

しあわせを創るレストラン 牛右衛門グループは 笑顔溢れるおいしさへの挑戦を続けています。

【ごあいさつ】

牛右衛門グループは幸せ創造企業

私たち牛右衛門グループは、食を通じて関わった全ての人を、幸せにする事を目的として運営しております。

食に関わるプロとして、専門知識や技術を生かし、地元の郷土料理を多くの方に広め、地域古来の伝統文化を継承していく為に邁進いたしております。

また、新たな食文化を提案し、次世代の料理を生み出し、地域の活力になるように地域一番店を目指します。

SDGsに配慮し、持続可能な社会の実現を目標に、フードロスゼロと、環境に配慮したレストランを目指します。

食材にこだわり、地元食材を極力使用し、地産地消により地域に貢献します。

これからもスタッフ全員の福利厚生を更に充実させ、生き生きと活力ある企業を目指します。



代表取締役 社長

中村 大介

【会社概要】

■創業 昭和44年2月

■設立 昭和51年6月

■資本金 1,000万円

■年商 14億円(令和元年度)

■社員数 309名(正社員40名・パート269名)

■本社 〒857-1161 長崎県佐世保市大塔町1851
TEL 0956-33-5105 FAX 0956-32-9557

■代表者 代表取締役社長 中村 大介

■拠点数 総合レストラン部門10店舗(牛右衛門)
グリルレストラン部門1店舗(ブルズキッチン)
和食部門5店舗(酩蔵庄屋・梅鶏苑庄屋)
本部含む 合計拠点数17ヶ所

【沿革】

昭和44年2月 有限会社庄屋を資本金150万円で設立

昭和46年9月 庄屋本店を開店

昭和48年2月 第二庄屋を開店

昭和51年1月 庄屋産業株式会社を設立(後に牛右衛門)

昭和51年6月 庄屋市役所食堂及び喫茶店を設立
コンピュータ、建材各種を販売

昭和53年7月 庄屋産業株式会社を株式会社牛右衛門に社名変更

昭和54年2月 牛右衛門第一号大塔店開店
ちゃんぽん南蛮船開店(後に金の天ぷら)

昭和57年5月 牛右衛門東長崎店開店

昭和57年7月 牛右衛門四ヶ町店開店

昭和57年8月 庄屋四ヶ町店開店(現在はもとくら庄屋)を開店

昭和59年9月 牛右衛門時津店開店

昭和60年11月 庄屋時津店開店

昭和62年10月 庄屋銅座店開店

平成2年6月 庄屋江戸町店開店

平成3年5月 庄屋森山店開店

平成4年 有限会社庄屋を株式会社庄屋フードシステムに変更し、本社を株式会社牛右衛門から移転

平成6年6月 牛右衛門大村店開店(現在は貸店舗)

平成6年9月 牛右衛門新戸町店開店

平成10年12月 牛右衛門佐々店を開店

平成12年9月 新業態ブルズキッチンアミュ長崎店を開店

平成12年9月 牛右衛門の関連会社として
株式会社中村ルートサービスを設立

平成13年7月 浜の町アーケード(浜せん地下1階)に
牛右衛門と庄屋の2店舗同時開店

平成13年8月 牛右衛門諫早宇都店開店

平成13年11月 牛右衛門Mr.MAX長崎店を開店

平成14年9月 新業態、梅鶏苑庄屋佐々店を開店

平成16年7月 新業態「酩蔵庄屋」長崎岩見町へ出店

平成16年10月 ゆめタウン大川へ「酩蔵庄屋」を出店

平成18年11月 ゆめタウン武雄へ「酩蔵庄屋」を出店

平成28年9月 牛右衛門浜町店仲見世ビルへ移転

平成29年11月 新業態牛右衛門Cafeイオン大塔を開店

令和元年7月 牛右衛門諫早店を建て替えし開店

令和4年11月 チトセピアへ「酩蔵庄屋」を出店

令和5年2月 酩蔵庄屋 大塔店 開店

【業態紹介】

レストラン 牛右衛門

厳選のお肉、ビーフ100%の手ごねハンバーグが自慢の創業40年の洋食レストラン。



匠藏庄屋 日本料理 梅郷苑庄屋

選りすぐりの食材をふんだんに使用した、本格的な日本料理が味わえる和食レストラン。



ハンバーグ&ステーキ ブルズキッチン

アーリーアメリカンな雰囲気のレストラン。
厳選ワインやアラカルトメニューも充実。



牛右衛門 Café

コーヒー1杯からでもどうぞ。お食事に喫茶に、気軽に立ち寄れる牛右衛門のカフェスタイルのお店です。



牛右衛門グループ3つのサービス



< 美味しい料理5つの追求 >

- ①温度 ②鮮度
- ③味 ④盛り付け
- ⑤スピード

創業以来培った味へのこだわりを活かし、美味しく安心・安全な食材を厳選し、料理人を育成。地域に根差したレストランとして、地元で愛されるメニューも積極的に取り入れています。



< スタッフ教育の徹底 >

- ①入社から一貫した教育体制の確立
- ②おもてなし教育の徹底
- ③スタッフのランクUP制度の充実

お客様に満足して頂ける接客ができるよう、定期的に勉強会を行い、スタッフ教育を徹底しています。



< 衛生管理の徹底 >

- ①食中毒対策
- ②コロナウイルス対策
- ③HACCPの導入

衛生管理委員会を設置し、食の安全を追求。感染予防対策も徹底し、快適な食環境づくりに努めています。

SDGsへの取組み

地球環境にやさしい取組みとして、フードロスの軽減を全社員で実施しています。また、地産地消にも取り組み、地域固有のメニューを提供。地域貢献に力を入れています。

