

8つの誇り

70余年の伝統。

私たちフジマグループが誇る
どこにも負けない8項目の誇り。
これまでも、そしてこれからも、
この誇りを大切にしていきます。



I 飲食店の寿命が10年といわれる中、 おかげさまで70余年。

私たちフジマグループは、飲食業として創業70年以上の歴史を持つ会社です。
県内最多数の和食の調理師が在籍し、従業員数300名を超える感動創造企業です。
柳井市を拠点に、魚市場を始めとし、仕出し、ブライダル・多目的ホール、和食レストラン、
寿司屋、海鮮居酒屋、水産加工場など山口県・広島県で20数店舗展開しています。

- ・ 柳井港魚市場「藤麻水産」
- ・ 味と心の宅配便「仕出しのふじま」
- ・ ブライダル・パーティー・大型多目的ホール「ベルゼ」
- ・ 国産うなぎ・十割そば・天ぷら「源内」
- ・ 魚市場直営のグルメ寿司「のん太鮨」
- ・ 海鮮料理・国産うなぎ「八丁櫓」
- ・ 地魚ざんまい「一心」
- ・ 瀬戸の地魚居酒屋「魚好人」
- ・ くつろぎの温浴和食レストラン「もみじ」
- ・ フジマグループ加工場「魚Labo」



ご家族での食事から大人数のイベントまで、
食を通じてお客様の喜びのお手伝いをさせて
いただく感動カンパニーとして、
更なる発展を目指して今も進化し続けています。



II うちの魚はどこよりも旨い、 身がコリコリして最高に美味しい！

私たちフジマグループは、柳井港魚市場を持っているので、プロの目利きが選んだ「どこよりも美味しい瀬戸内海の旬の新鮮な魚」をお客様に提供できます。

私たちの会社は、瀬戸内海に面した山口県東部の柳井市に柳井港魚市場を持っています。

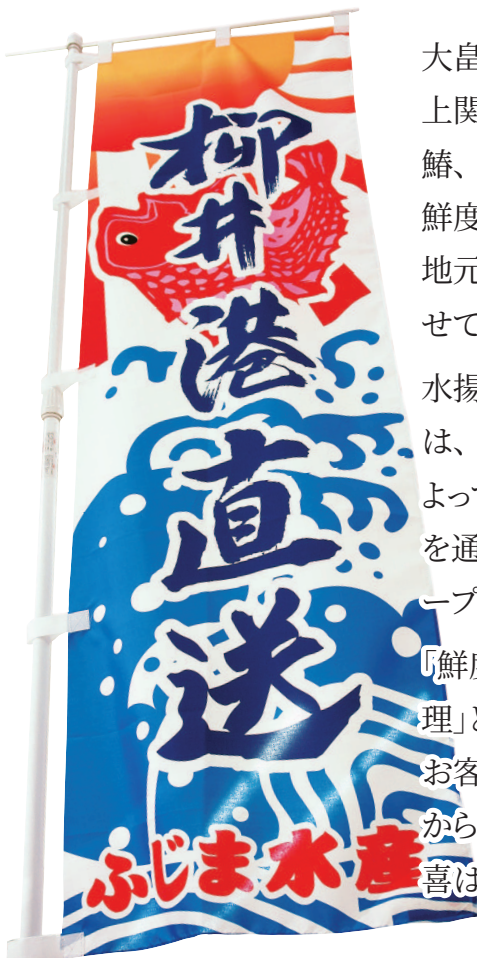
柳井沖は周防灘と安芸灘・伊予灘の3つの海域の境目にあたるため、多様で良質な魚介類が生息しており、瀬戸内海の中でも良い漁場とされ、古くから漁業が盛んな海域です。

また全国でも潮流が速く干満差が大きい地域とされ、魚のエサとなるプランクトンが多く美味しい魚が育つ場所となっています。

大島瀬戸の鯛や鰯、平郡の眼張、上関の鱧、周防大島の瀬戸貝や鱈、平生の雲丹など活きのいい鮮度にこだわった、旬の魚介類を地元の漁師がセリの時間に合わせて水揚げします。

水揚げされたばかりの旬の魚介は、熟練の目利きを持つプロによって選りすぐられ、仲買人や魚屋を通さず自社便で毎朝フジマグループ各店に直送されています。

「鮮度にこだわった美味しい魚料理」として、リーズナブルな価格でお客様に提供することで、お客様から「旨かった！また来るね！」と喜ばれています。



III フジマの 食材へのこだわり

私たちフジマグループは、四季折々の旬の食材を大切にし、魚を中心に肉や米、野菜など産地・品種にこだわり、全国から選りすぐった美味しいものを直接買い付けしています。



春

- 真鯛 ●眼張 ●鰯 ●剣先烏賊
- 甲烏賊 ●朝掘り筍

夏

- 赤雲丹 ●岩牡蠣 ●鰻 ●穴子 ●蛸 ●鰻
- 鱸 ●鮑 ●海ぶどう ●夕張メロン

秋

- 太刀魚 ●伊勢海老 ●秋刀魚
- 帆立 ●夜鳴貝 ●広島牡蠣 ●障泥烏賊
- 松茸 ●岩国蓮根 ●自然薯

冬

- 河豚 ●鰻 ●寒鰯 ●鰯 ●瀬戸貝 ●赤貝
- 海鼠 ●鱈の白子 ●舌平目(レンチョウ)
- 車海老 ●若芽

肉

- ^{ちょうしゅう}長萩和牛 ●^{むかく}高森産無角牛
- やまぐち和牛 ●^{きらめき}「燦」 ●むつみ豚

米

- 山口県内産コシヒカリ
- ヒノヒカリ ●はるる ●ひとめぼれ

卵

- 柳井日積産まごころ卵

蕎麦

- 【北海道】^{きたわせ}北早生 ●^{おといねっぶ}音威子府 ●^{なよろ}名寄
- 【茨城】常陸秋そば
- 【栃木】在来種・那須塩原



クイズだよ！

上に並んだ食材の
名前読めるかな？
答え合わせは、
右のQRコードで！



※2024年4月現在の取り扱い実績の一部です。

常にお客様の声に耳を傾け、最良のものをお客様に召し上がっていただけるように、
美味しい食材にこだわり続けます。

IV 旨味にこだわり続けて 老舗の味を守る

私たちフジマグループは、お客様に「最高に美味しい料理」をいつも食べていただきたいという創業者の思いを継承し、調味料からこだわって自社独自の味を半世紀以上、追求し続けています。

さしみ醤油・すし醤油

魚の美味しさを最大限に活かすように、香り・風味・まろやかさを大事にして、それぞれの地域に合わせて調製・調合した自社オリジナルの醤油を使っています。



すし酢

米(シャリ)本来の旨みを引き出すために米酢を使っています。
さらに、甘さと酸味にこだわり季節に合わせて変化を加えています。



和風だし

天然素材の鰹・いりこ・昆布・椎茸から絶妙の旨みを引き出したものを使用しています。
炊き込みご飯や鍋もの、特に大好評の茶碗蒸しは、このだしを使っています。



鰻のたれ

鰻と絡むとろみと甘さ、食べた後も香ばしい風味が残る、自社独自で開発した秘伝の味です。



お客様に最高に美味しい料理をいつも提供出来るように、現状のものに満足することなく、日々進化させながらも、フジマは老舗の味を守り続けています。

V 安全・安心 健康へのこだわり

私たちフジマグループは、食に関わる企業の責任として、お客様の健康と命を守ることを最優先とし、安全・安心で美味しい料理を提供するため、衛生管理の徹底はもちろんのこと、生産者の顔が見える食材を使用し、アレルギー対策や、お客様に必要な情報開示に積極的に取り組んでいます。

食中毒防止のために

①

フジマグループ全社員は、就業中の手洗いを励行し、安全紫外線照射の「熱風併用式手指除菌装置」で完全に除菌消毒をしています。

②

殺菌効果の高い次亜塩素酸水で、まな板・包丁・盛り付け台・テーブル・床・壁などの拭き掃除をし、ノロウイルス等の病原菌の発生を抑える為、調理従事者は手袋を着用して業務を行っています。

③

調理従事者は、毎月1回、接客従事者は年2回、赤痢菌・サルモネラ菌・腸チフス・パラチフス・O-157など保菌の有無の検査を実施しています。

④

保健所より講師を招き食品衛生講習会を実施する他、行政から配信される食の安全・安心メールで食品衛生や最新の情報をいち早く収集するなど、社員に食の安全に関する意識付けをしています。



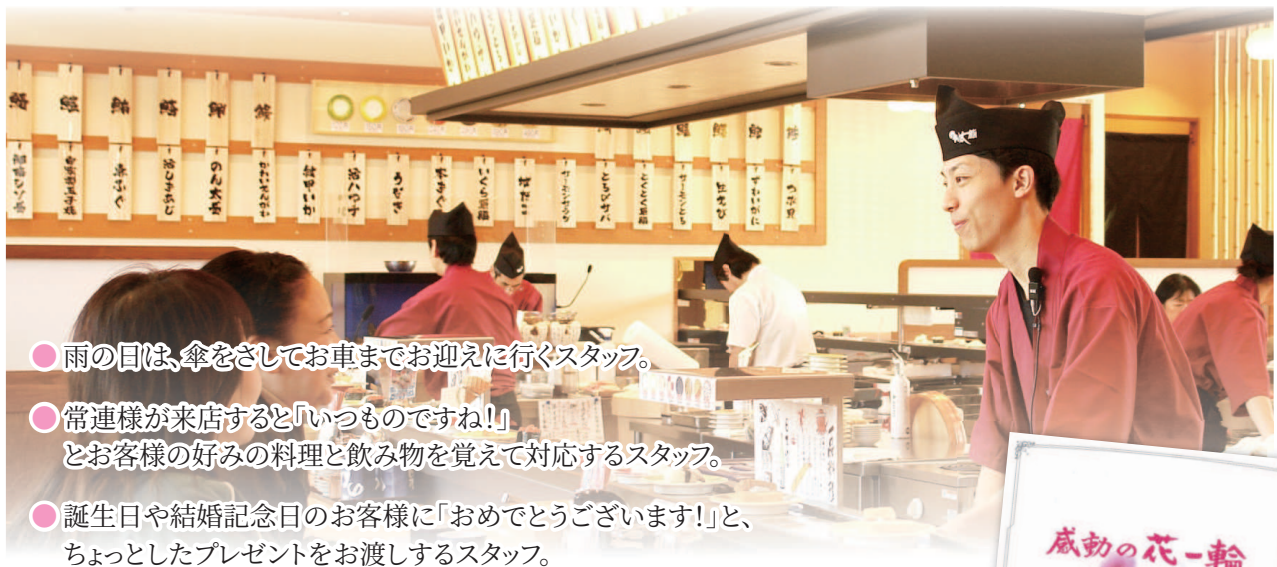
これからの“食”に関する重要なテーマは「健康」です。わが社の最大の強みである“魚”はヘルシーな食材として、最も注目を浴びている食材です。魚だけでなく、野菜・調味料・油・その他の食材に関しても「健康」という視点で常に吟味しています。

さらに情報開示については、食材の産地はもとより、アレルギー・カロリーなどをお客様に分かりやすくメニューブック・ホームページなどに表示しています。

お客様に安心してお召し上がりいただける料理を、これからもグループ一丸となり追求していきます。

VI お客様に 花一輪添えるサービス

私たちフジマグループは、お客様の喜び・感動を、私たちの喜び、生きがいとしています。画一的なマニュアルサービスではなく、その時その場で、一人一人のお客様にどうしたら喜んで頂けるか、個々のスタッフが自分で判断して、フレンドリーなおもてなしをする「お客様に花一輪添えるサービス」に取り組んでいます。



- 雨の日は、傘をさしてお車までお迎えに行くスタッフ。
- 常連様が来店すると「いつものですね!」とおお客様の好みの料理と飲み物を覚えて対応するスタッフ。
- 誕生日や結婚記念日のお客様に「おめでとうございます!」と、ちょっとしたプレゼントをお渡しするスタッフ。
- お客様のお薬を見たら、すぐに水を持っていくスタッフ。
- ご予約のお客様のために、名前入り箸袋を一生懸命作っているスタッフ。
- 100名を越すお客様の顔と名前を覚えているスタッフ。
- 常にお客様の安全・安心・健康を心掛けて食材を調理するスタッフ。
- お客様への感謝の気持ちを常に持ち、自分で出来るかぎりのおもてなしをするスタッフ。
- ただお食事を提供するだけでなく、お客様と楽しい会話で場を盛り上げるスタッフ。
- ご年配のお客様に御飯の量や味加減、好みを伺い、家族のようにあたたかく親身に耳を傾け、話し相手をしているスタッフ。



「花一輪」の実践エッセイ集を上
のQRコードから読むことが
できます。笑いあり、失敗あり、
「感動を創造する企業」の現場の
ひとコマをぜひご覧ください。

これからも、お客様の気持ちを察する感性を磨き、マニュアルにないフレンドリーなぬくもりのあるサービスを目指していきます。

「楽しいくつろぎの時間が過ごせてよかった」と満足していただけるお店づくりをすることで、お客様満足度環瀬戸内海No.1企業を実現します。

VII 地域社会との ふれあいを大切に

私たちフジマグループは、地元で愛されるお店、信頼される企業を目指して、食を通じた様々な地域貢献活動を積極的に展開している会社です。



下二桁運動の近年の主な活動やYoutube動画を、上のQRコードからご覧いただけます。

私たちは、昭和55年(1980年)より「下二桁運動」という活動をしています。全従業員の毎月の給与から100円未満の金額(1円から99円)を浄財として一年間積み立て、福祉施設の方々との交流・訪問・ボランティア活動のための基金として使っています。

今では、各店舗のレジ横に募金箱を設置して、お客様にもご協力いただき、おかげさまで毎年たくさんの善意の浄財が集まっています。社員とお寿司を一緒に作ったり、食を通じた社会奉仕活動を行い、多くの笑顔をいただいています。

また、地元の中学生、高校生の職場体験学習を受け入れ、接客や調理の実習を通じて仕事の大変さ、仲間と一緒に働く喜び、親や周りの人への感謝の気持ちを学んでもらい、将来の人生目標を描けるようお手伝いをしています。

地域行事や祭りへの参加、出店、人材協力などによって地元の方々とのふれあい、助け合いを大切にしています。地域の皆様のもっとお役に立てるように、私たちの活動の輪をこれからも広げ続けていきます。



VIII 社員は大切な家族である

私たちフジマグループは、お客様の笑顔を見るために、
ネアカで笑顔の素敵な仲間たちが家族的なぬくもりの中で楽しく仕事をしている会社です。



“社員は大切な家族である”という社長の言葉どおり、どこよりも家族的なぬくもりのある会社です。

フジマグループ全社員は、一人でも多くのお客様に笑顔で「楽しいくつろぎの時間が過ごせてよかった」「みんなの元気を貰えてよかった」と言ってもらえるよう、家族的な雰囲気の中でお客様とのふれあいを大切にしています。



一緒に働く仲間は、誰一人として分け隔てなく平等で、みんなが本音で語り合い、励まし合い、切磋琢磨していく関係を築いています。

時にはパートさんがお母さんのように、若手社員を叱咤激励したり、厳しく躾をしたりすることもあります。また、ベテランのパート、アルバイトさんから社員・店長へと昇格するなど、頑張る人にとっては、働きがい・やり甲斐のある会社です。

さらに、自分でお店を持ちたい社員に対して社員独立支援制度も整っており、社員の夢の実現もバックアップしています。



フジマグループでは年に一回、グループの社員・パートスタッフが集う「社内大会」が開催されます。セレモニーでは永年勤続表彰が行われ、社長や一緒に働く仲間が考えた感謝状を、社長が読み上げ一人ひとりに手渡します。懇親会は貴重な交流の機会、他店舗の仲間との親睦を深め、明日の活力と鋭気を育み合います。



上のQRコードから、2023
年度社内大会で上映された、
フジマグループのムービーを
ご覧になれます。



ここは岩国市由宇にある、プロ野球チームの二軍練習場。フジマの明日を担う若いホープのふたりに、明日のスターを目指して日々汗を流す若い選手たちの背中を重ねながら、アツい胸中を語っていただきました！



Q：どんな学生時代を過しましたか？

林：中学時代は陸上の長距離を、高校は硬式テニスをやっていまして、先輩後輩関係の礼儀とチームワークの大切さは、部活で叩き込まれました。

兼：甲子園目指す高校球児でサード守ってました。体力とメンタルの粘り強さには自信あります。

Q：なぜフジマを就職先に？

林：人と話をするのが好きなのと、料理にも興味があったので。

兼：もともと料理の仕事に興味があって、高校で就職に活かせる科目選択ができたのが大きかった。

Q：ふたりともスタートは接客でした。

林：さざん亭ではホール接客を覚えて2年目から包丁を初めて握らせていただき、のん太鮪に移って魚の捌き方を教わりました。

兼：八丁櫓で接客を3年学んでのん太鮪一丁目一番地柳井店に移ってから初めて調理に携わりました。のん太鮪はお客様との距離が近く、鮪を握りながらの対話からレジ接客までオールラウンドなので、八丁櫓での経験が活かしました。

林：のん太鮪での料理提供しながらお客様と接するスピード感と変化が毎日楽しい。特に小さいお子様とのコミュニケーションからパパさんママさんとの会話に広がる楽しさは、疲れを忘れさせてくれます。

Q：副店長・店長となって景色も変わったのでは。やりがいと今後の目標は？

兼：メニュー企画や販促を任されるようになり、引き出しを増やす努力はしています。店で起こったことすべてに責任を負う覚悟を持って、背中で店を引っ張れる人材になれるよう頑張ります。

林：責任者の自覚をもって、客席だけでなくスタッフさんの動きにもしりりアンテナ感度を上げて目を配り、店長の店づくりを支えて収益を伸ばしたいです。

Q：最後に、フジマに興味を抱いている学生さんにエールを。

兼：魚やシャリなど品質へのこだわりは凄いです。忙しくてしんどい時も助け合う人間関係の中で、愛のある厳しさもあり、「家族的なぬくもり」はとても感じます。人を磨きながら技術や接客を学べる会社だと思います。

林：ゼロからでも意欲と目標をしっかりとってさえいれば、調理師資格の取得やフェアの企画などチャンスを与えてくれます。接客と料理に興味のある人はフジマの扉をたたいてみてください。



左：兼重昌之 2015年入社。八丁櫓～のん太鮪一丁目一番地柳井店副店長～23年6月ののん太鮪山口店店長に着任。趣味は映画鑑賞。最近購入したSUVを駆りソロキャンプデビューが目標。山口店Instagramアバター「たけし」中の人。

右：林 一博 2015年入社。さざん亭徳山店～のん太鮪周南店副店長～23年9月ののん太鮪紙屋町店副店長に着任。趣味は食べ歩き。初めてプロデュースを任されたフェアの重圧で、なぜか3kg太った。牡蠣とカクテルをこよなく愛する。

ひとと、地域と、自然と歩む。

私たちは、食と健康に関連した感動創造企業として豊かな食文化を築き、地域社会に貢献します。

2023年3月20日、株式会社西京銀行「さいきょう SDGs コンサルティングサービス」を通じ「SDGs 宣言」を策定しました。国連において採択された「持続可能な開発目標 (SDGs)」の達成に向け、事業活動を通じて、地域の課題解決と持続的な成長に貢献します。

右の QR コードから、
SDGs 宣言文をご覧ください。



2023年3月、「やまぐち健康経営企業」として認定されました。これは、山口県が全国健康保険協会山口支部などの保険者と協働して「健康経営」に取り組む企業を認定する制度で、当社が策定した「SDGs宣言」の中の「社員は家族」の項目において、実践項目のひとつに掲げています。この制度の目的である、「健康寿命の延伸のための生活習慣病の発症・重症化予防、とりわけ生活習慣病の発症リスクが高くなる働く世代の方々への効果的な支援」について、法令に従い、全社員の定期健康診断の受診を実施するなど、従業員の健康づくりの支援とその管理環境を持続させ、これらを経営的な視点から収益性などを高める投資と考え、戦略的に実践していきます。

学生のみなさんへ -社長メッセージ-

人が好き。これが当社の社員としての第一条件です。当グループ内には様々な部門があり、いずれも総合サービス業の一面を成すものです。そこで働く社員には人への温かい気持ち、サービス精神が不可欠です。これは何も現場で接客に当たる社員に限ったことではありません。事務や厨房の担当者にも同様に求められる、サービス業の基本です。協調性も大切です。どの部門の仕事も、多くの仲間のチームプレーによって成り立っています。チームワークよく働いてこそ、上質のサービスが提供できるのです。一人ひとりの社員が、お客さまへの感謝を忘れず、心を合わせて担当職務に全力を尽くすこれが、フジマグループの特徴であり最大の戦力です。

時代に柔軟に、ますます多角的な展開を目指すフジマグループの一員として、それぞれの活躍に期待します。

代表取締役社長 藤麻 一三



●企業概要

会社名	株式会社フジマ
資本金	76,000 千円 ※グループ全体
売上高	28 億円
従業員数	335 人 ※2024年3月末現在パート含む
代表者	代表取締役社長 藤麻 一三

本社所在地
山口県柳井市柳井 987 〒742-8555
TEL: 0820-22-7780

URL: <https://fujima-g.jp/>



経営理念

＜私たちの使命＞

私たちは、食と健康に関連した感動創造企業として、豊かな食文化を築き、地域社会に貢献します。

＜私たちの目標＞

私たちは、商品へのこだわりとフレンドリーなおもてなしで、お客様満足度環瀬戸内海No.1企業を目指します。

＜私たちの行動指針＞

- 一 私たちは、感謝の気持ちを忘れず、誠意と熱意を持って、お客様に最高のサービスを提供します。
- 一 私たちは、職場を“人間形成の場”と考え、常に自分を磨き、食のプロを目指します。
- 一 私たちは、問題意識を持って職場の改善に取り組み、会社の発展に貢献します。
- 一 会社は、家族的なぬくもりと厳しさのある職場をつくり、社員の夢の実現を支援します。

花 一 輪 5 ヶ 条

第1条【花一輪そえよ】

私たちはお客様の喜びを最優先に考えて行動し、常にお客様の期待値以上のおもてなしをします。

第2条【全ての企業から学べ】

私たちは同業他社はもちろんのこと、全ての企業をお手本に花一輪運動を展開します。

第3条【細部にこだわり】

私たちはサービス・商品の細部に徹底的にこだわり、お客様の感動を演出することを誇りとします。

第4条【積極的にフレンドリー】

私たちはお客様と接する機会を大切にし、積極的にフレンドリーにお客様に語りかけます。

第5条【全員清掃スタッフ】

私たちは全員清掃スタッフとしてお店の美化に努め、お客様に快適な空間を提供します。