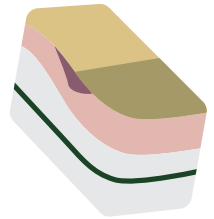
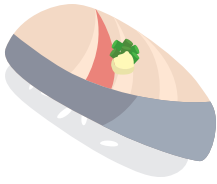
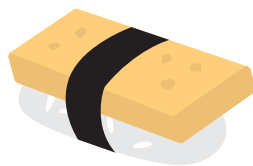
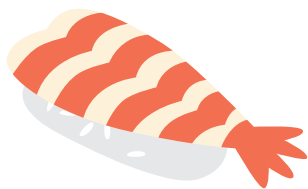
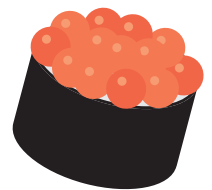


株式会社 **ちよだ鮎**

CORPORATE PROFILE



日本の
おいしいを、
すべての人に



最強最大のすしチェーンへ。 ちよだ鮨は次の一步を踏み出します。

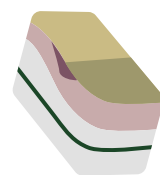


ちよだ鮨の永遠の使命、それは「すしの大衆化」です。私たちはいかに鮮度の良いすしをお客さまに提供するかについて、追求し続けてきました。それは安定した品質の商品を安く、いつでも、圧倒的多数のお客さまにご利用いただけるようにするというチェーンストアの使命にも通じるものです。この取り組みを支えてきたのは、ちよだ鮨の従業員一人ひとりであったことは言うまでもありません。常に誠実にお客さまと向き合い、自らの業務に取り組む姿勢こそ、ちよだ鮨が普遍的な価値観として受け継いできたものです。

こうした考え方を具体的な指標として共有するために、45項目のフィロソフィ（Philosophy）を明文化しました。ミッション（Mission）、ビジョン（Vision）と合わせた“MVP”を「すしの大衆化」実現の原動力としています。全員がMVPを自分ごととして受け止め、吸収することで、競争力の源となる強い組織づくりを目指していきます。

これからのちよだ鮨は、既存店が順調なベトナムに続いて東南アジアを中心とした海外進出を加速させ、お客さまの利便性やマーケティングを目的としたDX戦略、さらには業態の多様化に取り組んでいきます。こうしたチャレンジを力強く推進するためにも、これから入社される方々には大きな期待を寄せています。誠実さを大切にしつつ、前例にとらわれない挑戦ができ、そして好奇心旺盛で、常に物事の本質を見極めようとする姿勢を持つ人材と共に、最強最大のすしチェーンを築いていきたいと考えています。

皆が生きがいを持って働ける会社でありたい、お客さまに喜んでいただけるすしチェーンでありたいという思いを込めて、「すしの大衆化」を実現してまいります。



代表取締役社長
中島 正人



創業の精神

新鮮でおいしい
本格江戸前すしを、
一人でも多くのお客さまに
気軽に召し上がって
いただきたい

ミッション

従業員に幸せを
お客さまに喜びを
すべての人に日本の食文化を

ビジョン

2050年までに“街一番店”を1,000店に

フィロソフィ

ちよだフィロソフィ

経営理念

私がイキイキする
すしがイキイキする
お客さまがイキイキする

企業文化

ちよだイズム
鮮度主義
現場主義
誠実主義

ちよだ鮨の歴史と未来

“新鮮でおいしい本格江戸前すしを、一人でも多くのお客さまに、気軽に召し上がっていただく”こと。

このちよだ鮨の創業以来の使命を実現するため、これからも私たちは挑戦を重ね、

日本から世界へ「おいしい」を広げていきます。

創業の志

水産物の卸売会社から独立させた小さな食堂。これが「ちよだ鮨」の始まりです。この一歩をはじめとして、卸売から外食事業へ参入し、すしビジネスを拡大させていきました。当時すっかり高級食となっていたすしを、庶民の日常的な食という原点に立ち返らせるために「すしの大衆化」への挑戦を決意。本格的な江戸前すしを破格の安さで提供する「十円ずし」の出店など、革新的な事業に取り組んできました。



「十円ずし」一号店。
昭和43年、日本経済新聞に
掲載された「商魂の記録」より

すしの大衆化、始動

外食ビジネスへと舵を切った私たちは、「日本一のすしチェーン」づくりを信条としてきました。1989年、代表取締役役に就任した中島秀人は、その実現のために「本格的な江戸前すしの持ち帰りチェーン」という新しいビジネスモデルを掲げます。店で提供されその場で食べる「外食」が当たり前だった江戸前すしに、自宅に持ち帰って本格的な味を堪能できる「中食」という時代に合った「すしの大衆化」を推進してきました。



最強のすしチェーンを目指して

1995年、社名を「株式会社ちよだ鮨」に変更。先行チェーンとの厳しい闘いに勝ち続けるために「商品力」を高め、一店一店の競争力を強くし、全店がそれぞれの地域で一番店になることを目指してきました。すしのおいしさを支えるのは、ネタだけではなく。シャリも重要な役割を担っています。1996年には、どの店舗でも安定した品質のシャリを提供するために自社の炊飯工場を竣工。さらに1999年には、原料や商品の安心・安全性を担保するために、衛生管理の専門会社を設立しました。すしの商品力をあらゆる面から徹底して磨き続けながら、全国各地に続々と出店。2009年には創業50周年を迎え、ちよだ鮨は「最強のすしチェーン」への道をまい進してきました。



日本の食文化をすべての人へ

2012年には中島正人が代表取締役役に就任。持ち帰りすしと立ち食いすしの併設店の拡大や、店舗の業態の多様化、海外への出店の加速など、「すしの大衆化」実現のために、新しい取り組みにも注力しています。今目指す姿は「最強最大のすしチェーン」です。「おすしと言え、ちよだ鮨」。競合企業が数多いすし業界において、すしの代名詞となりたい。そのために、「おいしい」の笑顔をより多くのお客さまに届けていくことを約束します。



2012~

1995-2011

日本から世界へ

ちよだ鮨が「おいしい」を広げていくフィールドは、日本だけにとどまりません。海外での出店を通して、世界中の人たちに本物のすし・和食を知ってもらうことを目指し、事業を展開しています。2022年1月にはベトナム最大の商業都市ホーチミンに2号店を開設しました。今後もグローバルの舞台に挑戦し、日本を代表する食文化を世界へ広め続けていきます。



1959-1988

1989-1994

事業紹介

ちよだ鯔の事業の広がり

お客さまの生活シーンに合わせたさまざまな業態。

食品の衛生会社やすし以外の事業を展開している多様なグループ会社との連携。

こうした事業や取り組みが、ちよだ鯔のチェーンストアとしての使命の根幹を支えています。



業態

お客さまの“すし”への多様なニーズに、応え続けるために。

持ち帰りすし店



ちよだ鯔の主力となる業態です。家庭や職場で手軽においしいすしを食べたいというニーズに応えるため、商店街や駅ナカ、デパ地下や複合施設の中などに outlet しています。鮮度・おいしさを高いレベルでより安く提供するために、仕入れや物流、製造に独自のシステムを導入。数多くのお客さまにご愛顧いただきながら、事業規模を拡大し続けています。



回転すし店



より高品質で、バラエティ豊かな回転すしを楽しみたい。そういったお客さまのご要望にお応えするのが、グルメ回転すし事業です。ちよだ鯔やグループ会社が持つ、良質で新鮮な食材を調達するネットワークを活用し、おいしくて楽しい店づくりを実現しています。



立ち食いすし店



ちよだ鯔の立ち食いすし店の魅力は、握りたての新鮮なすしを、お手ごろ価格で気軽に食べられることです。その場で立ったまま食べる江戸時代のすしの伝統的なスタイルを継承し、“おいしいすしをより安く提供すること”を追求しています。



炊飯工場

精米したて・炊きたてのおいしいシャリを提供するために。

つくば工場

自社炊飯工場を精米工場の敷地内に併設。安定した品質のシャリを店舗に供給し、ちよだ鯔を支えています。お客さまのニーズに合わせたレシピの開発や衛生ルールを徹底することで、安心・安全でおいしいシャリを日々製造しています。



いばらきHCAPP認証施設(2015年3月27日取得 認証番号26-6)

グループ会社

安心・安全と食の多様性から、おいしいを支えるために。

おいしい環境づくり株式会社

外部の視点による厳格な基準で、ちよだ鯔の衛生管理を担う会社です。昨今、衛生管理がより重要性を増す中、店舗に納品される「原料」や店舗で製造した「商品」の細菌検査を定期的に行い、安全性を確認しています。また店舗や取引先加工場の衛生指導も実施しています。



株式会社梅もと

首都圏を中心に、オフィス街や駅構内に“そば処”を展開しています。100年を超える歴史を礎に、“おいしい・安い・早い”を大切にしながら、事業の拡大を図っています。



