん様の本が出版され、当クラブに寄贈して頂きました。

◎米山記念奨学金の贈呈とリュウさん挨拶

今月、志木と東松山クラブへ卓話に参りましたが、どのクラブへ行っても、やはり飯能クラブの食事が一番素敵だと改めて感じました。9日(日)、米山記念奨学部門のクリスマス会で司会をさせて頂きます。良かったらご一緒に参加頂ければ有難いです。

【幹事報告】

- ・親睦活動委員は全員で旅行の下見に行っております。
- ・次週11時半より第7回役員会開催。
- ・12/12クラブ協議会。各委員長は2分位で発表、欠席の場合は代理をお願いします。

【委員会報告】なし

【出席報告】無断欠席なし 中里(忠)出席委員長

会員数		当日		前々回修正
全数	対象	出席数	出席率	出席率
54名	6名	48名	88.89%	92.59%

【M U】

11/25 (地区) 土屋(良)君

【S A A報告】

◎ニコニコBOX

- ・山田社長、三宅工場長、ようこそ。本日は卓話よろしくお願い致します。 安藤君 吉島君、高橋君、市川(洋)君、小崎君
 - ・早退して親睦活動委員会と合流してきます。 服部君
 - ・早退 森君(次回欠席)、大野君
- 本日計11,000円、累計額536,610円。

◎5日例会当番は矢島(巖)会員、吉田(武)会員です。

【卓話】

講師紹介 高橋プログラム委員長
先々週は私の不手際で変更がありご迷惑をおかけしました。深くお詫び申し上げます。
過日、ある会合で「是非、飯能で卓話」とご多忙の山田社長様にお願いしたところ、二つ返事でご了解頂きました。残念ながら飯能への出店計画は今のところ無いようですが、昨日の日経にも“青春の味”との記事が報じられております。

青春の味 山田うどん

山田食品産業株式会社 山田うどんチェーン本部
代表取締役社長 山田裕朗様
取締役製造部長 三宅康弘様



山田様 納税協力団体の間税会に所属しており、飯能支部の方がこちらにもいらっしゃいます。

“かかしのマーク”で、外食のチェーン展開をしています。関東一円に直営、FC店含め約180店舗。

現在はお店での味・サー

ビスを前面に押し出しているわけですが、元々は麺の製造から出発した会社です。味のこだわりをもってスーパー等に卸して商売していたのですが、スケールメリットで大量に良い物を作っても値段を叩かれてしまう。今年7月に亡くなりました父(会長)が、「だったら折角出来た麺におつゆをかけてお客様に安い値段で提供すれば良いんじゃないか」と、S40年代にお店を出し、それが偶然にしてフランチイズのさきがけでした。

お客様に評価頂くのは確かに店舗ではありますが、商品を提供/製造するのは山田食品の“心臓部”、人間工場のセントラルキッチン。そこを管理統括する工場長の三宅がお話致します。大卒で入社以来20年弱で取締役となり、製造から商品開発に至るまで一手に握っている責任者です。



三宅様 三井アウトレットパークの目の前、武蔵工業団地内に「山田うどん人間工場」があります。

工場はここだけ。ここで180店舗、全ての食材を作っています。元々は麺の工場だったのですが、

私が入った頃から惣菜が

いろいろ出来ました。「うどん」の次に「パンチ」が出来、「カレー」「チャーハン」と“御三家”が出来ました。味をいじろうとしても難しく、今も昔からのレシピで製造しています。

工場にはISO取得時から変わらない品質目標、「味づくり」「人づくり」「仕組みづくり」の3つがあります。

「味づくり」:工場の研究開発部門でメニュー開発をしています。従来、本部からの要望で作っていたのですが、ニーズの多様化で、要望の物だけ作っても売れず、「若手に任せましょう」と提案。月1回の本社での試食会まで、間の人は一切口を出さないという約束の下に、若手も自信を持ってどんどん作った。

「月替わりメニュー」をテーマに作っていたところ、今までのやり方では出なかったようなヒット商品が生まれ、「グランドメニュー」に載るような製品も出てきた。若い人は自分の作った物がどれ位売れたか気になるようで「来月はもっと売れる物を」というような勢いがあり、任せて良かったと思いました。

ゼロからメニューを考えるのでは何種類も出来ません。今の社長になって「年間のテーマ・スケジュール」が本部から出るようになり、取引業者に、例えば「チャーハン」について提案を頼むと「こんなもの出来る」とアドバイスが得られる。結果、今はもう一段スピードアップしています。9月の「チャーハン・キャンペーン」はメーカーと一緒に作ったので、トレンドが入り、自分達だけで作るより一段美味しく、計算していたよりも売れ過ぎて、朝6時から夜10時までラインを動かしました。

「人づくり」「仕組みづくり」:ある時、若手管理職に私は自分の仕事を投げた。すると彼は定刻までにその仕事を終わらせた。私より能力があるのかと思ったら、彼は自分の仕事を部下に分け、頼んだ仕事を時間内に終わらせたのだった。ムダな残業は嫌だという人が増えているので、それをうまく利用したい。

工場内「3大禁止用語」=「とりあえず」「一応」「だろう」。これらを使つての指示は部下に対して失礼です。「だろう」は全て自己都合。今はほとんど私の耳には入らなくなりました。

指示は書類で出すと思いますが、管理職は仕事を全部抱えていますから、机の横に書類が埋もれてしまい、指示が部下に伝わらない。そこで部門長の机の前にボードを作り、(タイトル、内容、締切日だけの)小さい指示カードを貼っていく。すると部下が部門長のサポートをするようになり「締切り近いですよ」等と言うようになった。無口な部門長にもコミュニケーションが生まれ、自分の部門が恥をかかないようサッサとやろうという習慣が付いてきた。締切りの事を怒る必要がなくなり、私も打ち合わせ時間が短くて済み、「よくやったな」と仕事を褒めてあげられるようになった。

「最近の若いやつは」とか「若いからダメだ」では、いつから教えればいいのか。社員の平均年齢は38才。私が嫌そうにしているとそれが伝染し、ルンルンしていると、皆に活気があるようになって、今、人間工場は久しぶりに見るような雰囲気になっています。

日テレ「秘密のケンミンSHOW」の影響は凄かった。文化放送「くにまるジャパン」第2金曜日は、えのきどいちろう氏と北尾トロ氏が学生時代から利用していたとの事で「山田うどん」が話題に。そして『愛の山田うどん「廻ってくれ、俺の頭上で!!」』出版。お客様がファンを拡げてくれているのだから、中味を自分等でしっかりせねばと思っています。※次週の例会案内は省略。