



MARINE

株式会社 マリンポリス

POLIS

Corporate Profile

訪れるすべての人の笑顔



代表取締役会長

山野井 孝允



代表取締役社長

山野井 啓雄

マリノポリスは回転寿司の全国チェーン化を通じて「5つのこだわり」を実践し、発展を目指します。

伝統的な日本食である“お寿司”。概算1兆3千億円と言われるわが国の寿司業界において、昭和40年代に誕生した回転寿司は、低価格、価格の明瞭化、入店しやすい店舗づくりなどが幅広い消費者に支持されて、現在4,500店舗、総売上高は5,000億円と寿司市場全体の3分の1を占めるに至っております。

規模の拡大を進める大手回転寿司チェーンの多くは、「安さを追求するための仕組み」を追求していますが、当社では昔ながらの“お寿司屋さん”が持つ良さを極力残していくことを目指しております。“活き”を重んじた市場からの鮮魚の直接仕入れ、加工センターに頼らない店内調理の徹底、O型ベルトの採用による寿司屋独特の“活気”と“対話”を重視した店内レイアウトなど、独自の経営哲学で運営しております。これは、回転寿司を単に食材が寿司である外食チェーンとしてではなく、本格寿司をチェーン化したビジネスモデルと捉えた結果です。

前社長より受け継いだこれらの経営資源は、国内外合わせて140店超の店舗網として結実しております。社長として経営の舵取りを任せられました私の使命は、受け継いだ資産を生かし育て、そこから時代の変化にマッチした新しい価値を創造していくことであると考えております。

そのために、まずは足場固め。コアとなる回転寿司チェーン事業の安定的拡大を図ってまいります。社内改革の一環として進めております「直営店政策とFC店政策の一体化」や「エリア・マネージャー制の導入」などは、FC加盟店の皆様からの一層のご協力をいただきながら、一体となって発展していくことを目指したものです。

加えて、自ら考え行動することのできる社員を育てる教育を重視し、お客様により一層ご満足いただける商品・サービスの提供を目指してまいります。皆様方の温かいご支援をいただければ幸いに存じます。

経営理念

私たちは新鮮でおいしい寿司を
真心のこもったサービスでお客様に提供する。
以って地域社会に貢献すると共に豊かな社会を築きます。



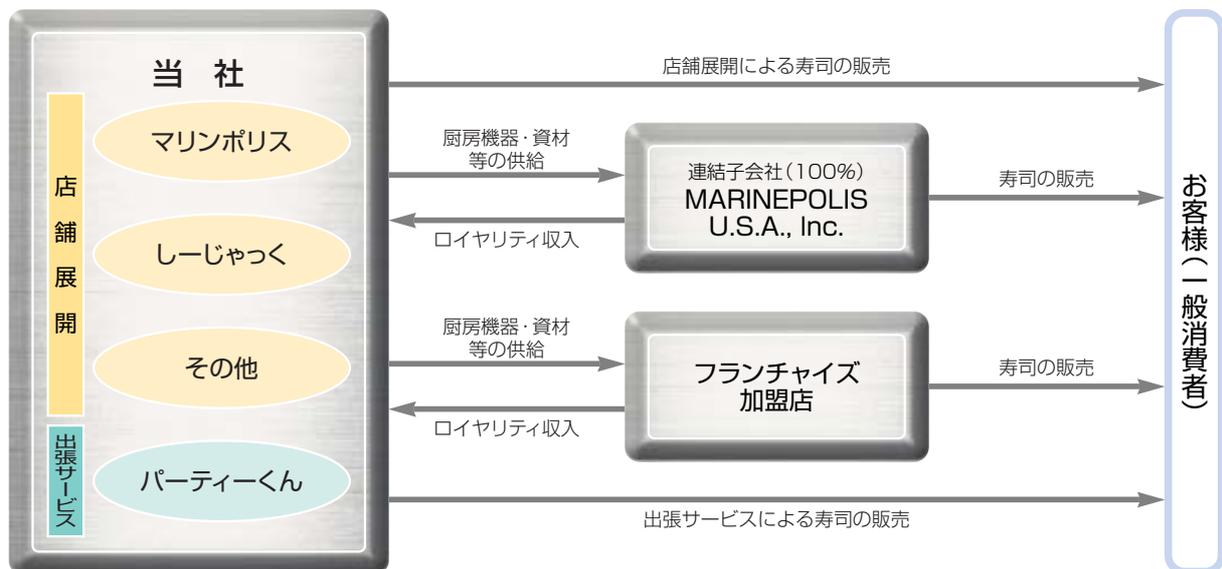
のために・・・

マリポリスとは・・・

MARINE (海)・POLIS (都市国家)とは“海洋都市”の意味で、海の新鮮な幸をベルトに乗せて、おいしさはもとより食べる楽しさのダブル体験を真心のこもったサービスで提供する“食文化”の担い手企業です。



マリポリスの事業形態



2つの店舗形態を核にニーズに



当社店舗ではO型ベルトを採用し、レーンの中にある職人がお客様に対し対面商売を行うことにより、お客様の満足度の最大化に努めるとともに、寿司屋独特の「活気」と「対話」のある店づくりを行っています。

■対話に基づく商品販売

数値データに基づき、お客様が食べたいと思う売れ筋商品を把握し、廃棄ロスを減らすと同時に、レーンの効率性を向上するという商品管理手法は大手回転寿司チェーンと同様に当社においても行っています。これに加え、職人が対面でネタの仕入れ状況などと照らしながら、ニーズを探りネタを流す方法は、人的コストを勘案しても、大きなメリットがあると考えます。

■O型ベルトとE型ベルト

面積当たりのレーンを長くとれるE型ベルトは、満席に近い状態においては大いに効率性を発揮しますが、その反面、空席が目立つ状況においてはデッドスペースを生み、大幅に効率性が低下します。しかも、レーンのどの位置に座るかによって不公平感が常に存在します。これに対し、対面販売を重視する当社は、お客様が公平にいつでも注文でき、常に新鮮なネタを提供できるO型ベルトを採用しています。

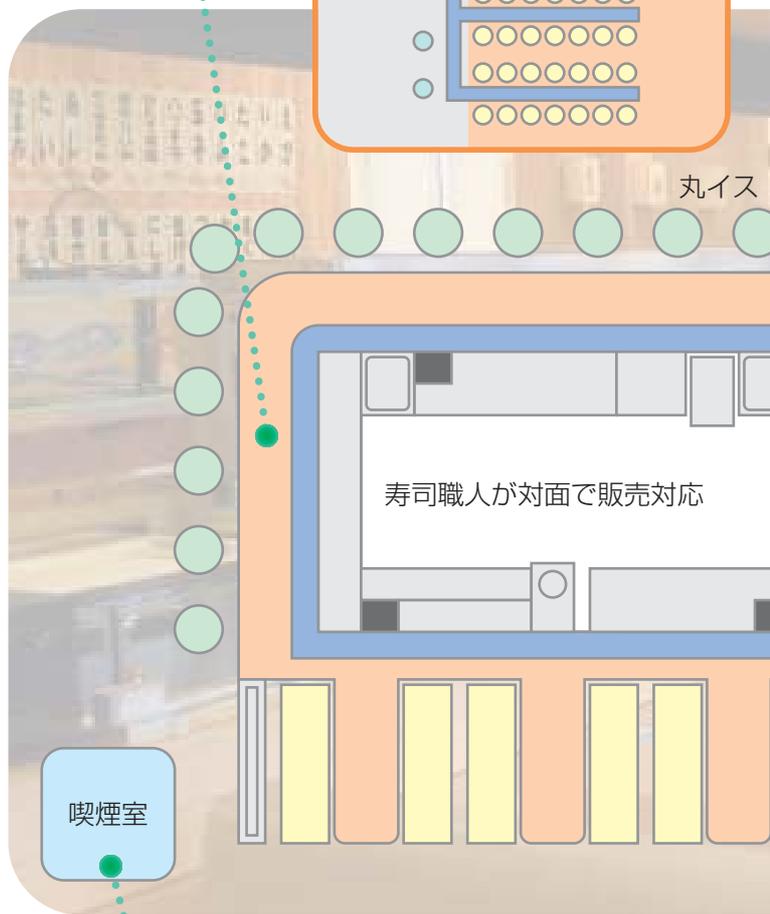
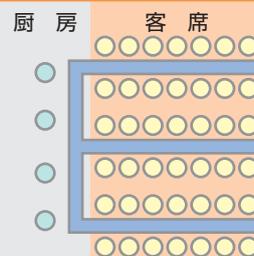
■喫煙室を設けて全席禁煙

ネタの鮮度や旨みを保ち、お寿司を美味しく召し上がっていただけるように、全席を禁煙にしています。さらに、健康増進法施行に合わせ、喫煙室を設け完全な分煙化を進めています。



O型ベルトによる
対面販売

比較：E型ベルトの店内レイアウト例



喫煙室

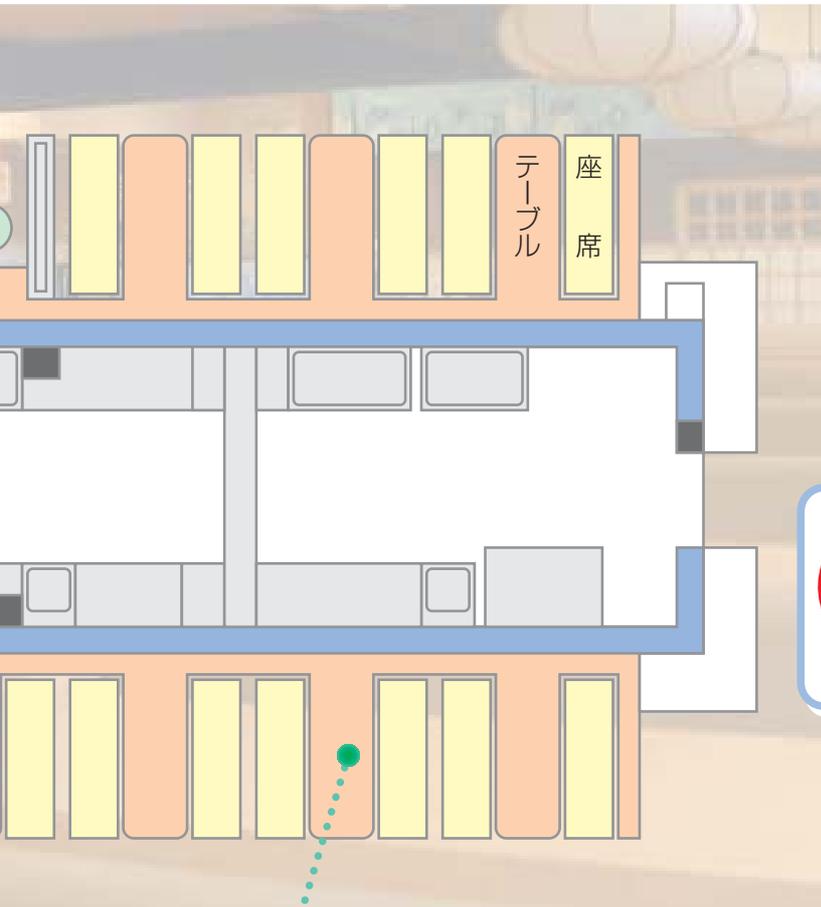
喫煙ルーム設置





応じた「お客様満足」を追求しています。

当社では、「マリノポリス」「シーじゃっく」の2業態を中心に店舗展開を行っています。周辺に集客力のあるナショナルチェーンがあり、半径2kmに商業圏2万人以上の近隣人口を有するポイントを標準的な出店基準としています。また、お客様には車で来ていただくことを前提に「車で入りやすい」道路環境を重視しています。寿司メニューの商品力などを武器に高い集客力が充分に見込めるため、一等地に出店する必要がなく、低コストでの出店を可能にしています。



テーブル席を中心に
ゆったり配置



本格手作りのお寿司を
お得な価格で提供

こだわりの味を追求し、品数は80~90種、とくに鮮魚は12~18種を取り揃えています。また、お客様に安心して召し上がっていただくために、生産者・産地表示や無添加の食材を追求しています。握りは職人が1つ1つ手握りを中心にお客様に提供しています。



全皿105円均一で
低価格志向に対応

握りを機械化することで低価格を実現。105円の均一価格ながら75種以上の豊富なメニューを提供しています。「マリノポリス」同様、市場からの直接仕入れにより新鮮な鮮魚も豊富に取り揃え、他チェーンとの差別性を高めています。



徹底した味へのこだわりでお



概して回転寿司チェーンのビジネスモデルは、自社事業をファーストフードと捉え、効率性を追求しているケースが多く見受けられます。しかし、当社では、本格的なお寿司を提供できるお店づくりを第一に考え、徹底した「味へのこだわり」を追求しています。

■美味しさへのこだわり

お寿司は、ネタ・シャリ・わさび・海苔などの各素材とそれを握る職人の腕で決まります。当社はこの全てにこだわっているからこそ、ご来店いただいたお客様に「美味しい」とご満足いただけていると考えています。回転寿司店の多くは、セントラルキッチン方式を採用しているため2回解凍ですが、当社では陸揚げ後各店に直送することで本来の旨味を損なわないワンフローズンを実現。また、四季折々の美味しさの提供を目指して「鮮魚」は各店仕入で対応しています。これらの方法は、寿司職人の育成に力を入れている当社だからこそ実現可能と言えます。

■品質・安全管理へのこだわり

味へのこだわりと低価格での提供に加え、品質・安全管理にまでこだわった対応を行うために、冷凍で仕入れる食材については海外のHACCP(総合衛生管理製造過程)対応工場を活用しています。また、本部に「食品衛生管理室」を設け、食材の品質検査・菌検査に加え、店頭での衛生環境維持を目的とした店舗の定期巡回検査を行っています。

美味しさへのこだわり

安全と美味しさの両立を追求



80~90種と豊富に取り揃え



ネタ

品数

産地

こだわり

契約農園など産地厳選の食材選び



契約栽培による岡山朝日米





お客様をお迎えしています。

美味しさへの

鮮度

季節に合わせた鮮魚の提案



寿司職人育成制度が支える手握り

にぎり



サイドメニュー

バラエティ豊かな食のご提案



品質・安全管理へのこだわり

中国国内初の 超低温冷凍庫完備

同業他社に先駆けた中国現地工場との技術協力により、中国国内初の超低温冷凍庫完備の工場でマグロのネタ加工を実施。旨味を維持したスライスネタの大量仕入・加工により低価格での販売を実現しています。



本部食品衛生管理室

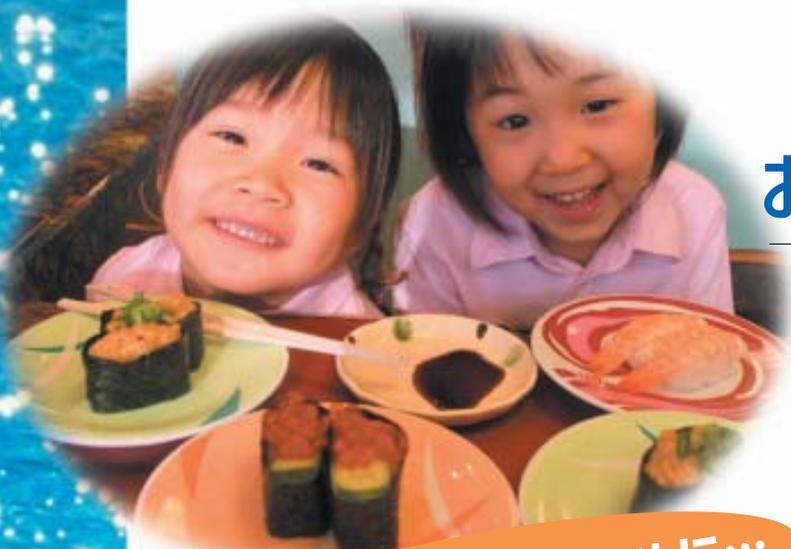
各店舗に衛生委員(店舗スタッフより選出)を配置し、本部内の衛生管理室と密接な連携をとりながら、食材や店舗環境の衛生管理と菌検査を行っています。また、本部衛生スタッフと外部専門ブレンによる定期衛生巡回を実施。各店に「秀」「優」「良」の評価シールを貼り出すなど改善指導を徹底しています。



まな板・包丁等の調理器具の菌抜き検査



お客様の笑顔を広げる多



全てはこの笑顔のために…

少しでも多くのお客様から、「美味しい・安い」という満足の笑顔をいただくために、当社は国内及び北米マーケットにおいて積極的な出店を行っています。加えて、笑顔の輪をもっと大きく広げるために、組立式の寿司コンベアの開発や店頭での様々なイベントの実施など、当社独自の提案にも工夫をこらしています。

■直営及びFCでの出店展開

当社は、美味しさを支える寿司職人の技を大切にしながら店舗を拡大しています。そのため出店に当たっては、当社のあらゆるこだわりを追求しやすい「直営店」を基本に、厳しい指導基準を満たせるFC加盟店を厳選。このこだわりの出店が、当社店舗が常にお客様の笑顔で満たされている理由であると自負しています。

■お子様からお年寄りまで広がる笑顔の輪

お店に来ていただくことの難しい方や機会の少ない方にも当社のこだわりの味をお届けするために、どこにでも持ち運びができる組立式の寿司コンベアを独自開発。老人会や子供会などでご利用いただき、笑顔の輪が広がっています。また、店頭ではご来店の楽しみを少しでも膨らませていただくべく、旅のプレゼント企画やお子様向けプレミアムグッズの提供など、各種のイベントも展開しています。

国内マーケット



西日本エリアを中心に展開



●マーケット別の出店展開





店舗化と独自の提案を推進しています。

北米マーケット



●FCシステムの概要



各種の独自提案

持ち運びできる 組立式寿司コンベア



人数に応じて
サイズを自由選択

家庭用電源で使用可能

お店に来ていただくことの
難しい方のために
(子供会・老人会等)



パーティーくんの開発意図

マリンボリスがアメリカに出店した際、まず驚いたのがハンデキャップ(障害者)へのきめ細かい配慮でした。

そこで考えたのが、「お店に来られない人のために店ごと出前出来ないか」ということでした。

この夢を永年の開発で完成させたのが「パーティーくん」です。



人作りが マリンポリスの 未来を作ります。

技を磨きます。

寿司職人のための技能教育・研修

マリンピック(技能競技大会)



技能研修



マリンピック

O型ベルトを採用した対面重視の店舗運営、鮮度にこだわる商品管理など当社の差別化において、「人」の力が大きなカギを握ります。

当社は、職人としての技、お客様をお迎えする心、そして、店長としての経営ノウハウまで、一貫した教育・研修制度に基づいて人作りを実践しています。そのため、習得した技能を相互に競い合う「マリンピック」、個々のやりがいを育てる「海外研修旅行」や「意欲成果主義に基づく人事評価」の実施、各自の目標設定を行う「営業会議」や「店長会議」の定期開催に加え、コーチング技術勉強会等を実施。コミュニケーション力を高め、店舗一丸の体制づくりを進めています。各地区においては「寿司コンテスト」を開催し、レベルと創意の向上を目指しています。

また、年1回の技術試験によって、ランクアップ毎に胸に星を付け、給与へも反映。技術力アップを促進しています。

これら様々な方法により、当社は人材力の強化に努めています。

やりがいを育てます。

海外研修旅行

意欲成果主義に基づく人事評価制度



海外研修旅行(アメリカ西海岸)



海外研修旅行(オーストラリア)

目標を見定めます。

営業会議・店長会議

各種研修



新人研修



株式会社 **マリンポリス**

〒700-0924 岡山県岡山市大元二丁目4番5号

TEL. 086-245-2444 (代)

URL <http://www.marinepolis.co.jp>

