

米沢品質AWARD

黄木の米沢牛「大切な時を、もっとおいしく」

申請者情報

区分	:	企業
運動体名	:	株式会社米沢牛黄木
所在地	:	米沢市桜木町3-41
代表者	:	黄木修太郎
ブランド責任者	:	伊藤一則
担当者	:	井上ひとみ
連絡先電話番号	:	0238-22-2241
発信情報	:	http://yonezawagyu-o-ki.com/

AWARD申請内容

審査状況：二次審査中

種別：サービス

▽ 受賞を目指す製品やサービスの名称

黄木の米沢牛「大切な時を、もっとおいしく」



米沢牛すき焼きと米沢の食文化を伝えるメニュー

✧ 申請する商品やサービス等の概要

黄木の米沢牛・大切な時をもっと美味しく

単に米沢牛単体の販売、飲食に力を入れるのではなく、米沢牛を中心とした米沢の食文化を日本全国に発信し続けていきたい！

✧ 挑戦と創造のストーリー

1923年、精肉店の隣に小さなプレハブ小屋で、七輪を用い「牛鍋屋」を始めたのが弊社の始まりです。

その後、タクシー会社を開業し、米沢で初めての女性ドライバー「黄木ハル」ばあちゃんがフォードV8を駆り、米沢の街を颯爽と駆け抜けました。タクシーの仕事の他に、具合が悪くなった人達を病院に運んだり、今でいう救急車の役割もしていたそうです。

そして、米沢で初めての総合結婚式場「金剛閣」をオープンし、人生の喜びの門出となるお手伝いをさせていただきました。今はレストラン金剛閣としてリニューアルを行い、米沢牛専門の食事処として営んでおりますが、ご予約いただいたお客様から「昔ここで結婚式を挙げたんだ。」「だから銀婚式はここで絶対やりたいんだと」お孫さんを含め、家族の方達からの心から祝福されていました。

また、湯の沢温泉 すみれ荘を開業し、現在は「時の宿すみれ」として営業しております。

100年の歴史を振り返ってみると、昔から「人に喜んでもらえる仕事」、こういった考えが歴代の経営者の方々の根本的な考えとして伝承されてきたと思います。現在は精肉店の総本店を中心

に、米沢市内にレストランを3店舗、東京に2店舗展開しておりますが、ただの米沢牛の販売、飲食で終わることなく、米沢を代表する食のひとつ「米沢牛」と米沢の特産物（野菜・米・果物・酒・米織）などを組み合わせて日本そしていづれ世界へと発信させていきたいと考えています。米沢の地は、派手な物など何もないですが、旨いもの、世界に誇れるものなら沢山あります。米沢牛と、米沢の特産物を組み合わせる事で、歴史ある米沢にもっと人々が訪れ、そして様々な形で多くのお客様に米沢牛を、そして米沢の特産物を合わせて発信していきたいと考えています。

❖ 商品やサービス等の品質の高める工夫

創業100周年にちなんで、レストランでは新たなメニューを季節ごとに提案していきます。

例えば創業当時のメニューの復刻版として「100年の牛鍋」というものがあります。

この内容は牛鍋だけでなく、その副材にこだわってメニュー構成を行っています。米沢の郷土料理の冷や汁や地野菜を使った漬物、地元の酒蔵さんの吟醸酒の酒粕と味噌を合わせて作った牛肉の味噌漬け「すみれ漬け」、山形のだし、すき焼きの卵は紅花卵。郷土食豊かなメニューです。さらに米沢だけでなく、東京のレストランでは、肉だけでなく、米沢から食材を送ってそれぞれ世界中の方々に米沢の特産物の美味しさをアピールしております。米の銘柄から、できる限りの地元野菜を集め、そして米沢の酒蔵を中心とした日本酒、ワインの提供を行い、お客様から、非常に高い評価を得られております。

また、通信販売では、100周年のプレミアム商品には米沢を代表する米沢織の風呂敷で包み、商品を発送します。

❖ 商品やサービス等の独自性・価値

ただ単に米沢牛の販売だけに特化するのではなく、米沢で農業をがんばっている若手生産者や、米沢の文化を守る若手経営者の方々と協力し合い、米沢の文化を発信していこうと考えています。

農産物で言えば、これからの季節はそれぞれ米沢の秋の風物詩、「芋煮セット」の販売。牛肉と地元野菜をセットにした鍋だけあれば食べれる「すき焼きセット」や、お客様へのお礼の品ひとつとっても、今まではサラミとか自社製品を差し上げていたのですが、米織のハンカチや手拭いを差し上げたりすれば、まだまだ米沢の素晴らしい文化を広める事ができると思います。

そして、お客様の特別な日に選んでいただけるよう、レストランでもささやかでも、おもてなしの心こもったサービスを行っております。

❖ 商品やサービス等に対する評価

通信販売だけで、毎月150件ほどアンケート（お客様の声）がハガキやメールで届きますが、米沢牛が美味しかったは勿論ですが、山形出身なので、「地元の食材と組み合わせた商品を作ってください」という意見や、「故郷を思い出しても懐かしくなりました。これからも頑張ってください」など。

また、東京のお店のレストランでは、地元の日本酒の評判が高く、合わせて、「ご飯がおいし

い」のお声を非常にたくさん頂きます。もっともっと米沢の食文化をアピールして、お客様からの評価を頂きたいです。

❖ 情報発信の手段

- ・ 100周年の限定メニューの作成（季節ごと）地元の食材を多く取り入れて構成します。
- ・ SNS、インスタでの投稿、発信
- ・ 各店舗のHPでの発信
- ・ 通信販売用のHP及びカタログからの販売、発信
- ・ 百貨店等での催事出店でのアピール

❖ 評価を活かす仕組みや体制

自社通販にサイトにお客様の声を反映させるシステム（10月完成予定）を構築しています。お客様へお届けする商品にアンケートはがきを同梱し、QRコードからその商品の口コミを投稿する事ができ、弊社の通販サイトの商品の部分にお客様の声として反映されます。

アンケートで戻ってきたお客様の声を社内で共有（Googleワークスペース）

月1回の営業進捗会議（社長同席）

各事業部のリーダー会議・実行計画レビュー会議でお客様の声の共有（良い事も悪いことも）

お客様からいただいたクレームは、社長初め、全社一斉にボイスメールでの発信・クレームシート及び改善報告書の提出

お客様の声を生産者にもお伝えする仕組みの構築

（最終購買者のお客様の声を伝える事により、生産者の方々の励みにもなると思います）

❖ 今後の計画

- ① 自社商品と、米沢の特産物を組み合わせた季節商品の開発（通信販売用）
- ② お客様から頂いた声を生産者に伝える仕組みの構築
- ③ お客様の大切な時の演出のお手伝い（レストラン予約時または贈答用商品の場合の同梱物）
どうすればお客様に感動をあたえられるか。

❖ 米沢への貢献

米沢牛のトップブランドを目指し、第一級の米沢牛を販売して行く。

米沢で頑張っている若手生産者と協力して米沢の食文化をお伝えしていく。

何よりも、当店を訪れていただいたお客様に、また来たい！と言っていただけのようなお店作りを行い、米沢への誘客をはかる。

✧ 現在取り組んでいるSDGsの取り組み<参考>

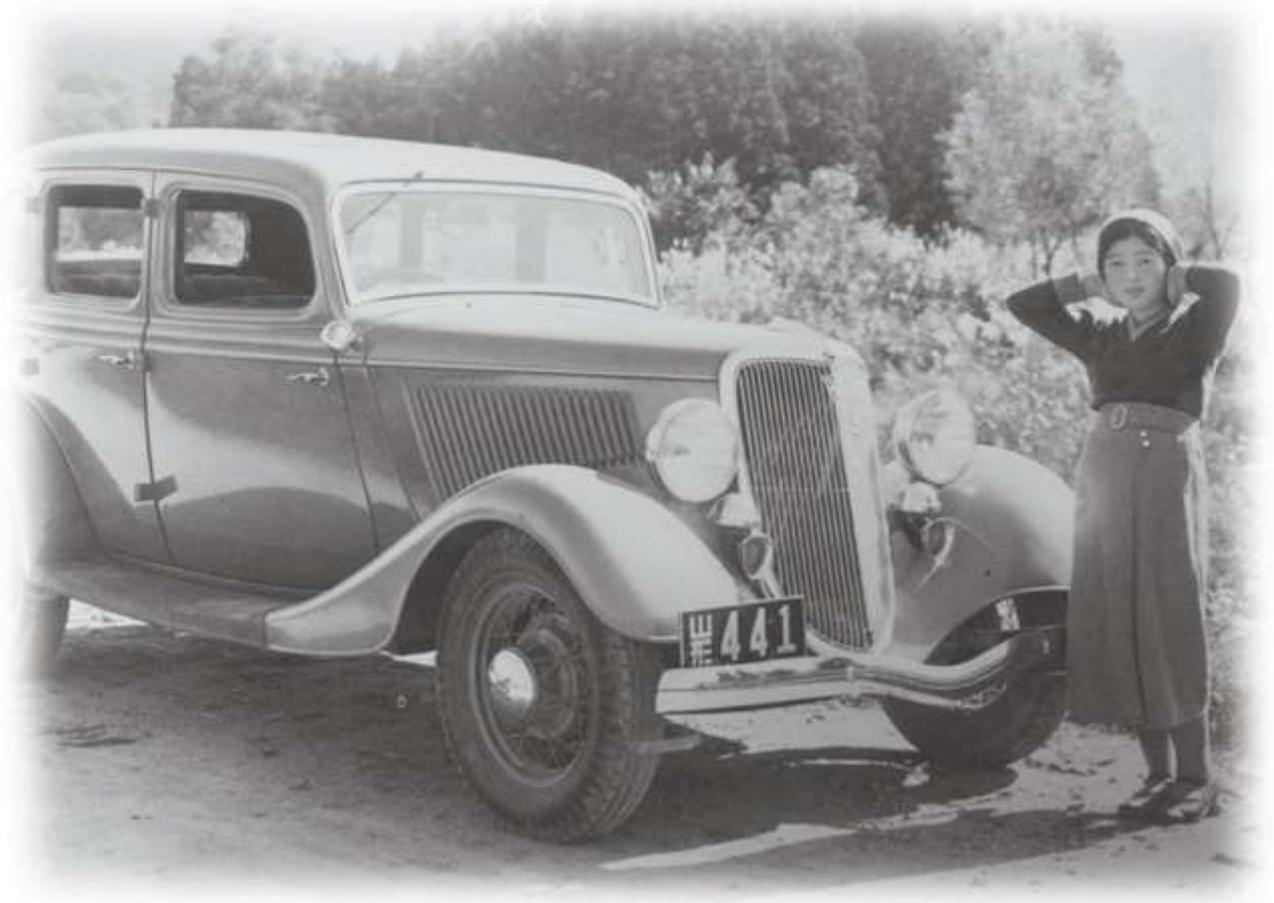
社員交代で、近隣の托鉢活動を毎週1回行っています。
梱包資材についても無駄を省き、過剰な包装は行っていません。
会社全体で無理、無駄、ムラをなくす環境整備に取り組んでいます。
無駄な食材や資材を減らす為



✧ 商品やサービスの画像



黄木の米沢牛



黄木ハルさんとフォードV8

種別 サービス

調査員評価集計結果

問1. 秀でた「挑戦と創造」のバックグラウンドを感じる

そう思う	<div style="width: 100%;"></div>	3
どちらとも言えない	<div style="width: 25%;"></div>	1
そう思わない	<div style="width: 0%;"></div>	0

問2. 「優れた品質」や「他にはない価値」を感じる

そう思う		4
どちらとも言えない		0
そう思わない		0

問3. 販売・広告活動等優れた取り組みをしている

そう思う		3
どちらとも言えない		1
そう思わない		0

問4. 米沢を代表し、米沢ブランドを高める事に貢献しよう

そう思う		4
どちらとも言えない		0
そう思わない		0

問5. これからも更なる進化が期待できる

そう思う		4
どちらとも言えない		0
そう思わない		0

評価 (4 / 2)

2 コメントを残す

コメントを書く

 2

▲ 新しい順 ▲ 古い順

しゃちょう



評価：



米沢市を代表する米沢牛の名店が自社の売り上げだけでなく、地域農業の活性化や持続可能性にまで踏み込んだ取り組みをされていることに感銘を受けます。米沢市全体が盛り上がることは、これからますます重要になってくることですので、引き続きがんばってほしいと思います！

返信

編集

🕒 2ヶ月前

AWARD



評価：



さらに米沢ブランドを向上するために添加物や化学調味料などのものを使わないのはいかがでしょうか？

返信

編集

🕒 29日前

米沢市産業部米沢ブランド戦略課

〒992-8501 山形県米沢市金池五丁目2番25号

TEL：0238-22-5111（代表）

FAX：0238-24-4541

Email：brand@city.yonezawa.yamagata.jp