

おかげさ
日本の
お母さん

受付
'18.12.04
キャリアセンター

E

伝えたいのは、お母さんのやさしい味。

1979年。料理好きの女性が集まって、働く主婦の台所を応援しようとしたのが、私たちクック・チャムの出発点です。時代は変わっても、その想いに変わりはありません。かつて、お母さんがつくった料理を囲む日本の食卓には、笑顔とぬくもりがありました。クック・チャムは、「町のおかずや」として、お客様のそんな楽しい食卓を思い浮かべながら、今日も、懐かしい味をつくり続けます。



①……味へのこだわり。 朝一番におだしをひく、 家庭の味へのこだわりです。

おいしいものを食べたときに、人は心が安らいで元気になります。家族が笑顔で食卓を囲んでいるとき、人は幸せを感じます。例えば、お母さんがおだしを丁寧にとる、その当たり前を、クック・チャムでは当たり前に行います。誰もが心の中にしまい込んでいる、懐かしい味を再現することで、「おいしい、幸せ」を感じてもらいたいです。

長い間守り続けてきた、 こだわりの味。

創業当時、肉や野菜を煮込んだダシをベースに、蒸したじゃがいもをつぶして作ったコロッケを、揚げていました。このコロッケが、現在お店で人気の「おばあちゃんコロッケ」のもとになっています。ちらし寿司や、玉子焼きといった定番おかずの味つけは、お母さんの味が基本。少し甘くてまろやかな、優しい味です。

お母さんが献立を考えるように、 お店のおかずは日替わり。

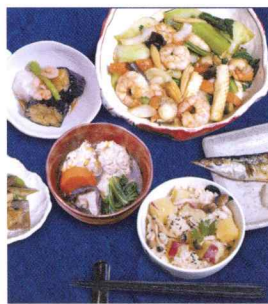
お母さんが家族の健康を考えるように、クック・チャムではバランスの取れたメニューを考えています。1日にお店に並ぶメニューは50〜70種類。お腹をすかせて、おうちに帰ると今日のご飯はなんだろうとワクワクしたように、クック・チャムも、お客様の喜ぶ顔を思い浮かべながら、お母さんの気持ちになって献立を考えています。

季節の食材で、 手作りにこだわる。

春はふき・たけのこ、夏はうり・ゴーヤ・なす、秋はさつま芋・きのこ、冬は大根と、季節の旬の食材を使って料理。一方で、漁港が近い店舗では、市場から直送した魚介類を食材として利用するなど、地域の特徴を活かしたメニューづくりも。できるだけ国産のものを使い、安全安心な食材と、毎日食べても飽きのこない味つけが、私たちの基本です。

おだしをひくことから、 クック・チャムの1日が始まる。

朝一番の仕事は、おだしをひくことから。お昼にはできたてのおかずとお弁当、夕方には夕食メニューのおかずをつくります。おいしいおかずの基本はおだし。本カツオ(鹿児島)、むろアジ(宮崎)、昆布(北海道)、しいたけ(熊本)、煮干(片口イワシ、瀬戸内)を使用したクック・チャムのオリジナルブレンドです。



「ぽあ〜」とあたたかな明かりが、街とお客様の心を、優しく和ませます。

お客様がお店から出る際に、おいしいおかずと一緒に、元気をもち帰ってほしい。それが私たちの想いです。お客様一人ひとりの心に明かりが灯ったら、多くの人々に広がっていく。そして、地域が豊かになる。私たちがめざすのは、クック・チャムのある暮らしです。



地域密着で、あたたかいおもてなし。
多くの店舗は、郊外の幹線道路沿いや大手スーパー内にあります。なぜなら、お客様が足を運びやすい立地が大切だから。また、お客様と会話が弾むようにスタッフも地元の方を採用。おもてなしのあふれる店舗にこだわっています。「私の家の隣に、クック・チャムがあつて欲しい」一人でも多くの方にそう思って頂けるように。



お客様が心落ち着く、安らぎの空間を提供。
清潔であることを基本に、毎日気持ちよく来店頂くために、お客様一人ひとりが心安らげる空間づくりを目指しています。明るいご挨拶や接客はもちろん、お花や絵、雑貨を飾ったり、店舗によっては、一息つけるコーヒースペースを設けたり。店長とスタッフが工夫を凝らし、お客様が笑顔になれる空間づくりを目指しています。



「これ、おいしいから、食べてみて!」
昔の日本の食卓には季節感、素材の味が生きた料理が並んでいました。お母さんが手間を掛けて手作りの料理を、子供に食べさせたり、おかずが余ったら、ご近所におすそ分けしたり。私達は大切な人に食べていただきたいと思うような、おかずを作っていきたい。そんなおかずを通じて、作り手の愛情を伝えたいと思っています。



女性の感性を活かした店舗づくり。
クック・チャムの社員の93%は女性です。女性の感性を活かしたお店づくりも、私たちは得意です。お店のPOPや料理を彩るうつわを工夫したり、オリジナルスイーツやカロリーを抑えた野菜中心のお弁当を考えたり。女性ならではの細やかな心遣いで、一人ひとりのお客様に合わせた、本物のサービスを提供しています。



農業体験で知る、食材の大切さ。
クック・チャムでは社員とその家族で、野菜を育てる農業体験をしています。これは、農家の皆さんの苦勞を知るとともに、普段、扱っている食材が、どのように作られているかを理解するためです。土作り・苗うえから収穫まで、減農薬でエコ玉ねぎを栽培し、毎年春には30トン程の玉ねぎを収穫します。期間限定で店舗に並んでいます。



大地の恵みに感謝する「クック・チャム収穫祭」。
農業体験を通じて感じた、農家の皆さんの苦勞と食材への感謝の想い。そんな想いを形にするために、社員や家族、農家の皆さんが集い、ワイワイガヤガヤと秋の収穫祭を開催しています。子供たちは泥んこになって芋ほりし、いちじく狩りやバザーでおなかいっぱい。さらに、産直市や農作物が当たるビンゴで、参加者全員が笑顔いっぱい。



契約農家や農業グループの“おいしいもの”をお店に。
食の安全・安心のため、その土地で採れた食材をお客様に召しあがっていただく。一方で、「こんなにおいしいものがあるんよ」と持ってきてくださる農家のおばちゃん達の手作り料理(金山寺味噌や割り干し大根など)をお店に届ける。地産地消への取り組みを通じて、クック・チャムは、生産地とおお客様の橋渡しをしています。



全店舗の品質をマネジメントする食品衛生監視室。
食品衛生監視室は、クック・チャムの衛生基準・ルールを統括する部門です。食品衛生コンサルタントとともに、店舗への衛生指導を行ったり、取引先での衛生検査を行います。いつも美しく、衛生的な環境をつくるのは当たり前のこと。ピカピカに磨き上げられたお店・キッチンが働く人の心を映し出すと、私たちは考えています。



命の源を預かっているという、誇りを大切にしながら。

③……………安心へのこだわり。

「正直であること、誠実であること」を基本に、クック・チャムでは、正しい日付管理、鮮度管理、そして、顔の見える商品づくりを追求しています。できる限り、国産の野菜を使用し、こだわりをもって原材料を探索していくとともに、私たちが自身の農業への取り組みも拡げていきます。



出来たての味を届けたい。
 キットシステムで、そんな想いを実現しました。

全国50を超える店舗で、毎日50〜70種類のおかずを、日替わりで店頭に並べたい。オリジナルなキットシステムで、そんなお店の要望に答えています。食材の発注・仕入れ・仕込・盛付・物流はセントラルキッチンで、お店は調理の仕上げとお客様へのおもてなしを。それぞれの役割分担は、安全あんしんでいつもおいしいこと、そして楽しさ、ワクワク感をお客様に届けるためです。



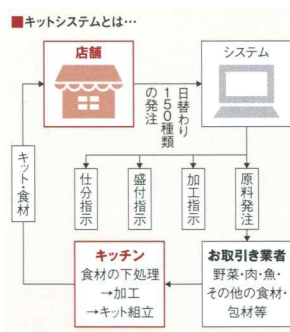
クック・チャムの台所、セントラルキッチン。クック・チャムでは食材の下準備を行う自社工場のことを、セントラルキッチンと呼びます。セントラルキッチンは、おかず一皿分の食材(野菜・お肉・お魚・タレ・調味料・トッピング)を1つのキットにして、お店へ運び、お店はレシピを見ながら、キットを調理し店頭に出します。キッチンスタッフはお店のスタッフが調理しやすいように、一つひとつの食材に愛情を込めて、下ごしらえをします。



食材の仕込は、機械よりも、できる限り人の手で。無駄なく野菜を使いきるために、大根やピーマン、にんじんは包丁を使用して、できる限り人の手で切ります。ごまを煎たり、卵焼きを焼くのも人の手で行います。すべての手作業はおいしさを追求する味の基本。システムによって効率は追求しても、仕込はできる限り人の手で行うのが、クック・チャムのこだわりです。



究極の役割分担を実現する、キットシステム。日替わりで約50〜70種類のメニューを提供するクック・チャムのお店。毎日のオーダーは、お取引企業やセントラルキッチンへリアルタイムに入ります。セントラルキッチンで組み立てられたキットは、物流システムを利用してお店に配送。キットシステムのおかげで、作り置きせず、すばやく出来たての味をお客様にお出しできます。



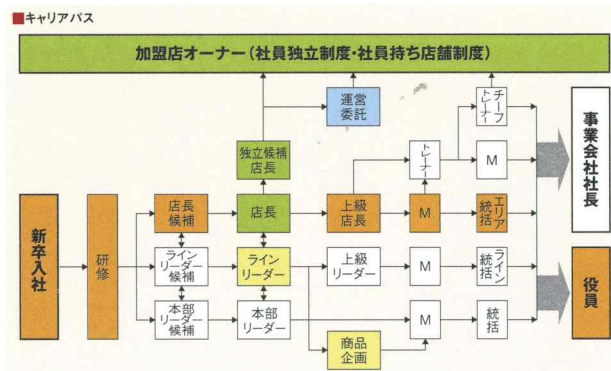
社員・パートナーの投票による、商品コンクール。1ヶ月に約10種類の新しいメニューを開発するクック・チャム。メニューは、経営者や開発担当者、お取引企業など様々な提案から生まれます。さらに、定期的に社内の商品コンクールを開催。社員・パートナーなど多くの人による投票を実施します。このように、クック・チャムの商品には多くの人の想いが込められています。



想いを同じにする、100人の商売人をつくる。より多くのお客様の食卓に、幸せと笑顔をお届けしたい。そんな想いから、クック・チャムでは「100人のオーナーをつくる」という目標を掲げています。オーナーになるためには、社員として一定のキャリアを身に付け、社員独立制度を利用する方法と、当初からFC経営を希望し、研修を経て、店舗を持つ2つの方法があります。



本人の能力・志向を反映する、キャリアステップ。店舗スタッフやマーケティング、社内インストラクターなど、様々な仕事が存在するクック・チャム。本人の希望や能力を考慮し、職種やキャリアステップは決まります。なお、新たに入社された方は最初に現場で経験を積み、会社や仕事の流れを理解します。



「家庭と両立できる職場を」ファミリーフレンドリー宣言。活き活きとした職場づくりのためには、ワーク・ライフ・バランスが大切。特に女性社員が多いクック・チャムでは仕事と家庭を両立して働くことのできる環境づくりを進め、男性社員の育児参加も奨励しています。こうした取り組みをさらに推進するために、2007年度には「職場風土改革促進事業実施事業主」の指定を受けました。



いつまでも輝いていた。合い言葉は「生涯現役」。全ての社員が職場を舞台に輝き、人として成長して欲しい。そしていつまでも若い心を忘れず、おしゃれで可愛く生涯現役で働き続けてほしいとクック・チャムでは願っています。そんな想いを支えるのは、お客様の笑顔。お客様の「ありがとう」をエネルギーに変え、今日も日本のお母さんのあたたかな心と元気を発信していきます。



⑤……………人へのこだわり。
 多くの人に笑顔と健康を。そのために必要なのは仲間の存在です。

より、多くのお客様に、クック・チャムのおかずを楽しんで頂くためには、コンセプトを共有し、おかずを通じて、笑顔と健康をお客様に提供できる、たくさんの仲間が必要です。そんな想いから、社員の人材育成に力を入れるとともに、社員の独立を歓迎、FCオーナーの育成にも力を入れています。



未来への こだわり。

「毎日、ここに来るのが楽しみ」

そんな、言葉をくださるお年寄りがいます。

「本当に、助かります」

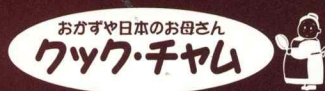
ある単身赴任のお父さんには、そう喜んで頂いています。

食べることは、生きること。

命の源を預かっているという責任と誇りを持ちながら、

もっと、多くのお客様に健康と笑顔を届けるために、

クック・チャムは、これからも歩み続けます。



株式会社クック・チャム

〒792-0802 愛媛県新居浜市新須賀町2-6-16 TEL.0897-33-2115 FAX.0897-33-2116

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