

いきなり！ステーキ ステーキマイスター制度導入 腕章はステーキ職人（マイスター）の証し ペッパランチはコックレス・いきなり！ステーキはコックが活躍

株式会社ペPPERフードサービス（本社／東京都墨田区・代表取締役社長 CEO／一瀬邦夫）では、いきなり！ステーキの首都圏直営店舗でマイスター制度を導入しました。今後は全店導入に向けて準備を進めています。

『いきなり！ステーキ』は現在 34 店舗、今期は 53 店舗の出店を目標としています。
特徴は、オーダーカットと炭火焼きです。20 年前に開発したコックレス業態の『ペッパランチ』に対し、『いきなり！ステーキ』は職人が活躍する業態。お客様の目の前でお好みのお肉をお好みの量**カットするオーダーカットと、**お好みの焼き加減で焼き上げる炭火焼き**が、お客様の満足度を左右させます。『いきなり！ステーキ』の店舗展開をする上では、この 2 つのポイントを習得させる事が最大のカギとなるため、**ステーキマイスター資格認定者**だけが「オーダーカット」、「焼き」をする事ができるというルールとしました。職人を採用していくと同時に、職人を養成する研修制度と、資格認定による調理レベルの維持向上に力を入れていきます。**



「カットマイスター」は緑色の腕章、「ステーキ焼きマイスター」は赤色の腕章をつけてカット・焼きの業務にあたる事を義務付けました。

資格認定は、「カットマイスター」「ステーキ焼きマイスター」それぞれ、創業社長一瀬自ら作成したマニュアルを元にした筆記試験で 90 点以上を取り、試験官の有資格者がチェックリストを元にしてチェックする実技試験に合格する事が条件となります。

第一段階は、首都圏直営 25 店舗で導入し、徐々に、地方店舗、フランチャイズ店舗も導入し、全店導入を目指していきます。



お客様へ

-  カットマイスター
-  ステーキ焼きマイスター

当店では**資格認定制度**を設けております。
従って上記**腕章**を付ける事を**義務付け**ています。
もし、**腕章**を付けていないスタッフが
作業している場合は

webmaster@pepper-fs.co.jp
までご一報ください。

グランドマイスター 一瀬邦夫

※ 導入店舗では、店内に上記掲示をして、確実に実施する事をお客様にもお知らせさせて頂いています。

※ カットマイスター（左）とステーキ焼きマイスター（右）

この件に関するお問い合わせ先

〒130-0001 東京都墨田区吾妻橋 3-3-2 (株)ペPPERフードサービス

<http://www.pepper-fs.co.jp/>

TEL : 03(3829)3615 FAX : 03(3625)9250 広報担当/川野

kawano@pepper-fs.co.jp