

吉野家、「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」と「キッチンマスターチャンピオン大会」の優勝者を表彰 -“牛丼づくりの達人”と“店舗運営の達人”が決定-

株式会社吉野家(本社:東京都中央区、代表取締役社長:成瀬哲也)は、3月3日(火)に開催した吉野家店長集会において、「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」と「キッチンマスターチャンピオン大会」の優勝者を表彰しました。優勝者には賞金とトロフィーが進呈されました。※本リリースの表彰者の所属は大会時のものです。



右より、「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」グランドチャンピオン物部泰治、準グランドチャンピオン井上朝妃
「キッチンマスターチャンピオン大会」優勝川島悠多、準優勝齋藤永遠

2万人以上いる従業員の中で最もうまい牛丼を提供する “牛丼づくりの達人”は豊洲店の物部さん

吉野家では全国1,290店舗(2026年2月末現在)で牛丼の調理を行っています。全国どの店舗でもうまい牛丼を提供するには、伝統と歴史で培われた調理技術が必要となります。この吉野家固有の技術を研鑽・継承するために、1977年以降、「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」を実施しています。本大会では、牛丼の「美味しい煮肉」、「盛り付けのはやさや美しさ」、「お客様への目配り気配り」など技術・運営に関する約70以上の審査項目に対して厳しい審査が行われ、チャンピオンが決定します。大会で1位になれば「グランドチャンピオン」の称号を付与するわけではなく、チャンピオンの評価基準を満たした場合のみ称号を付与する厳格な大会です。

2026年1月21日に有楽町店(東京都)で行われた全国決戦では、豊洲店(東京都)の物部 泰治(ものべ やすはる)さんがチャンピオンとなりました。物部さんは敗者復活枠から全国大会へと参加して見事優勝を勝ち取りました。吉野家は創業当初から今なお、牛丼のうまさを追求し続けていきます。



物部さんの牛丼へのこだわり

うまい牛丼をつくる秘訣	高温で牛肉を一気に加熱し、赤みが消えるタイミングで余分な脂を抜き、玉ねぎを沈めるまでの工程を素早く行うこと。
うまい牛丼とは	見た目の良さと香りで食欲をそそる。食べたときにたれの甘み、コクがあり肉がジューシーでうまみが広がる。

“店舗運営の達人”として「キッチンマスターチャンピオン大会」の覇者に ひたちなか西光地店の川島さん

お客様に美味しい料理をスムーズに提供し、心地良いと感じていただける店舗運営をしていく際に要となるのは、店舗の状況や注文の内容を把握して、俯瞰的視点で効率的に調理・運営を組み立てるマスターポジションの従業員です。このマスターポジションの調理・運営の効率的なオペレーション技術を競う大会が「キッチンマスターチャンピオン大会」となります。2022年度に新設され、今年は4回目の開催となりました。

2026年1月20日に上北沢店(東京都)で行われた全国決戦では、全国の代表者7名が店舗運営を実際に行い、調理技術や作業割り当て、お客様への目線、店内の雰囲気づくりの項目を中心に審査が行われました。審査の結果、優勝者に選ばれたのはひたちなか西光地店(茨城県)川島 悠多(かわしま ゆうた)さんでした。川島さんは、2015年に入社し10年の集大成として今大会に挑み見事優勝となりました。



川島さんの運営へのこだわり

調理へのこだわり	マニュアル通りの調理手順、商品再現力が「うまい」の秘訣。
運営へのこだわり	一緒に働く従業員を巻き込んだ明るい運営で「元気」と「はやさ」の演出。

「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」と「キッチンマスターチャンピオン大会」を通して、参加者たちは新たな気づきや発見を得て互いに刺激を受け合い、共に成長していきます。グループ経営理念に「For the People」を掲げ、日常食を提供する吉野家にとって、従業員が仕事を通じて感じる喜びややりがいは、お客様のおいしく豊かな食事を支えるサービスの源泉であり、「ひと」にしか成し得ない価値があります。多様性や個性を尊重し、従業員の活躍と成長を促すことは、拡がり変わりゆく顧客ニーズを捉えた価値を生み出し続けることにつながり、企業としての持続的成長と社会への価値還元をもたらしていきます。

吉野家は本物の「うまさ」をご提供することにこだわるとともに、今後もすべてのお客様に最高の店舗体験を提供することに尽力してまいります。

【参考:吉野家の技術を競う全国大会について】

創業以来、吉野家は人材が最も重要な財産であると考えており、それぞれが向上心を持ち自ら積極的に学習し、人間性や能力を高め続けることができる機会を設けています。業務のクオリティを競う全国大会は、牛丼づくりの達人を決定する「肉盛り実技グランドチャンピオン大会」、調理・運営の効率的なオペレーション技術を極める「キッチンマスターチャンピオン大会」、接客技術とサービス総合力を競う「チームサービスコンクール」の3種類があります。全国大会の決勝へは地区予選を勝ち進んだチームや個人出場し、磨き抜いたハイレベルな技術を披露し、勝者が決まります。こうした社内大会を通じて、店内のチームワークを強め、社内コミュニケーションの活性化を図り、楽しく明るい職場環境を実現するとともに、お客様への提供価値である商品・サービスのクオリティアップへつなげています。

＜お客様のお問い合わせ先＞
株式会社吉野家 お客様相談室
TEL 0120-69-5114
(受付時間 9:00～17:00)

＜報道関係者様のお問い合わせ先＞
株式会社吉野家 企画本部 広報
press@yoshinoya.com
TEL 03-5651-8620