

2024年2月26日



【U.S.M.H イベントレポート 2/5 開催「リテールシェフレストラン」】

スーパーマーケットの従業員が1日限定レストランのシェフに！

～独自研修「リテールシェフアカデミー（RCA）」で“食のプロ人材”を育成～



ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：藤田元宏 以下「U.S.M.H.」）は、独自の人材育成プログラム「リテールシェフアカデミー」の受講生による、一般のお客さまをおもてなしする1日限定レストラン「リテールシェフレストラン」イベントを2月5日（月）に開催し、日頃店舗をご利用のお客さまから抽選により当選された16名様にご来場いただきました。

「リテールシェフレストラン」は、U.S.M.Hグループの株式会社マルエツ、株式会社カスミ、マックスバリュ関東株式会社の社員が参加する「リテールシェフアカデミー」の最終プログラムとして、今回初めて開催しました。受講生たちが研修で学んだ知識や技術をベースにオリジ

ナルメニューを考案し、一般のお客さまにレストランスタイルでご提供し、お楽しみいただくことを目的としています。

1年半にわたり研修を重ねてきた6人の受講生が、ランチメニューをコース仕立てでご提供し、お客さまから直接感想をうかがうなど、コミュニケーションさせていただきました。

お客さまからは、「75年生きて、こんなにおいしいお料理は初めてです。10年長生きできそうです。」「こういう手の込んだお料理は自分で作れないし簡単に済ませていましたが、アイスクリームひとつとってもいろいろなトッピングで味が変わり、美味しいんだなと思いました。」「大変心のコもったおいしいお食事でした。」等のご感想をいただきました。



＜参加した受講生の感想＞

- ・今日はお客さまの生の声で、食べた直後の本当の感想を聞くことができ本当にありがたい機会になりました。
- ・お客さまに我々の取り組みを知っていただく機会にもなったので、これから店舗でのリアルな接点につなげたいです。そして、商品やサービスにいかしていきたいと思えます。
- ・自分の好きなスパイスの配合や組み合わせを作ってお客さまに喜んでいただく体験ができたので、料理が楽しくなりました。この研修では、基礎から発展まで学べるので、料理が楽しくなってもっと好きになると思えます。
- ・お客さまが「何が入っているの？」と聞いてくださり、ご説明したところ「おうちで早速作ってみたい」というお声をいただけたので、メニューをじっくり考えた甲斐があったと思いました。



A チームメニュー
「ちょっと冒険するイタリアンランチ」



B チームメニュー
「旬野菜のスペシャルスパイスランチ」



C チームメニュー
「春先取り！腸活ランチ」

<本企画について、「リテールシェフアカデミー」担当者のコメント>

これまでスーパーマーケットは商品を並べて売る場として展開していましたが、そこに「調理」という視点が加わることで、売場の品揃えや陳列、メニュー提案という「販売力」に深みが増し、差別化を図ることができます。また、スーパーの商品は飲食店の代替になりえていないという課題感がありましたが、そこに、調理視点をもって踏み込み、スーパーの「商品力」を飲食店レベルまで高めることを目指しています。「リテールシェフアカデミー」は、そうした人材を育てることを目指して、U.S.M.H 独自の人材育成プログラムとしてスタートしました。

この研修に1年半にわたり取り組み、調理の基礎を身につけてきた6人の受講生が、今回最終プログラムとして「レストラン」に挑戦しました。ただ料理して提供するだけでなく、お客さまと接することがこのレストランの大きな意義でしたので、お客さまの顔が見える場でコミュニケーションさせていただいた経験は、何事にもかえがたいものになりました。

現在、受講生は6期生となり、これまで100人近い社員が研修を受けています。売場では、今までなかった視点での提案も生まれていますし、商品開発では、調理法について自分の意見を伝えられるようになったと聞きます。まだ小さな広がりですが、今後水平展開してさらに広げていきたいと思えます。そしてゆくゆくは、研修で得た知識により考案した商品を売場で紹介したり、お店でのサービスやメニュー提案につなげたり、たくさんのお客さまに成果をお届けできることを目指して参ります。

U.S.M.H 経営企画本部 矢口宏樹

<リテールシェフアカデミー>

「リテールシェフアカデミー」は、調理視点で販売力、商品力を高めるスキルを身につけることを目的に、2021年3月から実施しているU.S.M.H独自の人材育成プログラムです。U.S.M.Hグループの株式会社マルエツ、株式会社カスミ、マックスバリュ関東株式会社の社員から、これまで96人が受講しました。(2024年2月現在)調理師学校講師、現役シェフ、料理研究家という多彩な食のプロが講師となり、そのデモンストレーションを体感しながら、調理基礎を中心に食材の知識、調理器具の取り扱いを学びます。また、自らの体験を通してメニューのアレンジ力や「生活者」に伝える表現力を養うとともに、お客様の生活スタイル・シーンを考え、食卓を彩るアイデアを生活者目線で発信できる実践力を身につけていきます。

2つの研修コース(下記参照)で学んだ後、身につけた知識やスキルをそれぞれの業務で活かしながら受講生が一層活躍できるよう、研修後も引き続きキャリア支援を行います。

<研修コース>

①「リテールシェフアカデミー 1」(調理の基礎知識・スキルを身につける)

(主な講座) ※6か月で12講座実施

- ・本物の味の体感 ・魚のおろし方 ・調味料について
- ・食材の組合せ ・ソースを学ぶ ・肉料理
- ・献立を作る ・課題料理 ・シンガポール料理
- ・インド料理 ・成果発表会



現役シェフの技術を学ぶ受講生たち

②「リテールシェフアカデミー 2」(食卓提案に必要な専門知識・スキルを身につける)

(主な講座) ※1年で11講座実施

- ・スパイス(4回シリーズ) ・野菜 ・酒 ・肉 ・メニュー開発講座 ・試作会 ・フォローアップ講座
- ・リテールシェフレストラン

問い合わせ先：広報 I R 瀧澤、竹内 (TEL：03-3526-4769)

以上



ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス株式会社

〒101-0029 東京都千代田区神田相生町1番地

Tel.03-3526-4761