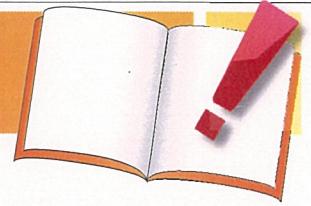


# 京料理せんしょう

京料理の本質を追及し続け顧客ニーズに対応する店舗づくり



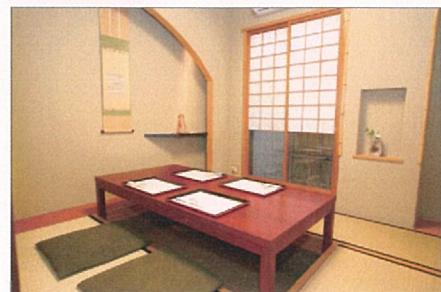
## 京都世界を多くの人に伝えてゆく店舗づくり

- ▶ 京会席、宴席向けのお献立、割烹一品料理など、京料理を提供する飲食店。時代のトレンドを取り込みつつも、先人が築いてきた京都の食文化の本質を訴えることに注力。
- ▶ 店舗の内装やしつらえ、接客など、すべてで高い品質を追及し、本物の京都ワールドを楽しめる店づくりが目標。
- ▶ 1998年に独立開業し、サービスの視点から店舗づくりを進め、利用しやすい価格帯で本格的な京料理を提供。目立った宣伝など行わずに、リピート客の確保に専念。



## 知恵の使いどころ：多数の工夫の積み重ね

- ▶ 調理工程を分析し、可能な工程はパート・スタッフに任せたり、また広報などは可能な限り内製化するなど、工夫を重ねることで、料理の内容や品質を落とさずにコストを低減化。
- ▶ 京野菜を多用するなどで、栄養バランスを確保しながら、満腹感の得られるメニューを開発。「京都健康おもてなし食情報店」として認定。
- ▶ 京・食の安全衛生管理認証を受け、全員参加の衛生チェックを制度化し、あわせて業務のマニュアル化を進め、経営者不在でも支障をきたさない運営体制を確立。味の好みなどの顧客情報パートを含めて全スタッフで共有し、顧客に応じた接遇の実践。



## 私たちのチャレンジ

- ▶ 創業者中心の店舗運営から、組織として店舗運営ができる段階に到達。経営の基盤が確立されたことから、新たな事業展開の方向性を探索中。
- ▶ さらに学習しながら、スタッフの養成につとめ、後継者を育成し、世界に誇れる京都の食文化の継承につとめること。

### ● 会社概要

代表者	辰馬 雅子
所在地	京都市右京区西院安塚町 23
事業概要	飲食店
電話番号	075-322-1913 URL <a href="http://sensyou.jp/">http://sensyou.jp/</a>