

Yaki-Niku, Yaki-Niku, Yaki-Niku-Shin-Bun

企画：齊藤 誠 大竹 由寛
制作：野口 裕香 島田 明歩
ヤキニクシンブン 3月号

焼肉事業部の10年後

10年後 (2034年)

目標総売上高

2000 億円

(2024年：880億円見込み)

総店舗数

680 店舗

(2024年：320店舗見込み)



焼肉事業部
山口学 事業部長

きんぐ業態 600店舗 売上高1840億円 + 焼肉新業態 80店舗 売上高160億円

あなたは10年後どのポジション？

副事業部長	現在 0人 増員+1人 → 計 1人	統括ブロック長	現在 0人 増員+3人 → 計 3人
ブロック長	現在 3人 増員+4人 → 計 7人	エリアマネージャー	現在 21人 増員+25人 → 計 46人
事業推進	現在 27人 増員+25人 → 計 52人		
上級店長	現在 15人 増員+50人 → 計 65人	店長	現在 205人 増員+350人 → 計 555人

我が焼肉事業部の山口学事業部長の思い描く10年後の焼肉きんぐの成長曲線と将来必要になるポストとその人員数になります！！皆様は10年後にどの位置を目指しますか？当然、組織が成長すればそれだけ重要なポストを担う人材が増えてきます。ということは、頑張ったら頑張った分だけチャンスが巡ってきて、自分の実現したいことや目指すべきことがより現実的になってきますね！今年入社される幹部候補生の方々も10年後には立派な物語人です！

焼肉きんぐの成長角度に負けないぐらい私たちが視座を高く持ち、やる気をムンムン表出しながら、お客様に楽しくお食事できる環境づくりに励みましょう！！焼肉事業部の未来は明るい！！

2024年 春 期間限定 キャンプ 自由度 MAX!?! CAMPフェア

3月13日(水)から、冬期間限定メニューの「北海道フェア」から「CAMPフェア」に切り替わりました！商品の美味しさだけではなく、「楽しさ」を生み出すことで、話題性を作ることが目的です！レシピの内容から見てもアレンジ可能なメニューが多数あることや楽しさを表現するメニューが目白押しです！

大竹のイチ押しメニュー

① イベリコ豚のスパイス焼き

脂身が多い為、少ししつこいかな…？という印象がありましたが、その脂身が非常に甘味があり、脂身が苦手な方でも美味しくお召し上がり頂けるメニューとなっております！

② チーズカレーぽてころりん

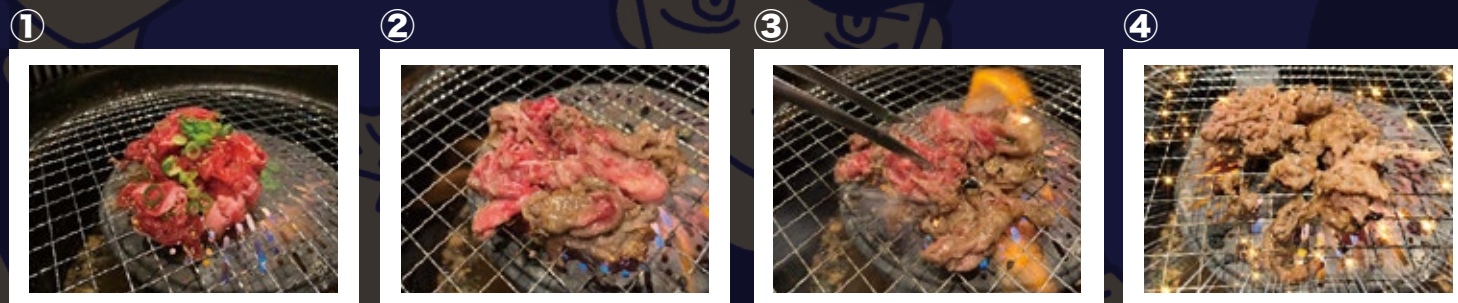
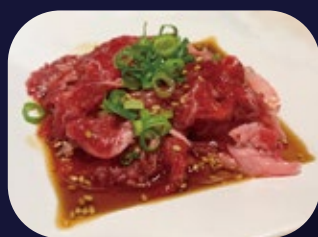
当社が力を入れているぽてころりんが、今回はキャンプの定番メニューでもあるカレーで味付けされたメニューです！ぽてころりんの食感とカレーの辛味と旨味をチーズが更に引き立ててくれている一品でした！

あなたのおススメはどちらでしょうか？我々で今回の期間限定フェアを盛りあげて、韓国フェアに勝るとも劣らない大人気フェアにしていきたいと思います！ご協力よろしくお願い致します！！



第3回 焼き方サジェスチョン

第3弾の今回のお料理は【国産牛】たれ焼しゃぶです！グランドメニュー変更で追加・変更されたこの商品、どうやって焼くの？と疑問に思った方も多いのでは？今回は、おせっかいグループの香取さんから焼く際のポイントを教わりました！焼き方をマスターして、お客様に教えてあげましょう！



① ドサッと塊のまま網の中央へそのまま焼き目を付ける

② 塊のままひっくり返し裏からも焼き目を付ける

③ 両面焼き目が付いたらほぐし、火の通っていない箇所を炒めるように仕上げる

④ できあがり！

ドサッと乗せることで肉の中を蒸し焼きにし熱を入れております。一枚一枚剥がして焼くと肉がちぎれてしまい、網の隙間から落ちてしまうのでこの焼き方がベターです。