



<https://www.world-one-group.co.jp>  
+ 郷土 (ECサイト) <https://www.plus-kyodo.com>



WORLD ONE COMPANY PROFILE



ワールド・ワンの企業ミッション

## 日本の食文化で 豊かな未来を創造する。

日本全国に広がる各地の食文化を通じて、  
郷土と地域をつなぎ、  
日本の風景を熱くするのがワールド・ワンの使命です。  
郷土の生産者様、地域の消費者、  
ともに働く従業員まで、  
物心の両面からすべての人々の豊かさを追求しています。



郷土と、ともに。  
WORLD ONE



ワールド・ワンの経営理念

いい会社、いいお店を創りましょう。  
～明るく・熱く・おもしろく～

【Our Mission】

ひとりでも多くの人の夢・感動・活力に貢献する集団である

【Team Policy】

- 人に健康・喜び・豊かさを心から提供する組織
- 誠心誠意で信頼と絆を大切にする組織
- 夢を共有し、共感する組織

【Staff Mind】

- 何事にも素直に学び、継続できる人
- 何事にも情熱をもって挑戦する人
- 何事にも心を込めて思いやりのある人
- 何事にも感謝・感激・感動の気持ちを忘れない人



ワールド・ワンの経営ビジョン

# 人と人を強く結ぶ、世界一のエンゲージメントカンパニーを目指して。



お客様も、生産者様も、ワールド・ワンの従業員も、  
一人でも多くの人の夢・感動・活気に貢献できるよう、  
世界一のエンゲージメントカンパニーを目指します。

## 【CS：顧客満足】

店舗を中心に、お客様の満足に貢献します。

一人でも多くのお客様に「また行きたい、また食べたい」と思っただけのように、ワールド・ワンではすべての店舗やサービス、メニューの充実を追求しています。大切にしているのは、何よりもお客様に満足していただくこと。たくさんの方に喜んでいただく中で、郷土の魅力を味わえる「ワールド・ワン」ブランドの確立を目指します。

## 【SS：生産者満足】

地方連携を進め、郷土の価値を高めます。

郷土活性化の信念のもと、一人でも多くの生産者様、一つでも多くの郷土食材と接点を持ち、情熱を持って食文化の流通を実践します。郷土の食材をお届けする中で、ワールド・ワンが本当に結びたいのは、生産者様の思いや行政の郷土愛。地方と強く連携することで安定した生産と物流を実現し、生産者様をはじめ商品の価値を高めます。

## 【ES：従業員満足】

仕事を通じ、自分と会社の夢を実現します。

従業員一人ひとりの夢を大切に、組織として共有・共感できる環境を整えています。企業として明確な目標を持ちながら、仲間としての信頼と絆を大切にすることが、ワールド・ワンの基本的な考え方であり社風です。社員全員が情熱をもって、自分の仕事はもちろん、会社の取り組みに誇りを持てるよう、すべての事業を推し進めています。



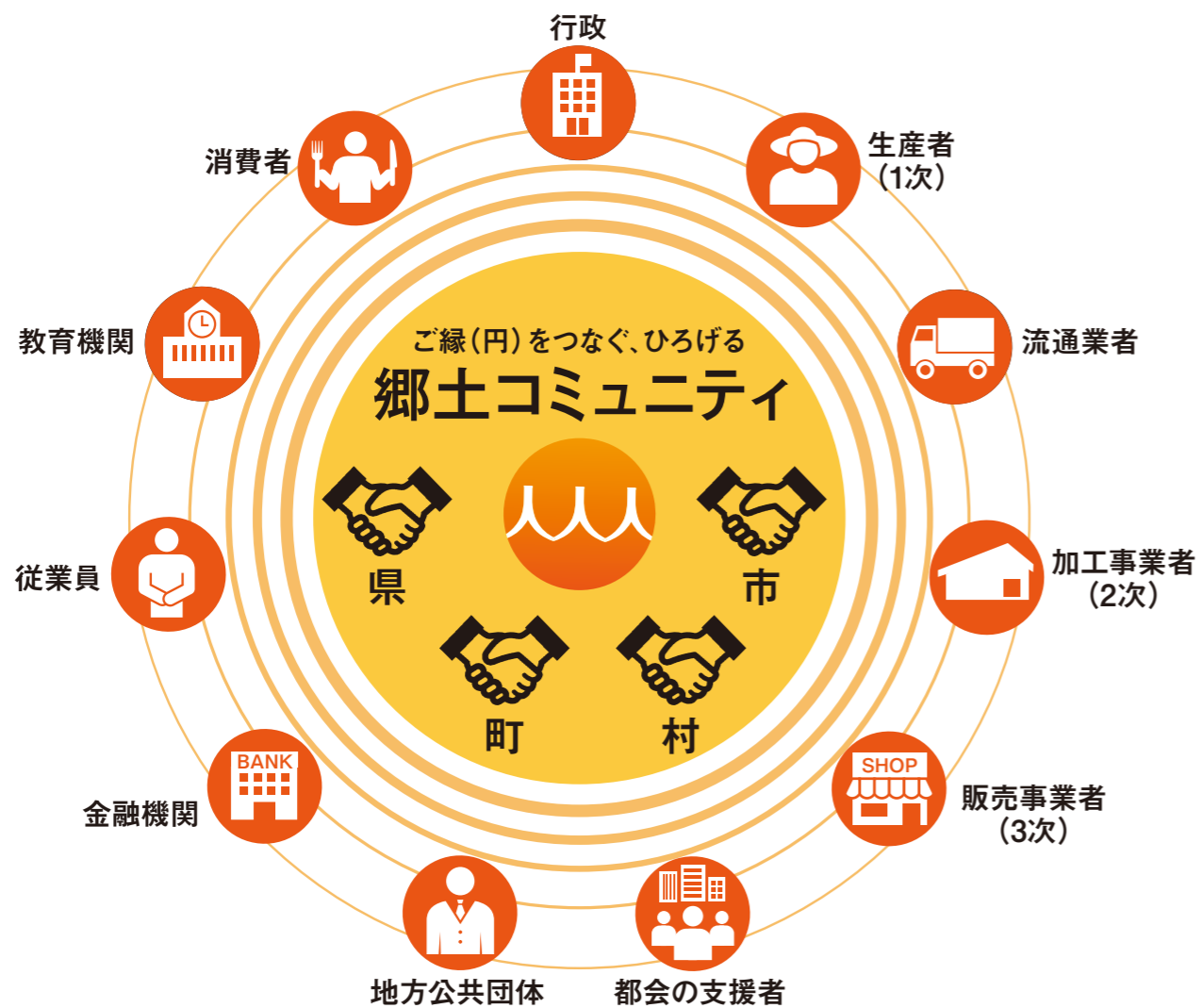
ワールドワンのロゴは、  
お客様、郷土の生産者様、ワールド・ワン従業員の、  
3つの「人」が支えあってできています。





ワールド・ワンのビジョン

「郷土コミュニティ」で、生産者様と消費者の新しい関係づくりを。



関わる人を増やして、  
郷土コミュニティを創りあげていく。

郷土の発展を長期持続的にするために一番必要なのは、郷土と郷土で暮らす人々とのつながりです。郷土の生産者様と消費者をつなぐ間には、行政、流通、加工、店舗などたくさんの人の流れと関わり、場があります。この全体を郷土コミュニティとしてこれから大きく育てていき、より強いつながりや信頼関係を築いていきます。

郷土との関わりは移住や観光だけではないと私たちは考えています。ワールド・ワンのアンテナショップ、ECサイトを通すことで、いつでもだれでも、郷土とつながり、応援することができます。誰にとっても郷土が身近に感じられるうれしい、たのしい、おいしいコミュニティを創りあげていきます。

地方ではなく、郷土。

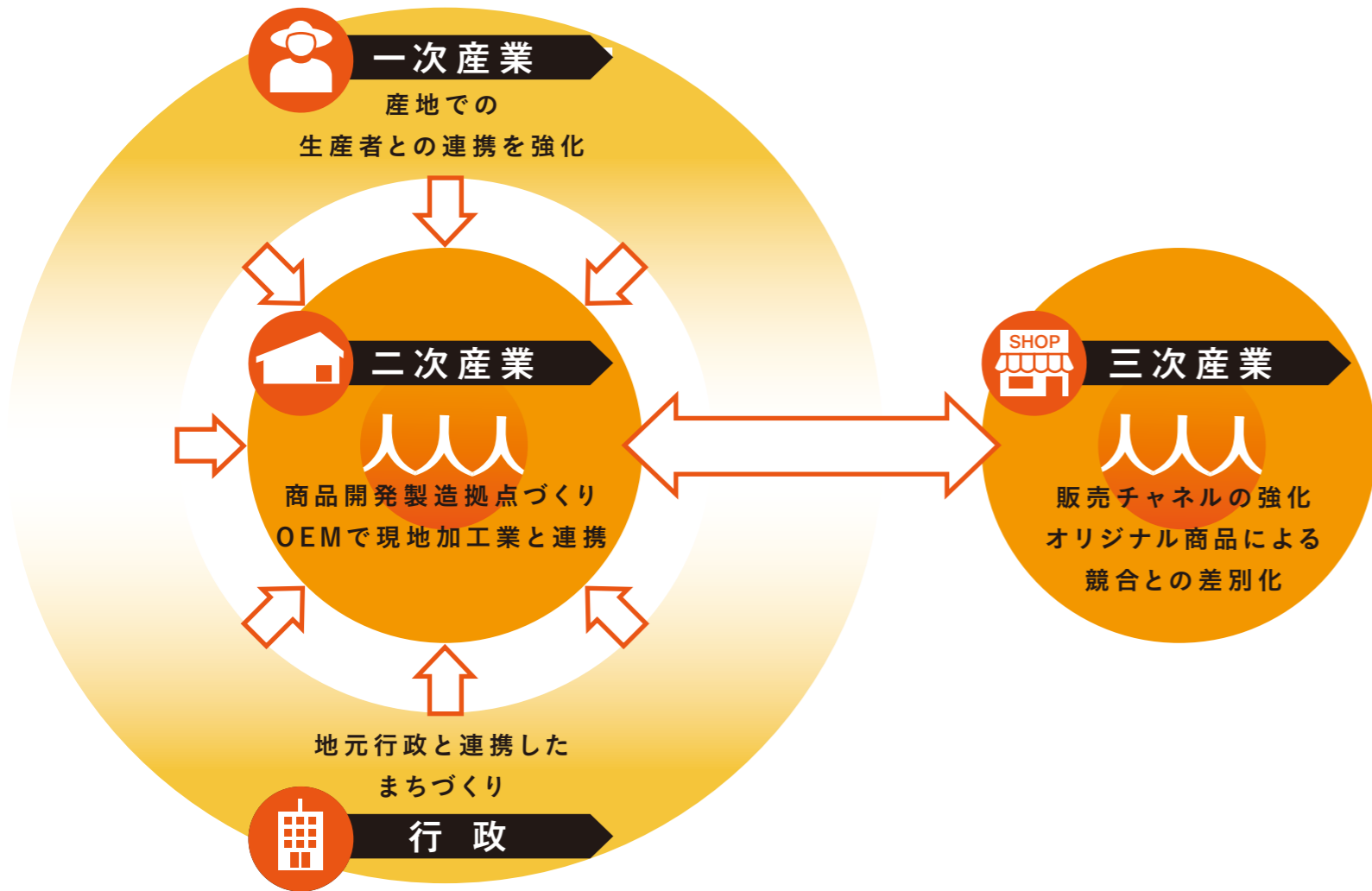
私たちは地方のことを愛を込めて郷土と呼び、コーポレートビジョンは「郷土と、ともに。」を掲げています。郷土コミュニティは、郷土を愛するすべての人で構成され、消費者も含まれます。これは郷土活性化という共通の目的を達成するためにフラットな集団であり続けたいからという思いからであり、唯一の持続可能な郷土活性化モデルだと考えるからです。





ローカル・マイクロ・ファクトリー (L・M・F) 構想

# 「小規模製造拠点を全国に展開し、郷土の食ブランドをプロデュース」



## 土佐清水地魚市場葉焼きワールド(高知県土佐清水市)

ワールド・ワン直営の加工製造拠点。漁港で水揚げされたカツオを現地スタッフがその場で目利きしてセリ落とし、葉焼き加工、急速冷凍保管します。商品は自社ECサイト「+郷土」内で購入できます。また、店内では観光者向けの葉焼き体験施設や、新鮮な地魚を実食いただけるイートインスペースを用意。土佐清水市を訪れた観光客の方はもちろん、地元住民も土佐清水を楽しめる場となっています。

## OIRASE BEER Brewery & Restaurant(青森県十和田市) あら、りんご。青森ファクトリー(青森県十和田市)

100%子会社A-WORLDが運営する加工製造及び飲食、小売販売拠点。十和田市の民営化方針を受け、令和4年4月1日より道の駅奥入瀬ろまんパーク内の旧奥入瀬麦酒館及び旧味噌館の運営開始。りんごなど地元の食材を使用したクラフトビール製造や、「あら、りんご。」の体験型ファクトリーショップを展開しています。

## Open Air 湊山醸造所(神戸市兵庫区)

地元工務店と共同出資で設立した株式会社オープンエアが運営するクラフトビールのブルワリー。神戸市にあった小学校の給食室をリノベーションしました。神戸の六甲山から流れ込む地下水を使用し、豊かな季節の移り変わりをを感じるハーブのクラフトビールなどを製造しています。

## 神戸物流センター(神戸市兵庫区)

神戸市内の小学校跡地再開発プロジェクトとして誕生した複合施設NATURE STUDIO(ネイチャースタジオ)内にある神戸物流拠点。全国各地から少量多品目の食材・地酒が集まってきます。

## 沖縄支社 琉風(沖縄県那覇市)

100%子会社郷土活性化組合の沖縄支社。沖縄県内の食材を自社店舗、及び全国各地の飲食店に届ける物流拠点。地元の市場などに独自のネットワークを持ち、沖縄食材の調達を担っています。





O2O (Online to Offline) を推進

# デジタルとリアルをシームレスにつなぎ、郷土コミュニティを拡大

オムニチャネル化、O2O (Online to Offline) を推進

ワールド・ワン会員と郷土がオンラインとオフラインの垣根を越えつながる、これまでにない郷土の食体験を提供します

会員と郷土の  
つながり

5万人を超える  
ワールド・ワン  
会員向けに、旬  
食材や収穫状  
況などリアルタイムな情報を発信



セグメントごとに  
狙いを定めた  
テストマーケティングの実施



郷土料理や食材に対するお客様の反応やコメントを、アプリアンケートやSNS投稿で確認



蓄積された購買データを商品開発に活用



提供する  
会員サービス

旬の食材や新メニュー情報  
などいち早くお届けします。



店舗で食べた郷土料理を  
ご自宅でも味わえます。



系列店舗のお得なクーポンを  
アプリで配信します。



店舗の利用、ECサイトでの商品  
購入などでポイントが貯まります。



アンケート機能を使って  
コミュニケーションがとれます。



会員限定イベントや  
試食会などに参加できます。



# 郷土と、ともに。



## 食によって郷土と地域をつなぎ、

沖縄からはじまり、今では土佐清水など多くの郷土と繋がっています。  
全国各地の本当に価値ある食材、郷土料理を見つけ出し、お客様にご提供する。

## 「ニッポンの風景を熱くする。」

そして、お客様の反響を生産者とともに検証して、より良い商品に磨きあげていく。  
そうすることで、日本全体をもっともっと元気にさせることができると考えてここまでできました。

## それが

これからも郷土と繋がり深め合うことで、日本の風景を熱くするという、  
大きな夢を切り開いていきたいと思えます。

## ワールド・ワンの目指す道です。

ワールド・ワンは、たくさんの方の協力があって、はじめて成り立っています。

「生産者の誇りと自信」を郷土の方々へ。

「日本を支えてきた全国各地の生産者は、いま誇りと自信を失いかけているのではないか」、ワールド・ワンはそうした問題意識からはじまりました。今の時代の流れでは、生産や流通で非効率なものは避けるというのが定石。  
しかし、それでは遠く離れた生産者様はどうなるのか。この活動では、全国各地に埋もれている価値のある食材や郷土料理を商品化し、それを店舗で直接販売。生産者様と消費者をつなぐことで、「生産者の誇りと自信」を取り戻そうと考えています。



郷土に眠る魅力を引き出し、「食」を通じて新しい価値の可能性を広げます。

ワールド・ワンは、それぞれの郷土に眠るものの本当の価値を見出し、「食」を通じてその可能性を広げています。  
そして、それは「食ビジネス」のプロである、ワールド・ワンにしか実現できないと自負しています。美しい郷土とそこで働く生産者様に新たな活路を開き、人も町も活性化させること。そして、食によって郷土と地域をつなぎ日本の風景を熱くする、それこそが私たちの求めるゴールです。





県や市、地域と連携協定を結び、郷土とのつながりを、より強固なものにしています。

連携協定を結び、人と、商品と、情報の動きを活性化しています。

連携協定は、郷土から関西、関東の都心部へ、関西、関東の都心部から郷土へと人や商品(食材など)の動きを大きくし、そのつながりをより強固にするためのものです。市と結びつくことで、生産者様に安心と信頼を確約することができ、ひいては増産や販路拡大にもつながります。ワールド・ワンの全店舗の月間来店者数は月間約9万人。店舗をアンテナショップに、行政は様々な情報発信をすることができます。行政、生産者様、ワールド・ワンのそれぞれがアイデアを出し合い、三位一体で地域を盛り上げています。



## 地域フェア実績年表

|          |                        |
|----------|------------------------|
| 2022年 3月 | 三重県フェア開催               |
| 2022年 1月 | 高知酒造フェア開催              |
| 2021年12月 | 熊本県上天草市フェア開催           |
| 2021年11月 | 香美町香住ガニフェア開催           |
| 2021年11月 | 島根県フェア開催               |
| 2021年10月 | 新潟県ブース出展               |
| 2020年12月 | 熊本県上天草市フェア開催           |
| 2020年 3月 | 島根県石見地方フェア開催           |
| 2020年 1月 | 高知市・安芸市フェア開催           |
| 2020年 1月 | 熊本県八代市フェア開催            |
| 2019年12月 | 青森県フェア開催               |
| 2019年10月 | 兵庫県香美町フェア開催            |
| 2019年10月 | 青森県中泊町フェア開催            |
| 2019年10月 | 島根県隠岐の島町フェア開催          |
| 2019年10月 | 高知県三原村とぶろくフェア開催        |
| 2019年 9月 | 球磨焼酎酒造組合主催 球磨焼酎案内人講座開催 |
| 2019年 7月 | 香川県小豆島生そうめんフェア開催       |
| 2019年 7月 | 熊本県上天草市フェア開催           |
| 2019年 6月 | 鳥取県岩美町フェア開催            |
| 2018年11月 | 青森県フェア開催               |
| 2018年11月 | 熊本県フェア開催               |
| 2018年11月 | 北海道厚真町フェア開催            |
| 2018年 9月 | 青森県小川原湖フェア開催           |
| 2018年 9月 | 兵庫県香美町フェア開催            |
| 2018年 6月 | 青森県十和田市フェア開催           |
| 2018年 6月 | 鳥取県岩美町フェア開催            |
| 2018年 5月 | 香川県小豆島生そうめんフェア開催       |
| 2018年 5月 | 山口県長門市フェア開催            |
| 2018年 3月 | 青森県西海岸フェア開催            |
| 2017年10月 | 沖縄県フェア開催               |
| 2017年10月 | 兵庫県丹波篠山黒枝豆フェア開催        |
| 2017年10月 | 島根県出雲市フェア開催            |
| 2017年 9月 | 兵庫県香美町フェア開催            |
| 2017年 7月 | 青森県平内町フェア開催            |
| 2017年 6月 | 鳥取県岩美町フェア開催            |
| 2017年 6月 | 沖縄県フェア開催               |
| 2017年 3月 | 島根県出雲・雲南市フェア開催         |
| 2017年 2月 | 香川県小豆島フェア開催            |
| 2017年 2月 | 鳥取県岩美町フェア開催            |
| 2017年 2月 | 香川県小豆島フェア開催            |
| 2017年 1月 | 高知県幡多地域フェア開催           |
| 2016年11月 | 鳥取県境港市フェア開催            |
| 2016年 9月 | 島根県浜田市フェア開催            |
| 2016年 6月 | 青森ねぶたフェア開催             |
| 2015年12月 | 隠岐の島・山陰フェア開催           |
| 2015年 7月 | 兵庫県明石屋網フェア開催           |
| 2015年 3月 | 高知県土佐清水フェア開催           |
| 2011年 6月 | 山口県仙崎長門フェア開催           |

2022

2021

2020

2019

2018

2017

2016

2015

2011

## 連携協定実績年表

- ▶ 2021年4月 神戸市と連携協定締結  
「KOBE new WORLD」OPEN
- ▶ 2019年4月 兵庫県明石地域と連携協定  
明石浦漁業協同組合・明石観光協会・あかし玉子焼ひろめ隊  
「明石ニューワールド」OPEN
- ▶ 2019年3月 熊本県と連携協定  
「熊本火の国ワールド」OPEN
- ▶ 2018年6月 山陰合同銀行、岩美町と連携協定
- ▶ 2017年7月 土佐清水水産加工業協同組合(高知県)と連携協定  
「土佐清水ワールド 三宮中央通店」OPEN
- ▶ 2017年4月 青森県と連携協定  
「青森ねぶたワールド 三宮本店」OPEN
- ▶ 2017年2月 幡多地域6市町村(高知県)と連携協定  
土佐清水市・四万十市・宿毛市・黒潮町・大月町・三原村  
「幡多バル 三宮本店」OPEN
- ▶ 2015年5月 土佐清水市(高知県)と連携協定  
「土佐清水ワールド 雲井通本店」OPEN



郷土に誇りと自信を取り戻し、共に考え、共に歩みながら、新しい取り組みにチャレンジしています。

## マルシェや催事の共同開催



店頭マルシェ開催や  
デパート催事への共同出店など、  
地域の特産品や商品をPRしています。

駅改札前にある好立地店舗の店頭スペースを活用したマルシェで、商品販売や観光PRを支援しています。また、大阪・神戸などでのデパート催事に共同出店・運営代行も実施。消費地での認知拡大に繋がっていきます。

## 総合流通プラットフォームへの参画



青森県の新鮮な食材が  
収穫翌日には  
店舗で提供できるようになりました。

青森県とヤマト運輸による総合物流プラットフォーム「A!Premium (エープレミアム)」の関西側の出口として2017年4月に青森ねぶたワールドを出店。獲れたての青森県産魚介類を鮮度や品質を保持した状態でお客様楽しんでいただいています。

## 金融機関との連携



地方銀行のネットワークで  
山陰地方の幅広い地域、  
多様な食文化をフォロー。

山陰地方に強力なネットワークを持つ地方銀行と一緒に、広範囲の生産者様とつながりを構築。海、山、里、そして島まで、鳥取・島根の幅広い地域に根付いてきた多様な食材を山陰・隠岐の島ワールドには揃えることができました。

## 大学との連携



地域の食に関する課題を、次世代を担う  
学生たちと一緒に考えています。

兵庫県内の大学と連携し、専門研究の一環としてPBL(課題解決型)授業に参加。兵庫県南あわじ市をテーマに地域課題の発見とその解決策と一緒に検討していきました。また、学生は飲食店として地域活性化に貢献する現場をインターンシップとして体験。外食産業や産直流通分野での人材を育成していきます。

## 廃校の利活用



他業種との連携で  
地域のまちづくり、つながりづくりに  
関わっていきます。

地元大手工務店と連携し、廃校となった小学校を物流拠点、クラフトビールやスイーツの製造拠点として再活用。地域住民のつながりを創出するコミュニティ型複合施設の運営に参画しています。

## 球磨焼酎案内人講座開催



球磨焼酎案内人講座を神戸で開催。  
一緒に魅力を  
発信していきます。

球磨焼酎酒造組合と連携し、熊本県でしか受講できない「球磨焼酎案内人講座」を神戸三宮にある熊本火の国ワールドで特別開催。認定試験に合格した受講生は球磨焼酎案内人として認定されました。球磨焼酎の認知拡大に貢献していきます。

## 移住相談会



食体験もできる移住相談会を  
東京、大阪で開催。  
参加者からもご好評いただきました。

店舗を会場に行政主催の移住相談会を開催。地域の食材や郷土料理を味わいながら地元スタッフと移住について相談します。食を通じてリアルに地域の魅力を感じることができると大変好評をいただきました。

## 山田錦で乾杯プロジェクト



地元JAや生産者と連携した  
日本酒消費拡大活動  
「山田錦で乾杯プロジェクト」始動

兵庫県内の地元JAと連携した教育研修制度を確立。若手スタッフが酒米づくりから酒造りまでを体験することで日本酒に関する知識を習得し、来店されたお客様に日本酒の魅力をPR。たくさんの方に日本酒を飲んでいただけることで消費拡大につなげています。



居酒屋業態だけではなく、さまざまな地域や産地の特性を活かした、新ブランドを生み出しています。



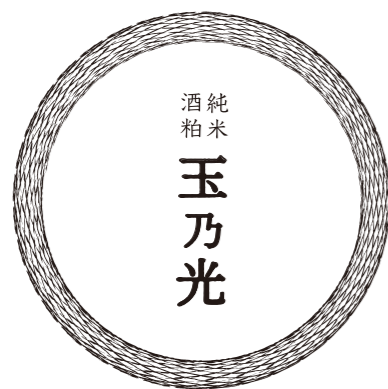
## KOBEニューワールド

2021年4月にオープンした、1階はテイクアウト(スイーツ、デリ、ドリンク、野菜マルシェ等)、2階はカフェ&レストランの複合業態。神戸に根ざした企業だからこそできるやり方で、日本に、世界に、新しい神戸のフードカルチャーを発信するお店です。都市近郊農業が盛んな神戸ならではの立地環境を活かし、地元生産者から新鮮な野菜を直接仕入れています。また、神戸市内を中心とした生産者や事業者と連携した即売会やイベントも開催しています。



## à la ringo あら、りんご。

2019年5月に1号店がオープンした、青森のりんごの素晴らしさ、魅力を発信するスイーツ業態。毎日食べたいくなるような素朴なりんごのお菓子と青森では当たり前のりんごにまつわる知識や食べ方を提案します。旗艦店の神戸本店では、りんごの収穫時期になるとスーパーにはなかなか並ばない品種を店頭販売。珍しい品種のりんごを使ったアップルパイ作り教室なども開催しています。



## 純米酒粕玉乃光

2022年3月にオープンした、京都伏見の老舗酒蔵「玉乃光酒造」とのタイアップ店舗。日本酒製造時の副産物である酒粕をメインテーマにしたアンテナショップです。物販と飲食スペースがあり、当社が飲食部分のプロデュース、運営を担っています。酒蔵との連携により、これまで伝えきれなかった想いやストーリーと一緒に日本酒の魅力を楽しむことができます。



ワールド・ワンは、様々な事業でお客様とつながりをもっています。



## 店舗運営事業

全国各地の食材や食文化を発信するアンテナショップ型飲食店・小売店を運営。居酒屋、カフェ、スイーツなど幅広い業態を展開しており、代表的な郷土料理から地元で愛されるソウルフードまでリアルな郷土体験を楽しむことができます。



## クラフトビール製造事業

**OIRASE BEER(青森県十和田市)**  
1997年から続くブルワリーを2022年に受け継ぎました。世界有数のぶなの森から長い年月をかけて湧き出す「奥入瀬源流水」で造る、人と人、人と自然を繋ぐビールをお届けします。

**Open Air(兵庫県神戸市)**  
2022年2月、湊山小学校のかつての給食室に醸造設備が搬入され Open Air湊山醸造所が誕生。豊かな季節を感じられるビールを醸造するとともに、新しいビールづくりの知見やオープンエアカルチャーを発信していきます。



## EC事業

郷土の味覚がご自宅で楽しめるECサイトを運営。各地の地酒や生産者こだわりの食材、「あら、りんご。」スイーツなどを販売しています。獲れたてのりんごをお届けする「りんごの木シェアオーナー制度」も受付けています。

<https://www.plus-kyodo.com/products>  
<https://www.alaringo.com/shop/>



## スイーツ製造事業

自社運営店舗や他社小売店舗など向けに生菓子や焼き菓子などを製造しています。

**あら、りんご。青森ファクトリー(青森県十和田市)**  
道の駅「奥入瀬ろまんパーク」敷地内にあり、2022年3月より稼働。日本一のりんごの産地青森で、生産者とも密に連携しています。

**あら、りんご。神戸ファクトリー(兵庫県神戸市)**  
神戸の湊山小学校跡地で2022年7月に製造開始。スイーツの街神戸のお客様のニーズに合わせた商品開発・製造を行っています。



## 催事イベント事業

百貨店での催事出店、キッチンカー、球技場内の売店、店頭即売会などで郷土料理や自社製品を販売。

様々な場所での販売機会を通じて、産地と消費地、生産者と消費者の新しい接点を創出しています。



## フードプロデュース事業

コンセプトづくり、メニュー・業態開発、空間・販促物デザイン、店舗オペレーション構築、スタッフ教育、運営サポートなど、自社店舗の開発運営で培ったノウハウや経験をもとにトータルプロデュース致します。



ワールド・ワンでは、郷土とのつながりの中で、魅力溢れるイベントを開催しています。



## 地域へ行く

### 土佐清水を巡るバスツアーを開催し、実際の土佐清水を体感。

ワールド・ワンが主体となって企画したバスツアーは、連携協定の取り組みの一つです。実際に店舗を通じて土佐清水に興味を持った方が現地を歩き来する取り組みを、今後はもっと増やしていきたいと考えています。ツアーは、市長のお迎えにはじまり、生産者様のところでの薫焼き体験、あしずり港の遊覧などを実施。店舗の向こうにある生産者様のこだわりや、土佐清水の素晴らしさを直に感じていただきました。



## 地域に参加

### 島根県雲南市の「日本たまごかけごはんシンポジウム」に参加し、イベント運営のサポートを行いました。

ワールド・ワンでは、仕入れの関係だけではなく、郷土を盛り上げていこうというのが、すべての活動の基本です。島根県の雲南市では、毎年開催されている「日本たまごかけごはんシンポジウム」に参加。ワールド・ワンのスタッフが積極的に運営のサポートを行い、現地の方々と交流を図りました。継続的に人的交流を進める中で、地元の方には新しい風を、ワールド・ワンにも新しい刺激をいただけたと感じています。



## オンライン発信

### オンラインイベント「明石まるごと体験ツアー」を開催

地元明石の酒蔵や漁協の方々にご出演いただき、参加者と一緒に明石焼き作りやせり、酒蔵見学を体験するイベントをオンライン開催。明石名物「明石鯛」「浦サワラ」「穴子」を丸々一匹GETできる、オンラインセリ体験ではチャットが大盛り上がりでした。東京在住の明石市出身の方も参加されており、随所に明石への強い愛を感じるイベントとなりました。



## 地域を伝える

### 店内イベントでは、青森県三村申吾知事が登場。

青森ねぶたワールドでは、青森県の魅力を伝える様々なイベントを開催しています。2017年11月の大間のマグロ解体ショーなどは県からの企画で行われ、そこに三村知事がMCとして登場。会場を盛り上げるとともに、青森県を余すことなくアピールされていました。また、これまでには、津軽三味線の演奏、ほたて釣り、B-1グランプリを受賞した十和田バラ焼きの紹介、郷土の農産品を中心としたフェアなどを開催。楽しみながら、味わいながら、青森県を実感できる、様々な催しを行っています。



# 言葉にすることで、もっとつながり、支え合える関係へ。

## 応援してくれるお客様のために 郷土の人、食、文化を発信する。

古里 宣光 取締役 副社長

大学卒業後20年以上、青森の地方公務員として過ごしました。青森の食を日本だけでなくアジアのお客様に紹介する仕事をしている中、ワールド・ワンと出会いました。食にも人にも妥協せず本気でぶつかり、ホンモノを追求する会社の考えに惚れて入社しました。仕事のやりがい、自分自身の成長、そしてチームで成し遂げる達成感、何歳になっても忘れたくないと思っています。ワールド・ワンはそれが得られる会社です。働く誰もが胸を張って誇れる会社です。社員一人一人には、大切な役割があります。それがチーム力として機能したとき、何倍もの成果を生みます。一緒にワールド・ワンプライドを創っていきましょう！



## お店は、たくさんの人の思いと 夢でつくられるもの。

岡井 友満 取締役 業務監理部長

私の主な仕事は、全国各地の生産者様と出会うことです。まだ見ぬ価値ある食材を探し出すために実際の生産現場を練り歩き、その郷土の食文化をいつも学んでいます。新しいお店をつくるというのは、見た目だけを整えればいいではありません。料理がおいしくい、流れればい、でもないと思うんです。お店は、いろんな人たちの思いと夢によってつくられるものだと、私は考えています。食材の背景にある生産者様のみなさんの思いと、郷土で育まれてきた食文化を損なわないようにして、消費者の方に新しいものを届けることができたらしらうですね。



## いい居酒屋から、いい会社へ。 会社の価値を高めていきたい。

眞鍋 邦大 取締役 郷土連携推進本部長

郷土連携推進部門を担当しています。具体的にはECでの産地直送品の販売、BtoBでの販路開拓、PB商品の開発など、店舗以外での食材の活用方法の開拓です。もともとは社会人の大学院生としてフードビジネスを研究していた時に、研究対象として調査をお願いしたのが、ワールド・ワンとの最初の接点でした。店舗を通じて、生産者と消費者をつなぐという理念とビジネスモデルに強い興味を持ちました。入社した現在も、生産者と消費者の距離をいかにして縮めるかを日々模索しています。仕事のスタンスとしては「着眼大局、着手小局」。いまとここに全力投球しながらも、常に広い視野と高い視座を持続することを意識しています。



## 人と本気で向き合っこそ、 いい店、いい仕事はできる。

羽場 洋介 取締役 管理本部長

私は取締役として、会社の運営管理業務全般の責任者をしています。ワールド・ワンは現在、社員とアルバイトで1,000名を越す勢いです。人が増えると会社の運営管理も大変になりますし、全員が同じ方向を向くのが難しくなります。でも、もし会社や店舗の全員が同じ方向に向かうことができたなら、すごい力になるのではないのでしょうか。そのためにも、一人ひとりが本気で向き合うことが大切だと、私は思うんです。ワールド・ワンの仕事は本当に多くのお客様、生産者様、協力会社様に支えられて成り立っています。その一人ひとりと本気で向き合っこそ、いいお店ができていけると考えています。



## 「整理整頓」を徹底するだけで、 仕事の環境は大きく変わる。

鄭 直矢 取締役 営業本部長

仕事を進める上で大切なのは「整理整頓」だと、私は考えています。現在は、物流の管理、情報システムのインフラ整備、メニューのブラッシュアップなどが主な仕事。たとえば、物流は生産品目を整えて棚を整備するだけでも変化が起こりますし、システムは情報を整理すれば、見やすく、取り出しやすく、現場もわかりやすくなります。ワールド・ワンは郷土とのつながりを大切にしていますが、そこも同じ。郷土の魅力やおいしいものの情報と、消費者のニーズを整理していけば、もっといろいろなことができるはず。仕事全体をもっと整理して、私自身いろいろなことに挑戦していきたいですね。



## ワールド・ワンは、郷土にとって 一つの突破口となれる会社。

松波 知宏 取締役 渉外広報部長

私の前職は銀行で、そこでの業務でワールド・ワンと出会いました。銀行で働いていた頃から私の胸にあるのは、自分の地元である山陰に貢献したい、いつか経営者となって地元の雇用を増やしたいという思い。郷土につながり、経営の仕事に近い今の環境は、将来のプラスになると考えています。郷土の方にとっても、ワールド・ワンは自分たちの突破口となれる会社と思ってくれているので、やりがいはとても大きいですね。ワールド・ワンというからには、いつかは世界へというのが一つの目標。どこかの国で郷土と消費者をつなげる仕事を成立させる、ということにもチャレンジしたいと思っています。



# 人との出会いやつながりから、新しい未来がはじまります。

## たくさんの思いを、お客様に伝えることができる人を育てたい。

乙野 寿美 ホスピタリティ・リーダー

ワールド・ワンに出会ったのは、大学生の時のアルバイトがきっかけです。当時の私は自分に自信がなく、アルバイトもそつなく働けばいいと思っていました。でも、ワールド・ワンの世界はそんな空気とは全然違うんです。仕事に対して、仲間に対して、いつも全員が本気。笑って泣いてぶつかる中で、私は自分を変える勇気が持てたように思います。現在の私の仕事は、会社全体のホスピタリティを向上させるために、スタッフの研修・指導を行うこと。生産者様のみなさんの伝えたい思い、ワールド・ワンとして表現したい思いを、一人でも多くのお客様に伝えられるような人材を育てるのが目標です。



## 郷土の生産者さまの「想い」まで流通させたい。

永山 優一 バイヤー

私の仕事は地方に直接足を運び、生産者様や行政を訪れて、その土地の魅力ある食材を探し流通させることです。郷土を訪れて生産者様から直接お話を聞く機会が多いのですが、力をもらってばかりですね。郷土の生産者様、加工業者様は、手間暇を惜しまず純粋に商品づくりに取り組まれています。実際に生産の現場を目の当たりにして、いかに自分自身が狭い世界で生きてきたかを何度も痛感しました。郷土の生産者様のこだわりは、今後も継承すべき日本の素晴らしい文化。私は「物」を流通するだけでなく、郷土の文化や生産者様の「想い」まで流通させていきたいと強く思っています。



## ワールド・ワンの魅力は、ひとつの目標に向かう一体感。

古謝 望 店長

就職活動中に沖縄の合同会社説明会で出会ったワールド・ワンは、社長と社員のみなさんが本当にキラキラしていて、話を聞くほどすごく魅きつけられました。入社してからはいろいろな店舗で働き、現在は「幡多バル」の店長を任されています。これは郷土活性化組合の新規事業で、高知県の幡多地方の方々を期待を背負っていて、その分やりがいも責任もプレッシャーも大きいですね(笑)。ワールド・ワンの仕事には、男性も女性も関係ありません。もちろん大変なこともあります。みんなで一つの目標に向かってがんばっているその一体感が、私はとても好きですね。



## ワールド・ワンに関わるすべての人の幸せをつくりたい。

笹岡 直人 料理長

私はワールド・ワンとの出会いを通じて、「何事もあきらめない姿勢を持つこと」を学びました。苦しいことや大変なこともたくさんありますが、一緒に働く先輩や後輩の助言や、前向きに頑張る姿勢が、いつも自分の背中を前へ押ししてくれます。また、「どんな時も謙虚な姿勢を貫き通すこと」も大切な教訓のひとつ。どれだけ勤務年数を重ねても、見栄を張ったり威張ったりすることは自分の成長を止めてしまうと思っています。今後の目標は、生産者様・お客様・会社に関わるすべての人々の幸せをつくっていくこと。料理を通じて、郷土の生産者様の思いや文化まで提供できたらうれしいですね。



## 生産者さまも、消費者の方も、幸せになれるようなECサイトを。

明里 恵美里 EC事業部

+郷土事業について伺った時、久しぶりに仕事の話で心が踊りました。好きだった仕事を辞めて、子どものためにワークライフバランスが取れる会社へ転職して悶々としていた時期だったので、もう一度お客様の「ありがとう」を生み出したい!そんな気持ちが沸々と湧き上がり、転職を決意しました。ちょうど食の大切さを感じていたこともあり、つくった人の顔が分かる食材をオススメする仕事ができるなんて!とワクワクしました。今は通販担当として売り手と買い手を繋ぎ、どちらも幸せになれるようなお手伝いをしています。子どもにも理解がある職場なので、女性が仕事をしやすい環境もどんどん整えていきたいです。



## 食で人が感動する瞬間を、たくさん見たい。

沼能 奈津子 企画開発部

高知県土佐清水市への出張の際、現地で食べたかつおの薫焼きの美味しさに衝撃を受けました。それまでは、日本全国の地域の魅力を伝えるような仕事ができたらいいなとぼんやり思っていました。この味を知らないのは本当にもったいない。自分が広めないと!と今まで感じたことのない意欲が湧いてきたのをはっきり覚えています。私は企画部で店舗やアプリの販促マーケティング企画を担当しています。「これ美味しい!」とお客様の心が動く瞬間を見るのが、何よりのやりがいです。食材を提供して下さっている生産者の皆様とも、この感動をたくさん共有したいです。



# 社員が一つになれる機会をつくり、一人ひとりが成長できる環境を整えています。

ワールド・ワンでは社員一人ひとりの意識を高め、成長を促すために、様々な社内イベントを実施しています。



## 夏・冬の達成大会

夏と冬の年2回、それぞれの店舗の達成率を競い合う「達成大会」を実施。これは、それぞれの店舗が目標達成に向けて戦う、ワールド・ワンの恒例イベントです。最優秀店舗や成績優秀者などには、様々な賞が贈られます。



## 入社式

ワールド・ワンでは、毎年4月に新入社員を迎え入れています。若い力と可能性は、会社・店舗・組織にとって何よりの財産です。ここからはじまる一人ひとりの未来を見つめ、社会への最初の一步をとともに踏み出しています。



## 経営計画発表会

毎年1月に全社員を集め、来季に向けて経営計画を説明する機会を設けています。これは、会社全体の方向性を共有するための非常に重要なイベント。自由な社風の根底にある、静謐な空気がそこにはあります。

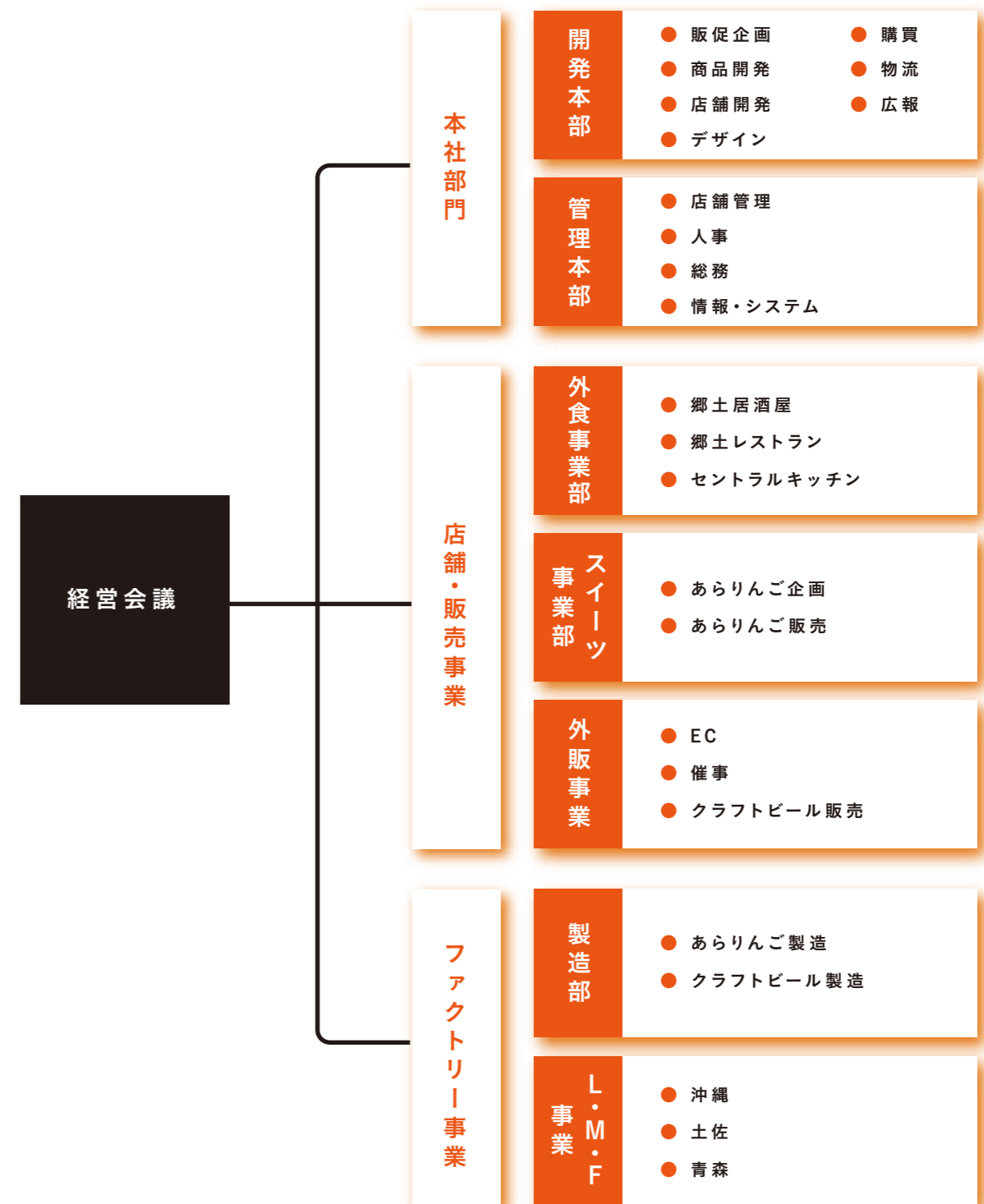


## 経営計画手帳を配布

ワールド・ワンの経営理念をはじめ、サービスマニュアル、月間目標、カレンダーがまとまった一冊。社員は常に経営手帳を携帯し、全員が同じ思いを持って行動するよう心がけています。



## 【組織体制】





# 様々な研修

毎年のレギュラーやイレギュラーなものも含めて、年に数回の研修を実施。生産者様から直接話を聞いたり、関連のある企業に訪問するなど、様々な経験を通じて社員一人ひとりのレベルアップを進めています。

## 生産者訪問ツアー

普段からお世話になっている郷土の行政機関や生産者様、取引業者の方を訪問しています。実際に店舗で扱っている食材などについて皆さんから直接話を伺い、味わいの向こうにある思いを体感。郷土の風土、空気、人とのつながりを感じることで、お客様によりリアルな思いをお届けしています。



## 山田錦で乾杯プロジェクト

新入社員研修の一環としてJA全農兵庫、兵庫県JAみのり、農援みのり、菊正宗酒造と共同で「山田錦で乾杯プロジェクト」を立ち上げました。酒米「山田錦」の生産体験や酒蔵の生産現場見学などを通じて日本酒に関する知識を習得。低迷する日本酒の消費拡大を目的に、店舗での日本酒の魅力発信や消費拡大の旗振り役を担っていきます。



## ビール工場見学

関西圏の工場(ビール・ウイスキー)を訪問し、お酒造りの工程から注ぎ方、理想的な提供方法などを研修。その成果がワールド・ワン系列の茶々は、5年連続で「プレミアム超人店」に選ばれています。



## 酒蔵見学

京都・伏見の酒蔵を訪ねて、杜氏の方の話を伺う機会をつくり、日本酒度などのレクチャーを受けています。大吟醸や吟醸、山廃仕込みなどについてを学習。貴重な体験を接客や店舗開発などに活かしています。



# 社会貢献活動

ワールド・ワングループは地域とともに持続可能な社会の実現を目指し、CSR活動の一環として積極的に社会貢献活動に取り組むことで、地域社会との信頼関係を構築して参ります。

## 海と日本PROJECTに参加

美味しい魚が育つ環境を守るため、日本財団「海と日本PROJECT」の推進パートナーに加盟。生産体験や商品開発などを通じて、子供たちに海の資源や環境への関心を持ってもらう活動を推進しています。



## カーボン・オフセットの実施

島根県出雲市の須山木材株式会社が出産するJ-クレジット10t-CO2を購入。店舗運営において利用する電気等の使用により排出される温室効果ガスの排出量の一部について、連携地域への投資によるカーボン・オフセットを実施することで、生産地の環境保全へ貢献していくとともに、循環型社会の形成に向けた活動



## こども食堂での弁当提供

株式会社夢KOBÉプロジェクトのこども食堂事業に参加。神戸市兵庫区を中心に地域で開催されるこども食堂にお弁当を無償で提供しています。



## 土佐清水市の修学旅行生受入れ

土佐清水中学校の修学旅行の一環で神戸三宮の土佐清水ワールドで昼食を食べてもらいます。普段生徒たちが食べている地元の食材が、都会でどのように商品開発され消費者から評価されているのかを伝えることで、産地の食育活動にも関わっています。



2022  
2021  
2020  
2019  
2018  
2017  
2016  
2015  
2014  
2013  
2012  
2011  
2010  
2009  
2008  
2007  
2006  
2005  
2004  
2003  
2002  
1996

2022年 5月 Open Air 神戸元町店オープン  
 2022年 3月 「純米酒粕玉乃光」(京都府)オープン  
 2022年 2月 「あら、りんご。ルクア大阪店」オープン  
 2021年 10月 「あら、りんご。近鉄あべのハルカス店」オープン  
 2021年 7月 100%子会社 株式会社A-WORLD 設立  
 2021年 4月 「KOBENewワールド」オープン  
 2021年 4月 株式会社郷土活性化組合土佐清水支社設立  
 2020年 12月 土佐清水地魚市場「薫焼きワールド」(土佐清水市)オープン  
 2019年 9月 「ひょうご五国ワールド神戸三宮横丁」  
 2019年 8月 「青森ねふた小屋秋葉原店」オープン  
 2019年 8月 「土佐清水ワールド五反田店」オープン  
 2019年 6月 「土佐清水ワールド梅田ギャザ阪急店」オープン  
 2019年 5月 「山陰原始焼きワールド三宮店」オープン  
 2019年 4月 「あら、りんご。神戸本店」オープン  
 2019年 4月 ECサイト「+郷土」OPEN  
 2019年 4月 「明石ニューワールド」オープン  
 2019年 3月 「熊本火の国ワールド」オープン  
 2018年 12月 「青森ねふたワールド新橋店」オープン  
 2018年 9月 「土佐清水ワールド新橋店」オープン  
 2018年 9月 農林漁業成長産業化支援機構(A-FIVE)から約3億円の資金調達  
 2018年 4月 北海道厚真町「ひつじ小屋」オープン  
 2017年 11月 「青森ねふた小屋三宮店」オープン  
 2017年 10月 「糧多バル東京西新宿店」オープン  
 2017年 7月 「土佐清水ワールド三宮中央通店」オープン  
 2017年 6月 「山陰隠岐の島ワールド生田新通店」オープン  
 2017年 4月 「青森ねふたワールド三宮本店」オープン  
 2017年 2月 「糧多バル三宮本店」オープン  
 2016年 11月 沖縄支社設立  
 2016年 11月 100%子会社 株式会社金魚ワールド、琉風株式会社を吸収合併  
 2016年 11月 100%子会社 有限会社琉風酒販を株式会社郷土活性化組合に商号変更  
 2016年 6月 土佐清水ワールド三宮いけすセンター店オープン  
 2016年 3月 山陰隠岐の島ワールド雲井通本店オープン  
 2015年 9月 土佐清水ワールド三宮磯上通店オープン  
 2015年 5月 土佐清水ワールド雲井通本店オープン  
 2014年 2月 「名物肉そば麵屋肉八」オープン  
 2014年 2月 「浜焼きBBQ超世界」オープン  
 2013年 11月 「郷土活性化組合ニューワールド元町店」オープン  
 2013年 3月 「郷土活性化組合ニューワールド本店」オープン  
 2012年 11月 「沖縄鉄板バル ミートチョッパー」オープン  
 2011年 9月 「炭焼きと逸品料理 串からす」を「三宮揚げもん市場 宇男爵」リニューアル  
 2011年 7月 「沖縄バル デルフィナス」オープン  
 2010年 12月 「脂屋肉八」オープン  
 2010年 11月 資本金を63,000千円に増資(引受先:SB・A外食育成投資事業有限責任組合)  
 2010年 1月 沖縄食材・泡盛・物産店の「沖縄直送市場 琉風」オープン  
 2009年 12月 「琉球島豚専門店 あぐー屋」オープン  
 2009年 11月 「郷土大衆酒場 金八」オープン  
 2009年 7月 沖縄県那覇市の商社「琉風ホールディングス株」の株式100%取得し子会社化琉風ホールディングス株改め琉風株式会社とする  
 2009年 2月 琉風株式会社設立  
 2008年 11月 「琉球料理 金魚すさびKiKi京橋店」オープン  
 2008年 4月 「琉球料理 金魚すさび」オープン  
 2008年 3月 大衆居酒屋「茶々」オープン  
 2008年 3月 株式会社金魚ワールド設立 資本金8000千円(ワールド・ワン100%出資)  
 2007年 2月 「沖縄市場食堂 琉金」オープン  
 2005年 3月 「炭焼きと逸品料理 串からす」オープン  
 2005年 7月 「金魚hanare」オープン  
 2004年 6月 「BAR Delphinus」オープン  
 2003年 8月 「炭旬鮮市場 からす」オープン  
 2003年 3月 有限会社から株式会社に組織変更するとともに社名をワールド・ワンに変更  
 2002年 9月 「琉球料理とあぐーの店 卑弥呼」オープン  
 2002年 2月 「modern食堂 金魚本店」オープン  
 1996年 6月 大阪府中央区心斎橋2-3-2にて有限会社ケーワン・クリエイト設立(資本金3百万円)

会社概要

商号 株式会社ワールド・ワン  
 設立年月日 1996年6月28日  
 資本金 50,000,000円  
 事業内容 飲食店及び食品販売店の経営食品の加工、流通、輸出入および販売  
 代表取締役社長 河野 圭一  
 従業員数 128名(常用)、421名(臨時)【令和4年4月時点】  
 店舗数 29店舗【令和4年3月時点】  
 本社所在地 兵庫県神戸市中央区下山手通2丁目13番3号 建創ビル7階 TEL:078-333-8883  
 拠点所在地 沖縄支社 〒900-0014 沖縄県那覇市松尾2-7-26 TEL:098-860-9622  
 土佐清水支社 〒787-0306 高知県土佐清水市幸町1-21 TEL:0880-87-9250  
 物流センター 〒652-0031 兵庫県神戸市兵庫区雪御所町2-24-201 TEL:078-599-7818  
 グループ企業 株式会社郷土活性化組合 株式会社A-WORLD

愛すべき日本の郷土の風景を守り、  
大きな夢を、  
みんなでいっしょになって叶えたい。

若い頃、日本各地を巡っていたことがありました。

田舎道を車で移動していると、窓から見える風景が実にいいんです。

田園風景が広がって、そこに瓦葺き民家やユニークなかかしが立っていたり。

漁師町では一夜干しが風に揺られ、カラフルな大漁旗がはためいている。

農作業する人たちの土にまみれた姿とか、漁師さんたちの豪快な笑顔。

そこで生き生きと働く生産者様の姿が、とても心に残っています。

そんな同じような風景が広がる郷土ですが、各地それぞれ違いがあります。

同じ漁港でも、その風景は各地で違うし、潮の香りさえ違うんです。

同じ田畑でも、その風景も土の香りも、それぞれやっぱり違う。

しかもその土地でしか食べられない郷土料理があり、それが実にうまい!

様々な風景を見るたび、各地の郷土料理を食べるたびに、そう感じていました。

今あの頃の私が見ていた日本の美しい風景に若者の姿が減っています。

高齢化が進み、過疎化が進む田舎町では、

食材づくりや郷土料理を引き継ぐ人が深刻な課題になっています。

ワールド・ワンの創業の原点は、そんな問題意識にあります。

全国各地に埋もれている本当に価値ある食材、郷土料理を見つけ出し、

それを商品化して、お店で直接提供する。

その反応・反響を生産者様とともに検証し、さらにより良い商品に磨き上げていく。

そうすることで、郷土の生産者様、来店していただいたお客様、

日本全体をもっともっと元気にすることができるのではないのでしょうか。

こんな夢のような話を、私たちワールド・ワンは本気で考えています。

株式会社ワールド・ワン  
代表取締役社長

河野 圭一

