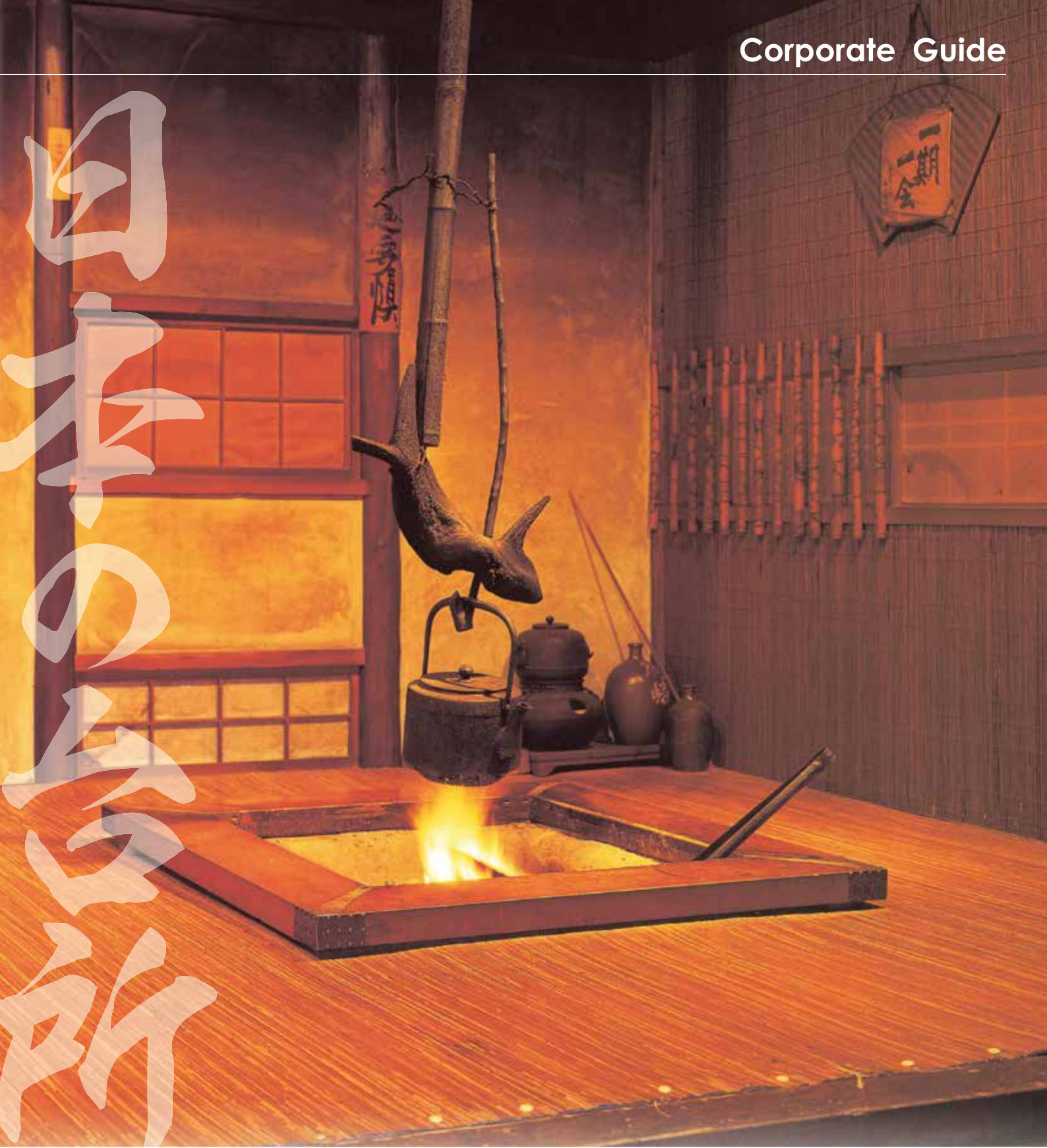


日本の心所



株式会社 **大庄**

**DAISYO** CORPORATION

## 時代のニーズを先取りし、日本の外食産業で新しい光を放つ。

大衆割烹「庄や」「日本海庄や」などを全国に展開する「大庄」の原点は、昭和43年に始めた6坪の若鳥焼店です。閑古鳥が鳴くお店を繁盛店に育てていく過程で培われたのが、「お客様との絆を大切に、手づくりと健康・安全・安心にこだわる」という創業の精神でした。この精神を実現するために当社では、『安全やトレーサビリティにこだわった食材の調達』『自社機関による食品衛生検査』『自社グループでの毎日配送』などの独自のシステムを作り上げてきました。また、店舗においては、セントラルキッチン全盛時代にあっても、調理人による手づくりを大きな特徴として、お客様のご支持をいただいております。

そして現在、時代は大きく変化し、外食産業もその影響に直面しています。先行きの見えない時代にあって新しい光を放つために必要なことはチャレンジ精神です。培ってきた伝統を継承しながらも、時代のニーズを先取りしていくことで、企業として次のステップに進むことが可能になるのです。例えば、当社には多くの業態がありますが、流行ばかり追いかけて特色がぶれてしまったりは、結局、没個性になってしまいます。既存業態については本来の強みを更に強化し、同時に、これまで当社になかった新しいスタイルの業態を積極的に開発することで、業態ポートフォリオを充実させ、様々な市場ニーズに対応していくことに、特に力を入れてまいります。とかく海外市場に目を向けがちですが、日本市場は世界に13か国しかない1億人以上の人口をかかえる豊潤なマーケットです。しっかりした特徴をもった業態ポートフォリオがあれば、これからも新しいビジネスチャンスをつかむことができると考えています。伸び伸び、明るく、元気よく、失敗を恐れずにチャレンジしてまいります。

また、競争に勝ち抜いていくことは企業の宿命ですが、それはあくまで「正しい商い」の結果であるべきです。当社はこれからも、利己主義にならず「利他の心」をもって事業活動を行い、それによって「人類の健康と心の豊かさに奉仕する」という企業理念を実現し、「日本の台所」となることを目指してまいります。

代表取締役社長  
平 了壽



### ■企業理念

**我が社の事業は人類の健康と心の豊かさに奉仕いたします。**

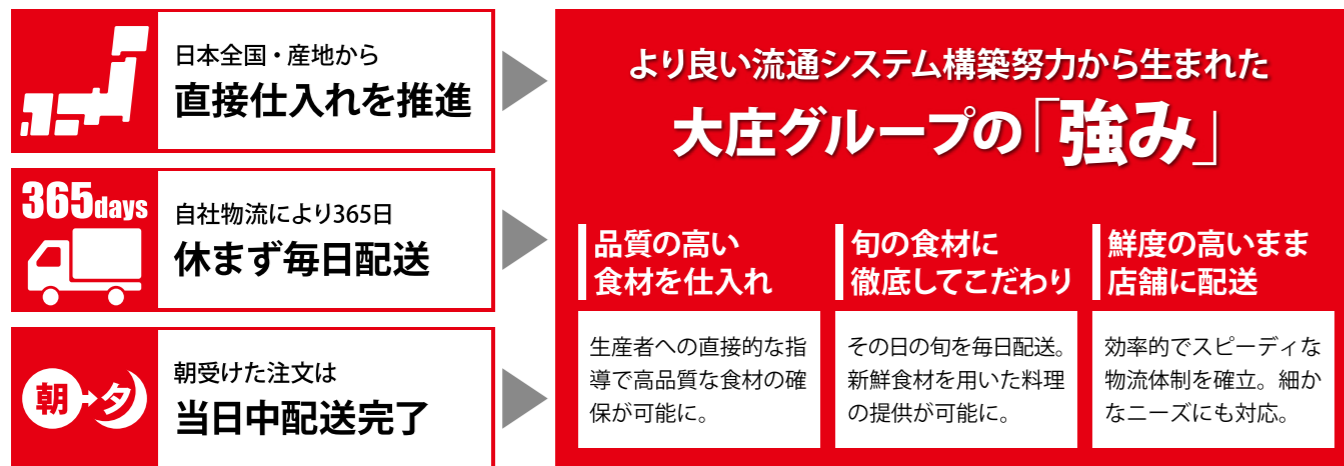
我々は自らの隣人を愛し、社会を愛し、会社を愛し、あくなき人々の幸せを追求いたします。

### ■主な沿革

1968年(昭和43年) 4月	創業、大田区池上にて6坪の若鳥焼「とき」開店
1971年(昭和46年) 11月	千代田区三崎町にて「株式会社朱鷺」を設立
1973年(昭和48年) 3月	千代田区に「庄や本家店(庄や1号店)」開店
1976年(昭和51年) 7月	「有限会社大庄」設立
1978年(昭和53年) 4月	社内研修センター「日本料理専門学院」開設
1982年(昭和57年) 10月	「株式会社やる気茶屋」設立
1985年(昭和60年) 6月	「東京都調理高等職業訓練校」設立
1989年(平成元年) 9月	「株式会社大庄」誕生。本店を大田区に移転
1989年(平成元年) 12月	居酒屋「949」チェーンを展開する「株式会社イズ・プランニング」買収
1990年(平成2年) 5月	衛生管理・食材検査等のため「食品衛生研究所」開設
1992年(平成4年) 4月	株式会社やる気茶屋を吸収合併
1993年(平成5年) 8月	水産物・水産加工物販売のため「米川水産株式会社」に資本参加
1993年(平成5年) 12月	食材配送の効率化を図り、物流センターを品川区に移転
1994年(平成6年) 7月	東京証券取引所・店頭市場に公開
1996年(平成8年) 12月	欧風家庭料理レストラン「マ・メゾン」を買収
1997年(平成9年) 5月	東京証券取引所・市場第二部に株式上場
1999年(平成11年) 2月	株式を東京証券取引所・市場第一部に指定替え
2003年(平成15年) 1月	独自の食材安全基準の確立をめざし「大庄総合科学新潟研究所」を開設
2003年(平成15年) 3月	居酒屋「榮太郎」チェーンを展開する「株式会社榮太郎」と合併
2005年(平成17年) 2月	中部地区の物流拠点、名古屋物流センターを開設
2008年(平成20年) 12月	「株式会社壽司岩」より本格江戸前寿司「築地壽司岩」の事業譲渡を受ける
2009年(平成21年) 3月	職業訓練校を発展させた「職業能力開発短期大学校 日本調理アカデミー」を設立(2019年に譲渡)
2011年(平成23年) 9月	株式会社イズ・プランニング並びに株式会社壽司岩を吸収合併
2014年(平成26年) 9月	代表取締役社長に平了壽が就任
2018年(平成30年) 6月	食器及び調理備品類の販売を行う子会社「株式会社光寿」を設立
2018年(平成30年) 7月	新物流センター「DS・Lヘッドクォーター羽田」を開設

## 外食産業として、流通革新に挑む大庄グループ。

創業以来、鮮度・旬・価格にこだわり続ける当グループは、流通においても日々新たなチャレンジに取り組んでいます。自前の流通システムを確立しており、他社に頼ることで生じるリスクを排除し、より価値の高い食材を供給しています。



### ■フードビジネスを核とした拡がる当社グループの事業展開



当社グループは、フードビジネスを核としたさまざまな事業展開を行っています。その中心になるのは、大衆割烹「庄や」「日本海庄や」などの飲食事業です。ですから、食材の仕入れという「川上」から、店舗での料理提供という「川下」に至るまで、すべてを“一気通貫”で自社管理することで、食の安全・安心を高いレベルで実現しています。また、飲食事業のノウハウをもとに、新しい事業分野への挑戦にも積極的に取り組んでいます。

## 1 食材の仕入れ

### ■日本全国の産地から直接仕入れを推進

- ①安全・安心を確保する確かなトレーサビリティ管理
- ②日本の伝統食、食文化の継承
- ③国内産食材を仕入れて食料自給率アップに貢献
- ④「生産者の顔が見える食材」を利用し、お客様と生産者の橋渡し役に



### ■大庄グループは「こだわる生産者」を応援!

## 海産物

### 全国の「育てる漁業」を応援

安全・安心・環境に配慮した生産者との連携を図り、より良質で新鮮な魚介類を全国の漁業基地より直送。



## 野菜

### 全国の「新鮮野菜づくり」を応援

主要野菜は、安全・安心な国産野菜を軸に産地より直送。農産物を通じた地域貢献活動を生産者と共に推進。



## 米

### こだわりの「米農家」を応援

水質・土壌・生き物との共存にこだわる農家と契約。

- 「佐渡自然耕米」NPO法人メダカのがっこう
- 「あきたこまち」特別栽培米 味楽農場



安全な食材を、おいしく味わっていただくために。  
加工から物流まで、グループ一貫体制で取り組んでいます。

## 2 物流システム

### ■DS・Lヘッドクォーター羽田（羽田物流センター）／名古屋物流センター

全国約600のグループ店舗の食材や用品を遅延なく届けるため、独自のシステムを構築。  
365日・毎日配送するという、業界では類を見ないネットワークを保持しています。



#### DS・Lヘッドクォーター羽田

世界中の豊富な食材が集まる豊洲・大田市場や東京国際空港にも近い大庄の物流ベース。鮮魚をはじめとする生鮮食料品の鮮度にこだわる当社は、当日発注、当日分析、当日配送等、食の【安全・安心・鮮度・旬・健康】を徹底しています。

鉄筋コンクリート造4階建／敷地面積：約8,390㎡／延床面積：約13,859㎡／保有設備：超低温・冷凍・冷蔵・常温倉庫、マクロ加工、製パン、製麺設備



▲高床式プラットホーム、ドックシェルター（27基）



▲マイナス50度の超低温庫



▲空中コンベアを使つての搬送の自動化

#### 名古屋物流センター

西日本の店舗をカバーするため2005年2月に開設。  
名古屋を拠点に大庄の第2食材基地として運営しています。

### ■株式会社ディ・エス物流

〈当社100%子会社〉



朝仕入れた食材をその日のうちに物流センターから各店舗に配送し、鮮度の保持、在庫の適正化に貢献しています。大庄グループの食材流通を一手に担い、物流ネットワークの中核を担っています。

- ハブセンター：久喜営業所（埼玉県）／前橋営業所（群馬県）／伊勢崎営業所（群馬県）／宇都宮営業所（栃木県）／長野営業所（長野県）／松本営業所（長野県）／大田センター（東京都）
- 店舗配送：名古屋営業所（愛知県）／新木場営業所（東京都）
- 3PLセンター：羽田営業所（東京都）／野田南事業所（千葉県）／野田事業所（千葉県）／船橋事業所（千葉県）

## 3 加工・自社製品製造

### ミヤビ（MIYABI）・製パン

京都・祇園で生まれた高級デニッシュ食パン「MIYABI」の製造・販売を担っています。10～11時間かけて丁寧に焼き上げることで、芳醇な香りと上品な甘さが加わり、外はサクサク中はしっとりとした食感に仕上がります。一度食べたら忘れられない美味しさです。



### 製麺

各店舗で使用する讃岐うどんや生そばの他、オリジナル麺、外販向けの生パスタを製造しています。

### ■自社グループ ブランド製品紹介



#### MIYABIデニッシュ食パン

厳選された素材を贅沢に使い、熟練の職人たちが焼き上げています。オリジナルバターを練り込み、自然な甘さに仕上がっています。



#### ミヤビ ショコラ・ラスク

ミヤビ特製のフランスパンに上質なチョコレートを染み込ませたチョコレートラスク。サクとした食感と滑らかな口どけが特徴。ギフトに好評です。



#### おせち

厳選の魚介類をふんだんに取り入れ、一つひとつ手づくりしている自慢のおせち。四段重から一段重まで製造・販売し、全国各地にお届けしています。



#### とり家 鶏び寿 大人の辛口チキンカレー

若鶏焼きでおなじみの大衆酒場「とり家 鶏び寿」が生み出したこだわりカレー。鶏肉の旨味、爽やかな辛さ、深いコクが調和したクセになる味です。

## 「食の安全・安心」を大切に考え、徹底的に追求しています。 厳格な安全基準をもとに、2つの自社研究所で厳しく検証しています。

### ■自社で安全性をチェック

当社は創業以来、食を通じて「人類の健康と心の豊かさに奉仕する」という企業理念の実現を目指しています。このためには使用食材に対する厳しい検査が不可欠です。そこで自社の安全基準として「大庄基準」を定め、一つひとつの食材を分析・調査し、安全性を確かめてから使用しています。お客様の「安全・安心のニーズ」に応えることは、私たちの喜びでもあります。

### 「大庄基準」とは

使用食材の「安全・安心の確保」については、国が定めた残留農薬や重金属、食品添加物、放射性物質等の基準を基本としつつ、独自の基準を設定して自社研究所で徹底的な分析調査を実施しています。その独自の安全基準が「大庄基準」であり、次の10項目を定め、具体的な取り組みや毎月の定期検査の結果をホームページで公表しております。

#### ＜大庄基準＞

- (1) 農産物の栽培に関する基準
- (2) 農産物の残留農薬に関する基準
- (3) 農産物の栽培履歴の記帳及びトレーサビリティに関する基準
- (4) 畜産物・水産物に関する基準
- (5) 食品添加物に関する基準
- (6) 加工食品の品質に関する基準
- (7) 放射能汚染の安全確認に関する基準
- (8) 安全性に懸念のある国の品目に関する基準
- (9) 遺伝子組み換え作物及びアレルギー表示に関する基準
- (10) 食材の品質確保・管理に関する基準  
 (付則) お客様への情報提供に関する基準

平成20年8月より運用

#### 大庄基準に基づく安全確認の取り組み ＜一部を例示＞

- ①たとえば野菜
  - ★国の残留農薬基準の1/2を独自の基準とし自社分析
  - ★生産者の協力のもと、農薬・肥料の使用履歴を確認
- ②たとえば輸入食品
  - ★残留が心配される防カビ剤を自社分析で確認
  - ★重金属（ヒ素・カドミウム・鉛・水銀）を自社分析
- ③たとえば加工食品
  - ★お客様の不安が大きい着色料等26物質は使用不可
  - ★着色料のうち14物質の不使用は自社分析で検証
- ④その他の取り組み
  - ★識別可能な遺伝子組み換え作物を使用しない
  - ★メニュー上のQRコードにアレルギー物質を記載  
 (QRコードのない業態はリストを常備)



### 食品の放射能汚染に対する安全対策

#### お客様に安全・安心な食材をお届けするために

- ★大庄総合科学新潟研究所が、国の機関等から公表される放射能測定結果や出荷制限に関する情報を毎日把握して情報を共有し、仕入れに活かしております。
- ★同研究所が、対象品目・地域を指定して放射能測定を実施。また、必要により専門機関による分析のダブルチェックを実施しております。

### ■大庄総合科学新潟研究所（自社機関）

### ＜食材安全検査＞

#### 外食産業で初めて、食材の安全確認のための専門機関を2003年1月に開設



新潟研究所では、大庄グループで使用する食材について安全確認検査を毎日実施し、結果をホームページで公開しています。

#### ●食材の安全確認

使用している食材や使用予定の食材に対し、残留農薬、重金属、食品添加物等の分析を行っています。また、栽培履歴の調査により農薬の適正利用等も確認しています。



#### ●野菜の産地と連携し 安全性確保を指導

可能な範囲で産地を訪問して、現地調査や農薬等の指導、意見交換を行っています。

### ■食品衛生研究所（自社機関）

### ＜衛生検査・衛生指導＞

#### 全国約436店舗の衛生検査のほか、全従業員の衛生教育、食品の細菌検査や工場視察など衛生分野を統括する専門機関

食品衛生研究所は「お客様に食の安全・安心をお届けする」ことを目的に1990年に設立されました。食の安全・安心を確保するプロ集団として、料理や店舗環境の衛生管理および従業員の衛生教育など、外食産業には欠かせない重要な業務を担っています。

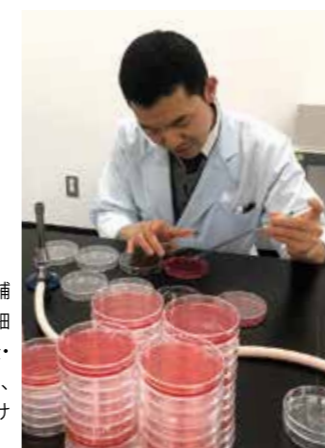


#### ●衛生教育

「食の安全・安心は、従業員から」を基本に、衛生教育を実施しています。また、定期的に行われる全店会議では、その時期の衛生に関わるタイムリーな話題を提供するなど、従業員の衛生意識の向上に努めています。

#### ●品質管理

物流センターから店舗に配送される食品の細菌検査を行い、「安全・安心な商品」を店舗に、そしてお客様にお届けしています。



#### ●店舗巡回

店舗で取り扱う食品や調理に必要な調理設備・器材の衛生管理に関して従業員を教育・指導。適切な調理環境を維持することで、お客様に「食の安全・安心」をお届けしています。





「板前がいる町の酒場」大庄グループの原点

創業以来、板前の手づくり料理にこだわり続けてきた町の大衆酒場です。新鮮なお刺身をはじめ、一つひとつの料理に板前の技と心がこもっています。冷えたビールや厳選された地酒と一緒に楽しみ下さい。時代を超えて愛されるぬくもりがここに 있습니다。



厳選素材の海鮮割烹料理店

全国各地から厳選した海の幸を、職人が確かな技術で調理。本格的な海鮮割烹料理が堪能できます。和を感じる落ち着いた空間とおもてなしで、くつろぎのひと時を提供します。大切なお客様の接待や、ご家族での特別なお食事にご利用ください。



活気あふれる店内!新鮮で豪快な漁師料理

漁師町にある「番屋」のような活気あふれる店内。豪快な漁師料理が自慢です。三大人気メニューは、全国の漁港から直送された鮮度抜群の魚介類を使用した「卓上浜焼き」「鮮魚刺盛り」「寿司」。美味しい魚と貝、そして旨い酒を心ゆくまで楽しめます。



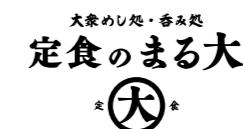
元祖低価格!笑顔満天みんなの酒場

毎日来れる!気軽に飲める!ふとこに優しいみんなの大衆酒場です。「焼きとん」「焼き鳥」は1本105円(税込)から、各種料理もリーズナブル。少人数のちょい飲みも、グループの飲み会もぴったり。美味しい料理と飲み物でお腹も心も大満足!



「腕に、魚に、こだわり抜く」本格板前居酒屋

看板料理は、カウンター目の前で豪快に焼き上げる鰹や生本鮪の「藁焼き(わらやき)」。その日に入った一本魚は、職人が刺身や焼物、煮魚などお好みで調理します。料理にあった日本酒を唎酒師が提案します。



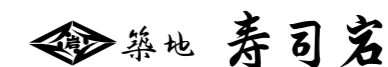
老若男女、誰もが安心して通える大衆食堂

特長は、圧倒的な品揃えとお値段以上のコストパフォーマンス、日常使いでできる使い勝手の良い大衆食堂です。店内調理の新鮮な魚料理や、町洋食や町中華のような大衆の味を定食、丼、麺類からおつまみまで用意しています。



職人が握る本格寿司。滋味豊かな和食も自慢

厳選された食材の寿司と和食を、リーズナブルなお値段で満喫できます。職人が握る寿司と、焼物・煮物・蒸物といった割烹の妙味を多彩な銘酒と一緒に堪能下さい。接待や祝い事など、さまざまなシーンに対応可能です。



大正10年(1921年)創業。江戸前寿司の老舗

創業100年を超える江戸前寿司店です。築地の本店をはじめ、首都圏の百貨店内や日本の玄関口である成田空港国際線ターミナルに店を構えます。日本の食文化である寿司を、熟練の寿司職人たちが心をこめて提供します。



可愛い“つくね”とレモンサワーが若い女性に人気!

44種のふわふわ「つくね」と、大ぶりジューシーな「唐揚げ」、店舗で仕込む「漬け込みレモンサワー」が気軽に楽しめるのが自慢です。飲み放題専用サーバーで注ぎ放題できる「卓上レモンサワー」も人気です。



鮮度抜群！“空飛ぶ”宮崎産の旨い鳥

鶏の名産地・宮崎から直接空輸で仕入れた新鮮な鶏肉が自慢。加工から1日以内の鶏肉を、串打ちしない安全でヘルシーな若鶏焼で提供します。お手頃価格で心ゆくまで満喫できるコストパフォーマンスの高さが人気です。



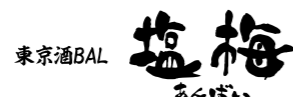
看板メニューは超希少部位のランプキャップステーキ

牛1頭から4kgしかとれない希少部位ランプキャップをはじめ、ハラミやサーロイン、カイノミなど各種ステーキをリーズナブルに提供。チャコールグリルでプロが焼くステーキを、気軽におしゃれに楽しめます。



羊肉本来の旨みを楽しめる、本格網焼きジンギスカン

特徴は網焼き。ジンギスカン鍋ではなく網で焼くことで、余分な脂と水分が落ち羊肉本来の奥深い旨みが味わえます。仕入先から厳選した羊肉には独特の臭みがなく、お手頃価格でたっぷりジンギスカンを楽しめます。



大人の時間が楽しめる。厳選地酒と創作和食の数々

隠れ家的なたたずまいの日本酒BAL。全国各地から取り寄せた地酒を豊富なラインナップで取り揃えています。旬の食材を活かした創作和食と共にご賞味ください。お酒選びに迷ったら日本酒ソムリエがお手伝いします。



のんべえが集う憩いの店。銘柄地酒がずらり！

「おいしい地酒を、おいしい肴で楽しみたい！」吞兵衛はそんな“のんべえ”の味方です。全国から取り寄せた地酒の数々を、相性ばつぐんの肴とともに楽しみください。お酒好きに幸せな時間をお届けします。



京情緒漂う安らぎのカフェ&ベーカリー

宮家献上品の高級デニッシュ食パン「MIYABI」を店名に掲げたベーカリーカフェ。「MIYABI」を使用したハニートーストは人気抜群です。その他、数々のオリジナルパンや食事メニューも充実しています。



湖のほとり、ゆったりとした時が流れるホテル&レストラン

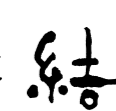
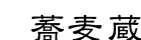
富士五湖のひとつ、西湖のほとりにたたずむマ・メゾンはどこか懐かしく、クラシックで落ち着いた装いのオーベルジュです。その土地の食材を使った美味しい欧風料理を味わいながら、ゆったりとした時間をお過ごしください。



南房総へ続く、南国をイメージしたサービスエリア

千葉市から南房総に続く館山自動車道の市原（下り）サービスエリアです。館内には“千葉グルメ”が満喫できるフードコートやお土産ショップがあります。房総方面へお出かけの際には、お立ち寄りください。

●その他のブランド



社員食堂等の受託事業

- 東芝テック事業所社員食堂（三島・大仁 2ヶ所）
- キョウデンプレジジョン社員食堂（三福）

## 全ては企業理念を実現し、 お客様を最優先する従業員の育成のために。

当社の人材育成は、各自の主体性を持った学びと気づきを大切にしています。従業員が自ら考え行動変容することなしに、企業理念の実現も、お客様を最優先するサービス精神の醸成もできません。主体性こそが自己成長と会社の業績に欠かせないと信じているのです。

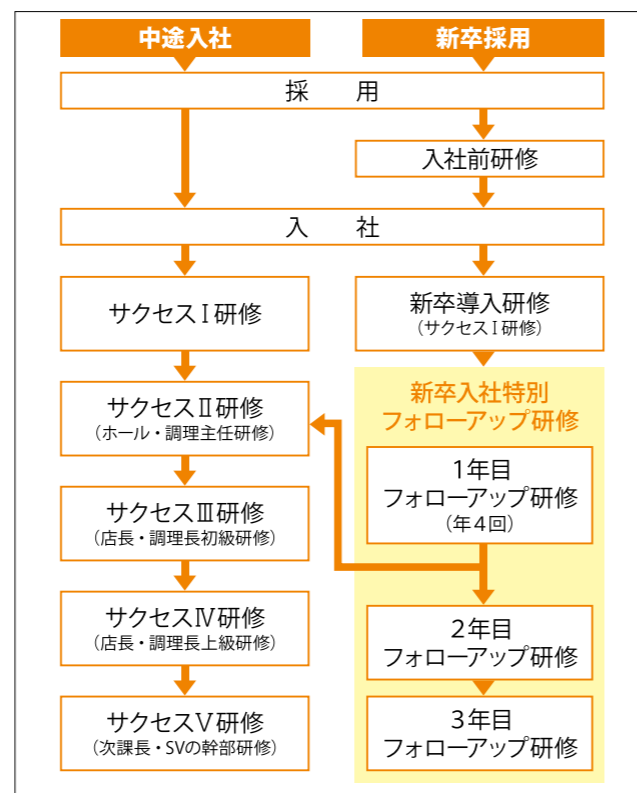
### ■9段階におよぶサクセス研修

#### 学び続ける階層別研修

当社の階層別研修は「サクセス研修」と命名しています。目指すものは社員としての成功だけでなく、会社の成功、そして心の成長に伴う自己の成功も含まれています。技術と知識と心を兼ね備えたバランスの取れた人材育成を目指します。当社の研修は9段階におよび、役割と責任に応じたカリキュラムで構成されています。研修を通じて、お客様・お取引先様・会社・従業員・社会、そして自らのことを考え学び続けることで、多様な「サクセス」を実現していきます。

#### 垣根と距離を超えた研修が特徴

当社の研修は、創業以来一貫して内製です。研修前後では現場の上長が伴走する仕組みがあり、講師・受講者・上長が三位一体となって研修効果を最大化しています。業態・業種の垣根を越え受講者同士で、普段得られない視点や意見を交え、互いに考え学びあう混成学習も特色の一つです。また、リモートと集合形式を使い分けることで、全国の従業員に研修の機会を提供すると共に、双方の特性・メリットが活かされています。



#### 自らの腕前に限界はない

当社は創業時から「手作り」にこだわり、殆どのメニューが既製品を使わず、オーダーをいただいてから店舗で調理を行っています。同様に、お客様にご満足していただくため、特にランドメニューの商品は、どこの店舗に行っても同じ品質を保つことにもこだわっています。これを実現するため、当社では調理主任・調理長の全員が年1回調理検定を受検します。メニュー開発を担う調理開発室・調理技術を指導する調理次課長・検定運営の専任次課長といった当社の調理のプロ達の評価をもとに、ランドメニューに必要な技術知識を毎年確認することで、さらなる能力向上につなげています。



### ■調理人を育て、調理技術を学ぶ

#### 背中を見て学ぶだけではない

調理人が一人前になるには時間がかかる。これが業界の常識かもしれません。多くの場合、先輩の背中をみながら技術の習得を進めるため、なかなか腕が上がりません。しかし、より効率的に調理技術を学べたら良いに違いありません。当社では、ランドメニューにある各種料理のレシピと調理手順を明示するオペレーション基準書が整備されています。詳細で具体的、そしてビデオ教材もあるので効率的な学びが可能です。こうした教材をフル活用することにより、レシピ通りの料理をつくれるようになり、お客様満足度アップにも貢献します。



### ■大庄グループ全国調理甲子園大会

#### 技術向上と伝統の継承を目的に 調理人が真剣勝負を繰り広げる

創業以来、大庄グループでは一貫して店舗での「手づくり料理」にこだわり続けています。手づくり料理の良さを支えているのは、何といても調理人一人ひとりの腕の確かさです。そこで、互いの調理の技術を高め合うために、毎年「大庄グループ全国調理甲子園大会」を開催しています。例年700名近い調理人が参加。頂点を目指し、予選から決勝戦までの半年間、技術・知識・アイデアをぶつけ合います。



▲「全国調理甲子園大会」特設サイト



▲第4回大会(2019年)決勝戦の様子

▲ベスト3には賞金と表彰楯が贈られます

### 社員の意欲を喚起する 充実した制度

「社員が幸せにならなければ、会社とは言わない」。大庄グループでは、社員一人ひとりが仕事に誇りを持ち自分の夢を実現できるように、能力主義に基づいた人事・労務方針を早くから採り入れてきました。将来的に「経営幹部」として企業戦略の企画・推進に携わっていくか、「独立」してオーナーを志向するか、社員一人ひとりが選択できます。

- ボランティアチェーン制度 (VC制度)
- 独立制度 (FC制度)
- シングルファザー・シングルマザー手当
- インセンティブ制度
- 調理責任者育成手当制度
- 従業員紹介制度
- 年次有給休暇の計画的付与制度
- 消滅年次有給休暇積立制度
- 唎酒師資格取得支援制度
- その他、従業員持株制度、福利厚生貸付金制度など





# 「人類の健康と心の豊かさに奉仕する」 この理念のもとに社会貢献に力を入れています。

■より豊かな社会のために。より幸福な未来のために。

創業以来一貫して、食の喜びを提供することで発展してきた大庄。この道程の中で、多くの人々と出会った感謝の気持ちを、社会に還元していくために、大庄はさまざまな社会貢献活動を行っています。困っている時は互いに助け合い、社員全員が社会に貢献するという自覚を持つこと。この使命感を胸に、大庄はよりよい未来を支える一助となるため、人々の心の豊かさに奉仕してまいります。

1986年(昭和61年)	東京・大島の三原山噴火時に、東京都に災害見舞金を寄付。
1987年(昭和62年)	アフリカ救済推進協議会に寄付。
1991年(平成3年)	「やわらぎケアセンター」主催で、65才以上の高齢者を対象とした低額の「健康食パーティー」をグループ店舗で開催。
1992年(平成4年)	共作連15周年記念歌「扉の向こうに」のCD制作費を寄付。バルセロナ五輪公開競技団(ローラーホッケー)へ寄付。
1993年(平成5年)	プリズベン王立子ども病院へ寄付。
1995年(平成7年)	阪神淡路大震災が発生。大庄グループに寄せられた募金を「読売光と愛の事業団」へ寄付。また、アサヒビール、サントリーの協力で、水やお茶などの飲料水10,000本相当を提供。ORA(大阪外食産業協会)にも寄付。
1997年(平成9年)	日本障害者雇用促進会主催の職業リハビリテーション研修会で障害者雇用の成功例を発表。
1998年(平成10年)	8月にグループで実施した「大感謝祭」の売り上げの一部を日本赤十字社に寄付。これに対し、大庄グループは12月に日本赤十字社より金色有功章を受章。皇后陛下から平社長(当時)に直接授与される。
1998年(平成10年)	新潟県佐渡大水害のため、寄付。
1999年(平成11年)	寄付による功績が認められ、小淵恵三内閣総理大臣より紺綬褒章を受章。
2000年(平成12年)	三宅島被災者義援金募金イベントを開催。また支援のために集まった募金を寄付。
2003年(平成15年)	新潟薬科大学との産学協同で「21世紀の安全、安心、自然」をテーマに、民間では国内有数の分析機器を備えた大庄総合科学新潟研究所を設立。
2004年(平成16年)	新潟県中越地震災害へ寄付。
2007年(平成19年)	新潟県中越沖地震で被災した新潟県に対して義援金を贈呈。



▲プリズベン王立子ども病院へ募金を寄贈



▲日本赤十字社の金色有功章を、皇后陛下から直接授与される平社長(当時)



▲小淵恵三元内閣総理大臣よりの褒状



▲東京都知事に義援金を贈呈

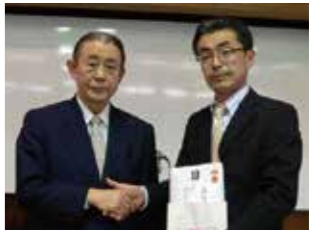
2011年(平成23年)	東日本大震災で被災した東北被災地域に対して、人道的支援、物資支援、炊き出し等を行う。
2011年(平成23年)	東日本大震災で被災した東北被災地域に対して、大庄グループに寄せられた募金を「読売光と愛の事業団」等を通じて寄付。
2011年(平成23年)	東日本大震災での当社支援が評価され、農林水産大臣から感謝状が授与される。
2012年(平成24年)～	東北各被災地域への継続的な復興支援活動を開始。

- 2012年 1月、2月：南三陸町志津川商店街の復興支援(物資寄付含む)
- 2012年 2月：「復興音楽祭(主催：復興音楽祭実行委員会、共催：農林水産省、日本フードサービス協会)」のスポンサーとして協力支援
- 2012年 3月：岩手県・大槌町/山田町の支援(物資寄付含む)
- 2012年 7月：岩手県・宮古市「サマーフェスみやこ」支援(物資寄付含む)
- 2013年 3月：宮城県・女川町「女川町商店街復興祭」運営支援(物資寄付含む)
- 2013年 7月：岩手県・宮古市/宮古駅前での「宮古夏まつり」に参加
- 2014年 3月：宮城県・女川町「女川町商店街復興祭」運営支援(物資寄付含む)
- 2014年 4月：岩手県・宮古市「三陸鉄道全線運行再開記念イベント」運営支援
- 2014年 7月：岩手県・宮古市/宮古駅前での「宮古夏まつり」に参加
- 2015年 3月：宮城県・女川町「女川町商店街復興祭」に参加
- 2015年 9月：岩手県・大船渡市「大船to大船渡」に支援参加(出店協賛)
- 2016年 3月：宮城県・女川町に大庄グループ新業態「羊肉酒場 悟大」(2016年3月11日開店)の開店初日売上金の半額を寄付
- 2016年 7月：岩手県・宮古市/宮古駅前での「宮古夏まつり」に参加
- 2017年 3月：宮城県・女川町「女川町復興祭」に参加
- 2018年 3月：宮城県・女川町「女川町復興祭」に参加
- 2019年 3月：宮城県・女川町「女川町復興祭」に参加

2013年(平成25年)	台風26号による伊豆大島土石流災害で被災した大島町に対して、店舗にて募金活動を行い義援金を贈呈。
2013年(平成25年)	昭和59年から30年間毎年続けている「あゆみの箱」募金の累計額がグループ全体で5000万円を超える。
2014年(平成26年)	オバマ米大統領来日時における警備活動への貢献で、警視庁大森警察署より感謝状授与。
2015年(平成27年)	「平成27年9月関東・東北豪雨」鬼怒川決壊で被災した常総市役所・水海道総合体育館にて、物資支援、炊き出し等を実施。
2016年(平成28年)	「平成28年熊本地震」で被災した熊本県に対して、物資支援、義援金を贈呈。
2017年(平成29年)	「九州北部豪雨」災害支援のため、店頭にて募金活動を行い、義援金(69万6,393円)を贈呈。
2018年(平成30年)	「平成30年7月豪雨」災害支援のため、店頭にて募金活動を行い、義援金(106万2,145円)を贈呈。
2018年(平成30年)	「北海道胆振東部地震」災害支援のため、店頭にて募金活動を行い、義援金(67万3,640円)を贈呈。



▲新潟県知事に義援金を贈呈



▲東日本大震災義援金を贈呈



▲農林水産大臣の感謝状



▲復興支援活動(宮古市)



▲復興支援活動(女川町)



▲伊豆大島町長に義援金を贈呈する平副社長(当時)



# すべての街に、安心なおいしさと、元気を届けるために。 「日本の台所」として邁進する大庄グループ。

大庄グループでは、日本中に豊かな食のネットワークづくりを行っています。  
また、より身近な食文化の担い手「市民食堂」となるべく、グループ一丸となって努力を続けています。

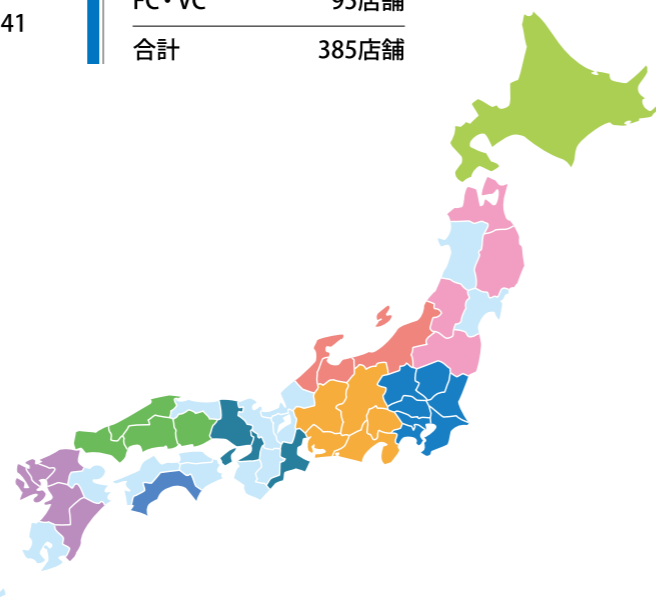
## ■会社データ (2022年8月末 現在)

社名 / 株式会社 大庄 (英文名 DAISYO CORPORATION)  
 本社所在地 / 〒143-0016  
 東京都大田区大森北一丁目1番10号 大森シティビル  
 TEL (03) 3763-2181 (大代表) FAX (03) 5764-2241  
 創業 / 1968年4月2日  
 設立 / 1971年11月2日  
 資本金 / 100百万円  
 売上高 / <連結> 35,799百万円 <単体> 25,927百万円  
 決算期 / 8月末日 (年1回)  
 従業員数 / 1,328名

## 大庄グループの店舗数と分布

直営店	290店舗
FC・VC	95店舗
合計	385店舗

北海道	1店	東北	11店	関東	307店
直営店	1店	直営店	11店	直営店	236店
				FC・VC	71店
中部	30店	北陸	7店	関西	5店
直営店	16店	直営店	7店	直営店	4店
FC・VC	14店			FC・VC	1店
中国	9店	四国	1店		
直営店	8店	FC・VC	1店		
FC・VC	1店				
九州	14店				
直営店	7店				
FC・VC	7店				



### ●出店地域

北海道・青森・岩手・福島・山形・新潟・富山・石川・栃木  
 群馬・茨城・埼玉・千葉・東京・神奈川・長野・山梨・静岡  
 愛知・岐阜・三重・大阪・兵庫・岡山・広島・島根・山口  
 高知・福岡・佐賀・長崎・宮崎・熊本

## ■役員一覧 (2022年11月末 現在)

代表取締役社長	平 了壽 (たいら かずとし)	取締役	三浦 一郎 (みうら いちろう)
常務取締役	野間 信護 (のま しんご)	取締役	平尾 覚 (ひらお かく)
取締役	石田 安雄 (いしだ やすお)	常勤監査役	青柳 英一 (あおやぎ えいいち)
取締役	田邊 隆教 (たなべ たかのり)	監査役	寺坂 史明 (てらさか ふみあき)
取締役	島倉 俊明 (しまくら としあき)	監査役	田村 潤 (たむら じゅん)
取締役	塚田 英紀 (つかだ ひでき)	監査役	内山 義雄 (うちやま よしお)
取締役	亀田 昌則 (かめだ まさのり)		

## ■グループ会社紹介

### ●連結子会社

### 株式会社ディ・エス物流



- 物流
- 3PLによる野菜・青果卸売 (協力会社: 東京促成青果株式会社)
- 酒類・業務用飲料卸売

外食チェーンや食品スーパーなどの物流において、欠かすことのできない冷凍・冷蔵コールドチェーンを確立。大田市場・豊洲市場にも近い好立地を活かし、これまでにない鮮魚・青果・精肉のワンストップ物流を実現しました。関東1都6県をカバーし、首都圏のお客様から高い評価を得ています。また、物流コストにお悩みの他の外食チェーンや飲食店の皆様には、共配によるコスト削減を提案しています。



TEL (03) 6423-6392

### 米川水産株式会社



- マグロの加工・卸販売
- 魚介類卸販売

老舗の水産物仕入れ・卸専門会社として、日本近海の良質な魚介類の提供に注力しています。これまでの営業努力により、居酒屋や寿司業態をはじめとする外食事業者、量販店、海外事業者へと取引を広げてきました。-50℃の超低温冷凍庫とHACCP基準対応の冷凍・生マグロ加工場を併設し、様々なニーズにお応えする体制を構築。近海魚介類については低温管理設備を整え、最高の鮮度で出荷を行います。



TEL (03) 6423-6376

### 株式会社光寿



- 食器・テーブルウェアの卸販売
- 什器備品・調理器具の卸販売

あらゆる業務用食器と調理道具を取り扱っています。社長の門馬光裕はこの業界で30年の経験を積み、全国各地の主要な食器メーカーや産地問屋と強いネットワークで結ばれており、食器であればどんなご要望にもお応えできる知識とノウハウを持っています。飲食店を開業する方はもちろん、業態変更を予定されている外食チェーンの方も、お気軽にご相談ください。コンセプトにマッチした食器と調理器具をご提案いたします。



TEL (03) 6423-2146

### 株式会社アサヒビジネスプロデュース



- 害虫防除・防鼠サービス (施工エリア: 首都圏、関東地方、一部中部地方)

外食店舗を中心に害虫防除・防鼠事業を行っており、年間1万件の施工実績があります。サービスの強みは誠実な対応と確かな施工。作業前にお客様へのヒアリングを実施し、各店舗の現状を把握した上で施工の提案をします。施工結果の確実性を担保するために、二人一組での作業を基本とし、アフターフォローにも力を入れ、迅速な対応を心がけております。作業時間についても、日中だけでなく営業終了後や深夜など、お客様のニーズに合わせて対応します。



TEL (03) 3249-2691

日本  
の  
台  
所



株式会社 **大庄**

DAISYO CORPORATION

〒143-0016 東京都大田区大森北一丁目1番10号  
大森シティビル

**TEL.03-3763-2181 (大代表)**  
<https://www.daisyo.co.jp>