

仕出し、外食事業で成長 給食事業でさらなる飛躍

食べることは生きること……。人は成長や活動のため、必要なエネルギーや栄養素などを毎日摂取して命を育んでいる。しかし、食が育んでいるのは生物学的な生命だけではなく、心を満たし、暮らしを豊かにし、縁を生み出していく。食を通して幸せを提供してきた《株式会社味屋コーポレーション》は、一昨年創業40周年を迎えた。

スタートは小さな弁当屋だった。建設業界に身を置いていた土井一朗社長が1982年、地元米子市西三柳にオープン。たまたま注文を受けた仕出し弁当を機にケータリング事業を始めた。「製菓会社の営業職から、会議で取引先に食べてもらう“ちょっと豪華なお弁当”を求められたのがきっかけ。弁当屋のメニューにはなかったものの、顧客の要望に合わせて提供し、最終的に評価をいただけたのが父たちの自信になり、評判も広がっていったようです」と土井龍太郎常務(34)。顧客の立場に立って融通を利かせる——「見聞簡単なようで意外と難しいことに挑んだのが事業拡大につながっていった。その後、葬儀や法要、誕生祝いや長寿祝いなど、家族や親戚らが自宅

徹底した味へのこだわり

弁当屋からスタートした味屋が初めて外食事業を手がけたのが、今も米子市有数の繁華街、角盤町に店舗を構える《かに・郷土料理 海王》。日本海や中海の幸をふんだんに味わえるほか、旨味成分オレイン酸を豊富に含んだ鳥取和牛を気軽に楽しめるとして、地元住民から観光客まで幅広い層に親しまれている。本部の

権田和志さん(49)は当時、オープニングスタッフとして入社した。

4年後、新たにラーメン店を開業した際には25歳の若さで責任者を任せられ、商品開発から経営、スタッフ管理まで担った。「開店直前までメインのラーメンの味が決まらず、社長と試行錯誤して苦しんだ記憶が今も鮮明に残っています」。ラーメンを作っては試食するという工程を真夜中まで何度も繰り返したという。

現在は外食事業の統括責任者として、仕出しや給食事業を含めた8事業を管理。2021年に新たに加わった、鳥取県西部地域の魅力を発信するプロジェクト『大山時間』の店長も務める。力を注ぐスタッフ育成では、批判より評価と挑戦を重視する。「現状を自身で理解してもらった上で、さらなる目標に挑んでもらえるよう心がけています」。SNSの浸透などで食に対する顧客のニーズは年々高まっており、その上を行くサービスを目指している。

若手活用進め、23歳店長も

若手が活躍できる風土は、事業規模が拡大した今も変わらない。一昨年、23歳で《カルビ屋大福》米子店の店長に就任した石井拓海さん(25)は、「幅広い年齢層と性格のアルバイトやパートナーさんに気持ち良く働い



さまざまな形態で 豊かな食と笑顔を提供

日吉津村に本社を置く味屋。FC事業展開などを経て、現在は仕出し事業、外食事業、給食事業を直営。グループ会社2社がラーメン店、地域商社を運営している。40年で培った高い調理技術に山陰の豊かな食材を組み合わせ、ひと皿から生み出される笑顔を追求している。



日々“美味しい”を届ける 仕出し・外食事業

お祝い事やパーティー、法事や法要などに料理を届ける仕出し事業のほか、山陰両県で《かに・郷土料理 海王》《日本料理松江和らく》《ゴクうまラーメン太陽軒》などの飲食店を運営。地元のお客様に、日々“美味しい”を届けている。



成長や治療につながる 幼稚園・病院給食の提供

2018年から米子市内2か所の幼稚園に給食を提供。2020年には鳥取県内の民間事業所として初めて大型医療施設の給食を請け負う。1日約1500食、鳥取県産の食材を取り入れた安心・安全・健康な献立の提案・調理で、患者の満足度の向上に貢献している。



鳥取県西部地域の魅力を 全国に向けて発信

鳥取県西部の“埋もれた名品”を発掘し、商品開発からブランディング、全国のスーパー・百貨店への卸販売、ECサイトの運営まで行う地域商社『大山時間』を展開。昨年からはおせちの全国販売にも挑戦。「食」を核とした山陰地域の魅力発信に取り組んでいる。

あじや
株式会社 味屋コーポレーション

食を通して、幸せを提供する
ひと皿が生む笑顔を追求

28
LEADING COMPANY



株式会社 味屋コーポレーション

事業内容

仕出し・飲食店・給食事業の運営、
地域商社事業 など

創 業 昭和57 (1982) 年12月6日

代表者 代表取締役社長 土井 一郎

社員数 248名 (男102名 女146名)

本 社 鳥取県西伯郡日吉津村日吉津1370-2

電 話 0859-27-0080

採用エリア (勤務地)

西伯郡、米子市、境港市、松江市

採用区分

新卒採用

キャリア採用

採用担当者からあなたへ

どんなライフステージに
立った時にも、自らの力
で輝ける人間になってほ
しい。そんな人たちの
集まる会社になってい
きたいと思っています。
「食べるのが好き」、「人と
接することが好き」という方
と出会えることを楽しみにし
ています。

総務
板倉 豊さん

資料請求・お問い合わせ先

採用直通 TEL

0859-27-4788

採用直通 E-mail

ajiya@fsinet.or.jp

公式サイトは
こちら



Instagramは
こちら



❶ 入社2～3年目のフレッシュな若手社員。同社は20～30歳代の若手も積極的に幹部に採用している ❷ 大学卒業後、飲食事業を行う大手上場企業に入社。現地でアメリカ法人立ち上げなどに携わったのち、帰郷した土井常務。調理、営業、バックオフィスなどさまざまな経験を積んできた ❸ 菓子や調味料、漬物など圏域内各地の特産品を販売するアンテナショップ。地元企業とのコラボで開発した新商品も多く、地域住民からも注目を集めている

たのが居酒屋とのギャップだ。「感覚で自由に味付けすることはできず、患者目線の正確な調理が求められます。でも、美味しいものをできるだけ美味しい状態で提供するという視点は同じ。培った経験を生かすことができれば」。今後は地域の特産品を生かしたメニュー提案にも力を注ぎたいという。

重要性を体感している。働き方改革の推進は、飲食業界も例外ではない。業界を越えた人手不足が深刻な中、社員の労働環境を改善しつつ、味屋が挑むのが実績ある分野での事業展開だ。2024年正月用から、長年実施してきたおせちの一部冷凍化に挑戦。冷凍技術の進化によって品質が維持できる上、商圏の大幅拡大にもつながっている。20歳代後半から30歳代前半を積極的に幹部に採用している味屋。狙いは、

地域に支えられながら発展してきた味屋にとって、給食事業は培った経験を生かして地域に貢献できる機会にもなった。「食に対する視野が広がるとともに、社員の衛生意識の向上にもつながりました」と振り返る土井常務。現在、新入社員は数か月の本社勤務を経て病院給食を担当。食が命に直結する現場で、食の

「指示待ち」から「提案型」への転換だ。「根底は食でつながっているが、業態はさまざま。サービス業に象徴されるコミュニケーション力も、部署によっては求められる内容や程度が違います。どんな人でも輝ける場所がある。味屋はそれを提供できる会社だと自負しています」

❶ 山陰名物のカニはもちろん、新たに開発した郷土料理「中海七珍せいろうめし」などが味わえる《かに・郷土料理 海王》❷ 店内の“いけす”から出したばかりの活カニ調理が人気の《日本料理 松江和らく》。個室や大広間も完備されており、さまざまなシーンで季節の味覚を堪能できる ❸ 弱冠23歳で店長になった石井さん。スタッフらとの連携が欠かせない ❹ 外食事業のスタート当初に入社した権田さん ❺ 鳥取大学医学部附属病院では1日約1500食を患者に提供。調理師の家志さんは、正確さに配慮しつつ、迅速な調理でできたての給食を患者に届けている ❻ 患者に提供される給食のうち、普通食の献立作成や食材の在庫確認、発注などを担当する栄養士の大田さん



てもらおうが一番大事。売り上げを伸ばせず苦労することもあります。仲間とともに成長し、目標をクリアしていった時の達成感は何事にも代えがたいですね」。積極性と向上心が評価され、早くから店舗管理業務に携わって実務経験を重ねている。調理師の父と飲食店勤務の母を持ち、幼い頃から食に関わる仕事が身近だった石井さん。他業種も視野に入れ、就職活動した結果、自身のアイデンティティを最も発揮できる場所として飲食業界を選んだ。「カロリー摂取や満腹感だけでなく、こだわり抜いた味と、心のこもった接客が生み出すトータルサービスで満足していただけるよう邁進します」

幼稚園や病院で給食提供

同じ食というカテゴリーとはいえ、外食事業と給食事業は、提供する側の視点や姿勢も少々異なってくる。味屋では2018年から給食事業に着手。幼稚園給食の立ち上げから関わったのが、栄養士の大田真由希さん(30)だ。「考えた献立を実際に調理・提供して初めて、コストや調理時間、器などで制約を受けることが分かるなど、想像以上に大変でした。子どもたちに喜んでもらいたいと思いつつ、そのメニューやスタイルを限られた枠内で提供すること

の難しさを実感しました」食べるのも調理するのも好きで、小学生の頃には自身で魚もさばっていたという大田さん。大学で栄養士の資格を取り、地元食材を使った料理に定評のある同社への入社を決めた。病院給食事業のスタートに合わせ、普通食の献立作成や配膳チェックなどを担当する。「普通食とはいえ、食材の大きさや使われる素材などが一人一人微妙に違い、医師による特別指示に従う必要があります」。患者と直接接することは少ないが、摂食後の食器に添えられたコメントカードが励みになっている。

経験生かしサービス向上

「患者さんの命を預かっているという意識を持ちつつ、入院中の貴重な楽しみになるよう調理しています」と、同僚の家志英樹さん(54)。大阪の老舗和食店や大手ホテルなどで調理経験を積んだのち、一時は居酒屋を6店舗経営していたが、50歳を過ぎて米子市にターニンした。「スキーマの特待生として過ごした米子北高時代が忘れられなくて。人の温かさ、そして豊かな大自然の景色は色褪せることがありませんでした」食に関わる仕事を探る中、地元密着で店舗展開を進める同社を知った。病院に配属後、目の当たりにし