



## Z世代はZ世代が教育！大学生アルバイトがFC全30店舗の新人研修を担当 滋賀発・焼肉店「近江焼肉ホルモンすだく」のアルバイト活躍の秘訣 活躍に応じて時給の上限は無し！「日本一時給の高い焼肉屋」を目指す

株式会社総合近江牛商社(本社：滋賀県栗東市、代表取締役：西野立寛)が運営する焼肉店「近江焼肉ホルモンすだく」では、大学生アルバイトがFC(フランチャイズ)全30店舗のオープン時の新人研修を担当し、アルバイトの枠を超えて活躍しています。活躍に応じて時給の上限は無く、「日本一時給の高い焼肉屋」を目指しています。

### ■大学生アルバイトが全FC店舗の新人研修を担当、時給3,000円のスーパーバイトも！

#### 「近江焼肉ホルモンすだく」の大学アルバイト活躍の秘訣

##### ① Z世代(※)がZ世代を教育するFC店舗オープン時の新人研修

→ FC全30店舗で実施、座学研修で使用する120ページにわたるマニュアルも作成

##### ② 経営者目線を持って働く

→ アルバイトにも権限や裁量を与え、お客様満足向上を図る

##### ③ 200項目以上の人事評価シートで成長を実感

→ 自己評価とマネージャー評価の2段階評価、達成度ごとに10段階のランク付け



大学生アルバイトによる  
FC店新人研修の様子

「近江焼肉ホルモンすだく」は2019年1月、滋賀県JR守山駅前に1号店を出店しました。契約牧場直送の近江牛と地元生産者が育てる近江米が看板メニューの焼肉店です。現在、関西を中心に北海道から沖縄まで全国に36店舗(直営店：6店、FC店：30店)を展開。コロナ禍の現在も全国に出店を加速し、2022年度は40店舗の出店を予定しています。

2020年5月のFC1号店オープン時より、一貫して大学生アルバイトが新店舗オープン時に全国出張し新人研修を行っています。さらに、3日間の座学研修で使用する約120ページのマニュアルもアルバイトが作成したものを使用。同じZ世代の大学生が、同じ目線で教えることで効率的に教育することができます。店舗でも、アルバイトに権限や裁量を与えることで、お客様満足度を向上させるサービスを自発的に考えて実行しています。全アルバイトは四半期に一度、200項目以上の人事評価シートで本人とマネージャーの2段階評価を行い、時給に反映させます。時給3,000円のアルバイトも活躍しています。

※1990年代中盤から2000年代序盤以降に生まれた世代。現在、10代前半から25歳くらいまでの若者を指す。

### ■代表取締役・西野 立寛のコメント

学生の無限大の能力を最大限に引き出すという観点を大切にしています。「成長を実感できる環境づくり」「日本一時給の高い焼肉店」を目指し、対価報酬精神にとどまらない「自らのために働ける人材」を育成し、社会に排出したいと考えています。弊社に入社を希望するアルバイトもいらっしゃいますが、外部への就職を薦めています。私は外食店のマーケティングコンサルティングを経て27歳で独立しており、大学生にも幅広く社会を経験し起業家精神を養ってほしいからです。大学生は勉学を第一に、その隙間時間をアルバイトで「お金を稼ぐ」だけでなく、社会人としてのマナーや資料作成技術、プレゼン能力など「社会に出るための事前準備」ができる環境づくりに努めています。

#### 【 会社概要 】

社名：株式会社総合近江牛商社

本社：〒520-3031 滋賀県栗東市糺5-2-25

代表取締役：西野 立寛

ウェブサイト：<https://omigyucorp.co.jp/>

事業内容：外食事業、フランチャイズ事業、中食事業、観光事業、食肉卸・食肉加工事業、輸出業

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

#### ◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

「株式会社総合近江牛商社」広報事務局 担当=岡本 電話=06-4708-3766 メール=pr@raple.co.jp