

# 企業紹介

確かな品質と調理がつくりだす  
おいしさはみんなを笑顔にする

信越企業株式会社

代表取締役 福田 甚作  
〒950-2052 新潟市西区寺尾7番8号  
TEL 025-260-3003 FAX 025-260-5350  
<http://www.shinetsukigyou.co.jp/>

業 種：飲食業  
資 本 金：4,800万円  
事業内容：ケンタッキーフライドチキン・ピザハットの  
店舗運営・イベント等のブース事業

「ケンタッキーフライドチキン」(KFC)や「ピザハット」(PH)のフードビジネスを新潟県内中心に展開する信越企業(株)。KFCグループ全店で実施している『CHAMPS (チャンプス)』活動により、心のこもったサービスを実践するとともに、確かな品質と調理によってお客様に「安心とおいしさ」を提供し続けている。

## 新潟県内初の「ケンタッキーフライドチキン」と「ピザハット」

同社の創業は昭和47年。翌年には、県内初のKFC第1号店を新潟市寺尾台にオープン。さらに、平成6年には県内初のPH第1号店も出店した。

確かな品質と調理がつくりだすおいしさは、季節の行事や誕生日などの「ハレの日」の食卓を演出し、身近な存在として地域のお客様に親しまれている。

現在では、県内にKFC17店舗、PH5店舗のほか、会津若松市にKFC1店舗、富山市にPH2店舗を展開している。



▲平成24年3月出店のKFC新潟新潟店

## 手厚い教育研修制度が強み

販売されるフライドチキンは、KFC独自の調理認定資格「COMライセンス」を持つ社員により各店舗で手づくりされている。

そのため、同社では「スター2000」という作業チャートによる指導や「COMライセンス」取得のためのサポートを積極的に行っている。同社の強みは、こうした技術向上のための手厚い教育研修制度にある。

また、社員全員にKFCグループの活動理念である『CHAMPS』を徹底させることで、品質・サービス・技術・施設設備の充実を図り、商品だけでなく“おもてなしの心”もお客様にお届けしている。



▲「COMライセンス」を持つ社員が調理



◀常に笑顔をお客様にお届けしている

## 徹底した品質管理による安心とおいしさで笑顔を広げる

同社は、KFC登録飼育農場の国産ハーフ鶏を使用し、生産や加工・販売といった履歴を検索できるトレーサビリティによる徹底した品質管理で、「安心とおいしさ」をお客様にお届けしている。

福田社長は、店舗のない佐渡のお客様にも“同じおいしさを届けたい”と、粗熱取りのオリジナルチキンの提供を始めた。粗熱取りのオリジナルチキンは、独自の機械で急速に粗熱を取っており、食べるときに、レンジで温めるだけで揚げたての味を再現できる。

今後は、さらに多くのお客様を笑顔にするため、移動販売車でのイベント参加も増やし、変わることはない安心とおいしさ、そして充実したサービスを広げていく。

### ◀ KFCグループの活動理念 ▶

- C leanliness (清潔さ)
- H ospitality (おもてなし)
- A ccuracy of orders (オーダーの正確さ)
- M aintenance of facilities (店舗設備のメンテナンス)
- P roduct quality (商品の品質)
- S peed of service (サービスの速さ)