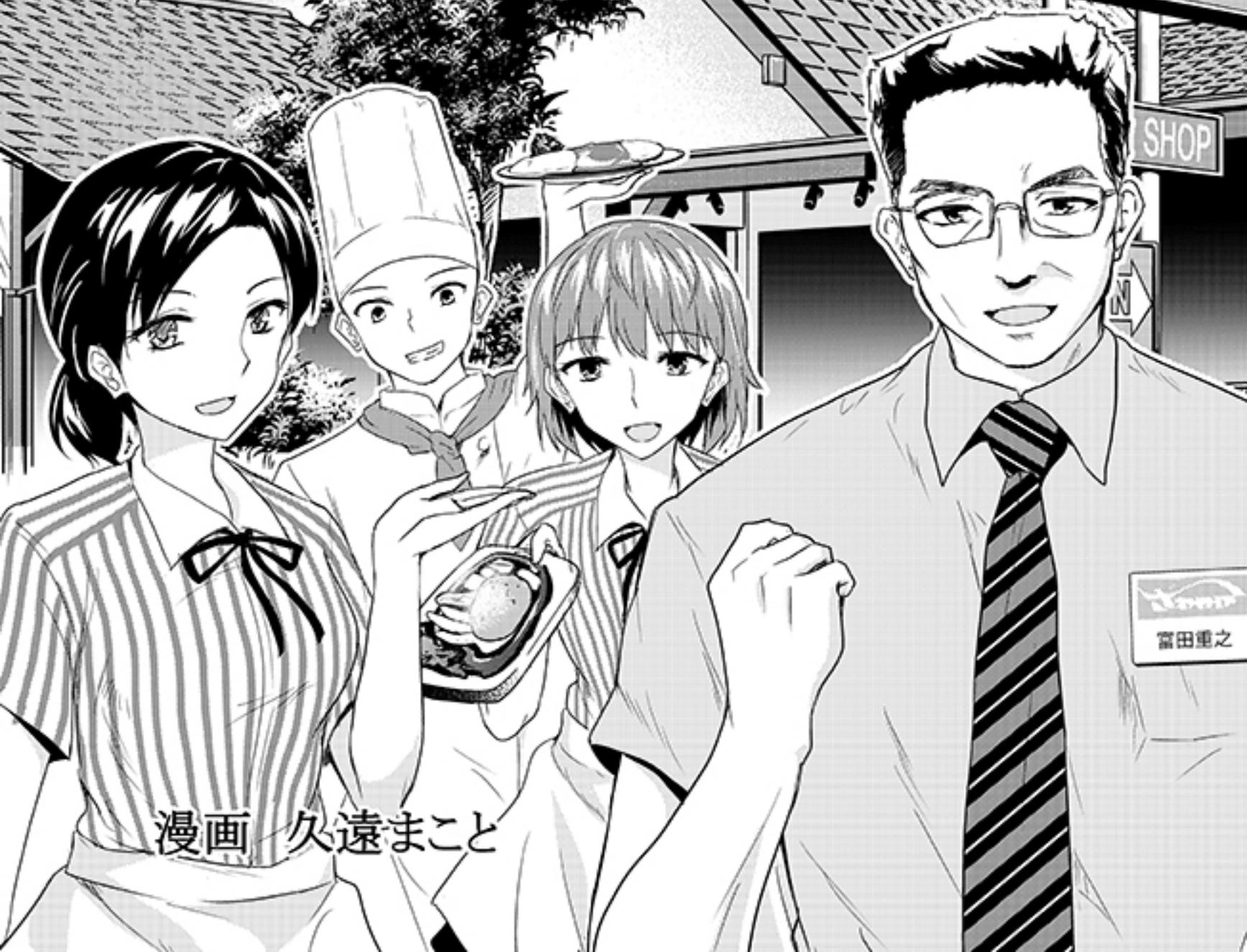


さわやか物語

創業編



漫画 久遠まこと



炭焼きレストラン
さわやか



様々な
困難があった



創業40周年を
迎えた今現在に
至るまでに



さわやか
創業社長
富田重之
(40歳の頃)



時は遡り
1976年





私たちは「自然」に
生かされている

自然とは
「光・空気・引力」と呼ばれる
無限のエネルギー源
そして「姿・形」に見える
牛肉・お米・野菜などの
「自然の恵み」から
生きる力を頂いている

なにより今まで
育ててくれ、生きる力を
与えてくれた両親…

私は「自然」や「親」に
感謝の心を
持つようになった

私はそれらを
多くの人に
伝えられるような
「さわやか」な
男になりたい！

それには
感謝の心を「形」にして
提供することで、
まわりの多くの人と
つながれる飲食の仕事…！

お店の名前は、
自然のいきいきと
した状態を表す
「さわやか」だ

…あれ？
この爽やか
っていう字…

ペケが4つで
大きくなる…？

これじゃ全然
さわやかじゃない！

プラス発想で
ペケを「人」という
字にしたらどうだろう

リーダーがいて
チームワークがあって
「人」が集まって
「一番大きくなる」
そうだ！
シンボルマークに
して挑戦しよう

爽

1977年7月
経験もない中、
私は飲食店の
開業を決意！

一号店は、コーヒーを
飲むくらい気軽に
寄れる店として

「コーヒーションョップ
さわやか」を
オープンした

「生きる力」を
頂いている「食材」に
「感謝の心」を込めて

「安全・健康・
元気の出るおいしさ」
を追求し

私がお客様の代表
として自分が食べたい
料理を取り揃えた

中でも当時大好評
だったメニューは
「炭焼きハンバーグ」

親しみやすい
お店作りや愛情料理で
たくさんの方が
足を運んでくれた！

病気というピンチを
乗り越えチャンス
掴んだ私は、

店名を「炭焼き
レストランさわやか」
へと変更し

長期経営目標のため
拡大路線へ舵を切り
店舗を増やしていった！

しかしその一方、
目の届かない場所
で
ある問題が起きていた

さわやか物語

天使からの手紙編





店舗を増やす
拡大路線を取った
ことによる負荷で、

品質やサービスの
低下が生じて
いたのだ



客足は
徐々に遠のき…

自然のいきいきと
した状態を表す
さわやかという
店名とは裏腹に
元気がない
お店に変わって
いってしまった



1992年

私宛に1通の
手紙が届いた



私が小学生の頃
行ったさわやかは、

夢のあるおとぎの国の
ような楽しいお店でした……

テーブル、椅子、働く人や
食べ物ごとにかく明るくて
踊っているように見えました。



この手紙で改めて
サービスの「基準」を
守ることの大切さを
思い知らされた



こんな書き出しで
始まる手紙の最後は

「自分の大好きだった
お店をどうかもう一度
作って下さい」と
いうものだった



それはまさに
「天使からの手紙」

ピンチをチャンスに
変えてくれたのだ



そして
私は思った…

大きな決断を
するときが
きたのだ、と—

創業の精神…

あの頃の感謝の
心に、もう一度
立ち返るんだ！



いつも大きな愛情で
叱り、育み、生きる力を
与えてくれた…

父のげんこつ
母のおにぎり

父母の「無償の愛」を
丸く大きな
「愛情料理」に込める



一号店の頃から
好評を博して
多くの人を
笑顔に、そして
元気にした

自然の恵みを
最大限に
活かした料理—



げんこつ
ハンバーグ

おにぎり
ハンバーグ



よりよいものを
お客様に提供できる
ようになった

それにより
従業員の教育や技術の
レベルが上がり



メニューを絞り、

げんこつハンバーグと
おにぎりハンバーグを
さわやかな看板商品に



そして再び
お客様から支持される
お店へと変わることが
できた



テレビコマーシャルも
投入し成功を収めた



苦しかった時代の
事を忘れずに、

またお客様への感謝を
込めた「創業価格フェア」を
スタートさせ



最大の困難に
直面した



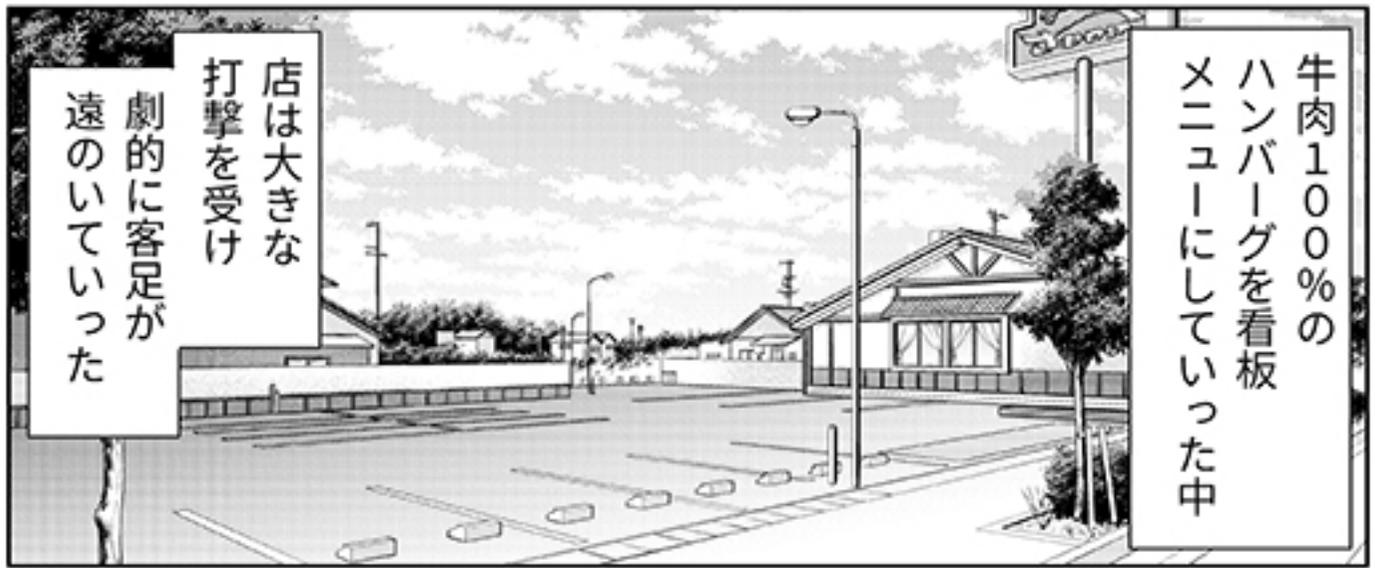
しかし数年後—

さわやか物語

工場設立編



※当時、食の安全を脅かす社会問題が次々と起こり、飲食業界にも、厳しい目が向けられました。





「**ただ**と私は諦めなかった」



「**思いは届かず**どこからも断られ続け

「**さわやか**は再びピンチに陥った」



「**今まで**で多くの困難があったが、

「**お客様**に支えられながら

「**やれば**出来る！」のプラス発想で乗り越えてきたじゃないか！」



「**2004**年7月、安全なお肉を提供すべく」

「**静岡県**袋井市北部の緑の中に自社工場を設立」



「毎日製造・検査・
店舗配送」される
大腸菌ゼロの
安全なお肉

毎日清掃し
衛生管理された
工場で、

「産地からの安全性の
経歴」が確認できるよう
トレーサビリティされ



「テーブル上」では、お客様
にも手伝っていただき
「元気の出るおいしさ」
を提供する

今日作った
ハンバーグは今日中に
「さわやか全店」へ



再びたくさんのお客様に足を運んで
もらえるようになった

こうしてさわやかは
最大の危機を乗り越えて
さらなる成長を遂げ

そして現在
創業の精神を
私は今も変わらず
持ち続けている

さわやかは
ピンチをチャンスに
前に進んでいく

2017年、
多くのお客様の要望に
応える形で新工場を
設立した

「さわやか」とは
「生きる力」

おいしい？

うん！

困難をプラス発想で
乗り越えたからこそ
今がある

「食材」に「感謝の心」
を込めて、
最大限に活かした
野趣豊かな「愛情料理」
を提供すること

そして、
いきいきと、元気の広がる
「ふるさとの店」地域一番店」
を実現していくこと

それこそが創業の精神
「さわやかイズム(生きる力)」
の証明である。

