



世界一の焼肉店へようこそ!



世界一の焼肉店へようこそ。

**Imaginations**

株式会社 イマジネーションズ



## Our Vision

私たちのビジョン

「世界一の焼肉店へようこそ！」

僕らのビジョンは「世界一の焼肉店へようこそ！」です。

それは何も売上で、または店舗数で世界一になろうって言うのではありません。

もっと現実的です。だけど、もっと夢があります。

僕らがお客様を、そうやって迎えられる時、  
お客様はどんな幸せな時間を僕らの店で過ごせているのだろう？

僕らがお客様を、そうやって迎えられる時、  
社員の仕事や生活はどんなに充実しているのだろう？

僕らがお客様を、そうやって迎えられる時、  
僕らのパートナーさん達や地域社会にどんなに貢献出来ているのだろう？

僕らがお客様を、そうやって迎えられる時、  
どれだけの世界の人に日本の食文化を紹介でき、喜んでもらえているのだろう？

それらを想像するだけで楽しい。  
だから、お客様がもっと喜んでいる姿を想像し続け、もっと驚く顔が見たい。

日常にある、風の心地よさの様な一見当たり前な事を、  
想像力を活かし、新しいわかりやすさで新体験と喜びに変えていく。  
それが僕ら、イマジネーションズのミッションです。

株式会社 イマジネーションズ  
Imaginations Hong Kong, Ltd.



owner/取締役 津川 勝治

1975年11月生まれ。  
神奈川県川崎市出身。  
27歳の時に栃木県真岡市で小さな  
焼肉店を開業させたのがスタート。



### 企業理念

焼肉でみんなをハピネスにする

## Our Plan

私たちの方針と計画

### 海外事業

2015年に1号店を開店した香港、  
2020年開店準備進行中の米国2カ国  
に出店していき、10年間で30億円規模  
目標に、「黒毛和牛焼肉を世界の国民  
食にする」を実現します。

### 国内事業

東京神田と栃木宇都宮を拠点にして、  
世界一の焼肉店を合言葉に、和牛焼肉  
業態に特化したナンバーワン戦略で  
2020年迄に国内のみで10億円を  
目指します。

### 全員経営で 繋ぐ3つの事業と夢

人の能力を発揮できるエンパワーメント組織構築

### コンサルティング事業

黒毛和牛焼肉を経営するかたわら、より  
多くの人にそのハピネスを届ける為に長年  
の経験を活かし、国内外でのフランチャイズ  
運営と経営支援、ノウハウの提供、高品質  
黒毛和牛の供給、組織強化プログラム  
等のコンサルティング事業の  
スタートを計画中です。

# Connecting

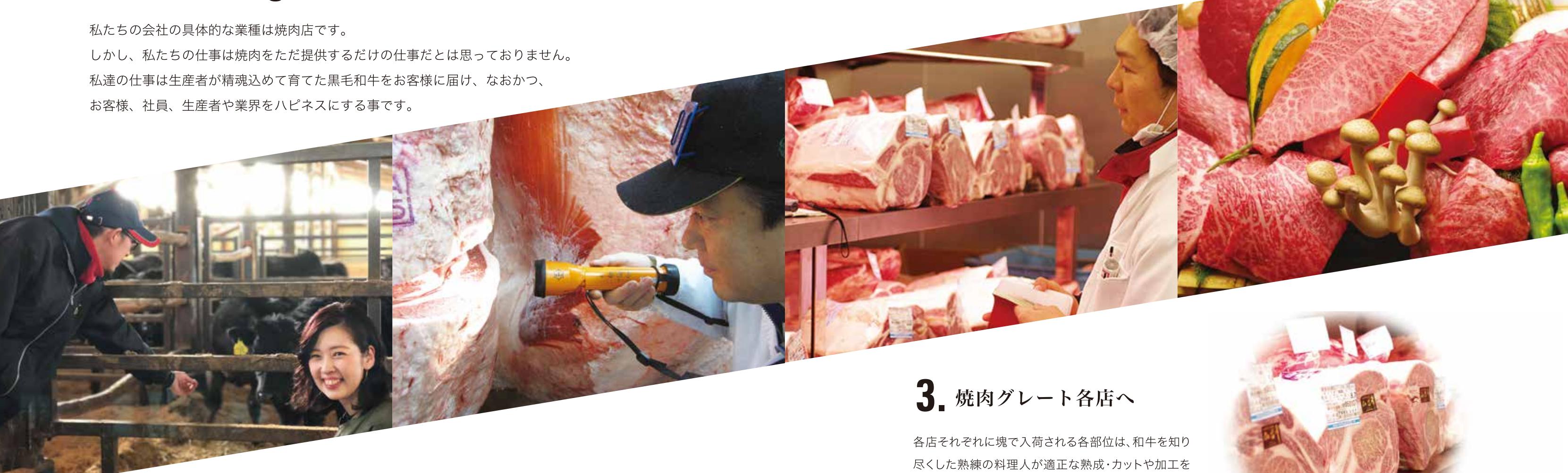
生産者とお客様をつなぐ

私たちの会社の具体的な業種は焼肉店です。

しかし、私たちの仕事は焼肉をただ提供するだけの仕事だとは思っておりません。

私達の仕事は生産者が精魂込めて育てた黒毛和牛をお客様に届け、なおかつ、

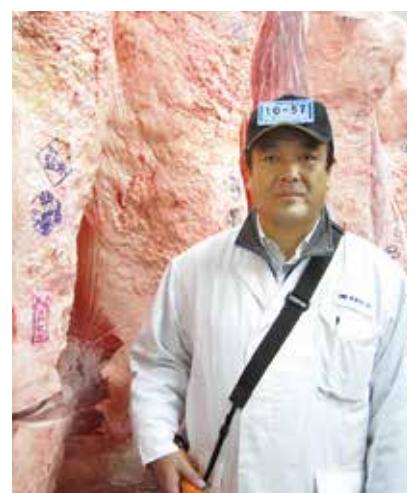
お客様、社員、生産者や業界をハピネスにする事です。



## 1. 日本が世界に誇る食材「黒毛和牛」

明治以前から日本で飼われてきた“食肉専用”的牛。柔らかい肉質と極上の脂、世界一の牛肉といつても過言ではない品種です。しかし近年では酪農業の運営が経済的にも人員的にも大変少なくなっています。

「焼肉グレート」は、日本が世界に誇る黒毛和牛の希少部位専門店として、最高の焼肉を提供し、美味しさを広めています。



## 2. 芝浦食肉市場から直接取引

日本で水揚げされた魚が築地市場に集まるように、牛肉もこの芝浦食肉市場に集まります。市場に集まる牛肉の中でもトップクラスの和牛肉のみを扱う卸業者「ミヤミート」。その「ミヤミート」と直接取引を行っています(一般的には各地の肉屋さんに卸し、そこから焼肉店が仕入れるという流れです)。これにより、コストカットはもちろん、新鮮かつ質の良い和牛肉を仕入れることが可能なのです。仕入れ担当のスタッフの目利きも非常に大切な仕事です。



## 3. 焼肉グレート各店へ

各店それぞれに塊で入荷される各部位は、和牛を知り尽くした熟練の料理人が適正な熟成・カットや加工を行い、焼肉メニューとして提供します。肉質や脂の量などが異なる各部位を最高に美味しい状態で食べてもらえるよう、カットの厚さや提供の仕方、焼き方などは今でも日々研究しています。



## 4. そして、お客様へ

「こんな美味しい焼肉食べたことない!」そう言ってもらえるよう、肉の仕入れからお客様の口に入る瞬間まで手を抜かず、心を込めています。もちろん、味だけではありません。気持ちよく味わってもらえるお店の雰囲気、接客も重要なファクターであり、ホールスタッフと料理人が一丸となって「焼肉グレート」を盛り上げています。

# Career

キャリア

ずっと同じ事してちゃ、つまらなくない?

自分のキャリアは自分で作る。これが私達の基本スタンス。

当社は男女関わらず様々な職種を体験出来ます。いや、全てが兼任。

職種を決めてしまったらそれしか出来ない。

私達は「世界一の焼肉店」を目指し、全員が全体に関われるマルチタスク制です。

「人に仕事をつけず、仕事に人をつける」だからなりたい自分になれる。



# Skill up

スキルアップ

イマジネーションズの  
様々な成長プログラム



## 環境整備

「自分達の職場は自分達で作る!」私達は環境整備を通じて、物も心もビカビカにする最強の人間育成を行っています。学校の進路担当の先生も見に来てください!



## 店長プログラム

ステップ1と2に分けられた合計約30項目の具体化された店長の業務項目を1つ1つチェックリストで進めていきます。期間は6ヶ月です。自信溢れる店長を育成します。



## 津川塾

会社が今何を考えて、何処に向かっているのか?または何が正しい、何が間違っているのか?よくある組織の曖昧や価値観のズレをぶった切る塾です。「の人とこの人の言ってる事が違う組織、嫌じゃない?」



## 和牛プロフェッショナル プログラム

ステップ1と2に分けられた合計約30項目の具体化された肉のプロとしての業務項目を1つ1つチェックリストで進めていきます。期間は6ヶ月です。「背中を見て覚えろ?」背中には何も書いてませんからね。

## 生産者 ふれあい合宿

仕事には情熱が必要です。仕事には目標物が必要です。仕事には貢献が必要です。私達は日本の黒毛和牛の事をよく知り、生産者さんや流通を知り、僕らが目指す貢献を面白く楽しむ毎冬の行事です。



## 星どり表

基本的な業務はフロアもキッチンも予約本部も何でもこの星どり表で業務習得出来ます。何をどれから習得すれば良いのか、誰がその仕事で優秀で自分は今何処にいるのか一目瞭然!



## 導入オリエンテーション

いきなり現場にぶち込まれる。右も左もわからない!こんな事は当然ありません。入社時にしっかり仕事の目的や価値観、具体的な仕事の段取りをこのオリエンテーションで学べます。

自分では出来るけど人に何かを教えるってどうしたら良いの?そんな悩みも不要。もちろんより良いトレーナーになる為には経験は必要です。しかし、やり方はちゃんと教えます。部下が育つ嬉しさ楽しさはトレーナーだけの特権!

SKILL UP

# Event & Recreation

イマジネーションズの主な年間行事・レクリエーション



## 合宿旅行

毎年8月の合宿旅行では、ビジョンの共有や年度テーマ、様々な勉強会や来年度の方向性について論議会などを行うとともに、開催地は年ごとに変更し、旅行も兼ねて、学んで、考えて、遊んでと盛りだくさんの行事でチームの結束を固めます！



## アワード

毎年11月は、その年に特に貢献した社員に対する表彰の日を設けています。この日の為に、全社員から各賞の推薦したい社員とその理由を集めます。この日だけは仕事中では聞けない他の社員の言葉が聞けるので、みんなお互いをリスペクトし合える本当に大切な日なのです。



## 視察会

定期的に他店で視察会を行っています。我々は「お客様を感動させたいならまずは自分の感動体験をもっと増やす事」と考えております。他店のメニュー・商品・サービスに触れて、食べて、遊んで、感じる。それらの体験に自分達の大切なエッセンスを加えて更なる新たな体験を創造する。なので視察はディズニーランドでも良いのです。

## 仲間の賞賛と自身の成長

創業からいろいろ苦労もありましたが、まずは栃木でダントツ1番の焼肉店にまでなったと思いません！これからも世界一を目指し、成長する会社、社員のみんな、そして僕自身の未来が楽しみでワクワクしています！

毎年行われる「イマジネーションズアワード」では新人賞から年間MVP賞など1年間貢献度の高い社員を表彰します。これらは仲間である全社員からの推薦によって決められ、推薦理由なども発表されるので、自分では思いもよらない仲間の賞賛によって、より成長したいという気持ちが湧くんです！



株式会社 イマジネーションズ  
代表取締役社長 綱川博明

あなたを

待っています。



## Our Fellows

私たちの仲間

心をひとつにしたイマジネーションズスタッフを紹介

頼れる仲間とともに、自分のビジョンに前進！



高校新卒者  
藤平 和大（入社1年目）

高校を卒業し、社会に出るとき正直不安がありました。しかし、明るい先輩達や頼れる後輩達！そんな仲間がいるおかげで、壁を乗り越え自分のビジョンに向かっていけてます！

教え子の成長が自分のやりがい！



フロアリーダー  
ドティ ニュ ハー（入社1年目）  
Do Thi Nhu Ha

現場で接客以外に、トレーナーとして、新人社員さんにトレーニングをしますが自分が教えた子が成長して行く姿は、自分自身の自信になり、とてもやりがいがある仕事です。

自分で考えて取り組めるから、やりがいがある！



本部総務会計兼フロアリーダー  
今井 由香里（入社7年目）

オフィスで本部の仕事と現場で接客の仕事をしています。会社の方針で「人に仕事をつければ仕事に人をつける」事で、様々な経験ができます。自分なりに現場がやりやすいよう思考錯誤しながら取り組めるため、とてもやりがいを感じています！

スタッフ一丸となって日々精進！



神田西口店 店長  
八塚 健吾（入社3年目）

店長職についた今、お客様の嬉しい、スタッフの楽しいを作れるよう日々現場の改善を行っています。自分自身力はまだ足りませんが、他のみんなに力を借りながら日々みんなで前進しています。

# Company Overview

## 会社概要

社名	株式会社 イマジネーションズ
香港商号	IMAGINATIONS HONG KONG LTD
本社	栃木県宇都宮市本町13-13本町ビル3F
電話番号	028-666-0120
設立	2009年11月
資本金	500万円
国内社員数	社員135名(うち正社員30名)
国内店舗数	5店舗(海外1店舗)
2018年度連結売上高計画	10億8千万円
営業内容	飲食店(焼肉店)の運営
URL	<a href="http://imaginactions.co.jp/">http://imaginactions.co.jp/</a>

# Company History

## 会社沿革

2004年	栃木県真岡市で「焼肉かんてら」を開店
2005年	2号店として栃木県宇都宮市に100坪の大型焼肉店「かんてらHAJA」を開店
2008年	現在の唯一の業態「焼肉グレート」1号店を宇都宮市江野町に開店
2009年	「焼肉グレート」1号店を宇都宮市本町に移転(現在の本町店)
2010年	東京都神田に「焼肉グレート」2号店をオープン
2011年	宇都宮市のJR宇都宮駅前に「焼肉グレート」3号店をオープン
2012年	東京都日本橋に「焼肉グレート」4号店をオープン
2012年	業態を「焼肉グレート」に絞るため他店を閉店
2013年	IMAGINATIONS HONG KONG LTD 設立
2014年	セントラルキッチン「たれ工房」設立
2015年	海外進出1号店として香港に出店
2018年	東京都神田に焼肉グレートROOMをオープン
2020年	米国ニューヨーク出店予定

# Management Shop Guide

## 運営店舗

<b>栃木県</b>	<b>焼肉グレート 宇都宮本町店</b> 〒320-0033 栃木県宇都宮市本町13-13本町ビル1F	TEL : 028-666-0120
<b>栃木県</b>	<b>焼肉グレート 宇都宮駅前店</b> 〒321-0964 栃木県宇都宮市駅前通り1-4-6	TEL : 028-627-4600
<b>東京都</b>	<b>焼肉グレート 神田西口店</b> 〒101-0047 東京都千代田区内神田3-14-7 内神田3.14ビル2F	TEL : 03-6206-8474
<b>東京都</b>	<b>焼肉グレート ROOM</b> 〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町2-1-14 赤尾興産ビル2F,3F	TEL : 03-6206-0503
<b>海 外</b>	<b>焼肉グレート 香港店</b> 1/F,255,Queen's Road Central,Central, Hong Kong	TEL : +852-3565-6129
<b>栃木県</b>	<b>たれ工房</b> 〒320-0033 栃木県宇都宮市本町13-13本町ビル3F	TEL : 028-678-6363

Imaginations

