

出店で元気プロジェクト 若い感性、探究心活かす

(株)ジョイン

創業 昭和37年7月。
代表者 武田良和代表取締役
本社 〒990-2447 山形市元木1-13-25
HPアドレス <https://www.join-group.jp/>
互助会営業所(山形・上山・寒河江・天童・河北)
冠婚施設(パレスグランデール、オワゾブルー山形、ボンマリアージュ山形)
葬祭施設(セレモニーホール山形ほか14施設)
※令和元年7月に(株)ジョインと(株)ジョイン
セレモニーが合併し(株)ジョインとなる

山形花笠まつりでにぎわう七日町大通り。街なか結婚式場「オワゾブルー山形」の白い建物の前に黒のタープテントの出店が登場した。香ばしい骨付きチキンの匂いに誘われて多くの人が足を止めた。

プロのシェフが作る料理と長年にわたって培ってきたおもてなしの技術を「出店」という形で提供し、地域に元気を与えたい。東北における冠婚葬祭業のリーディングカンパニー(株)ジョインの若手スタッフが企画した。

自然・食文化・ものづくり文化(技術)など素晴らしい資源と豊かな暮らしが存在する東北山形。何よりもここに住む人々は忍耐強く心優しい。ただ、現在の日本は政治も行

政も企業も人も大都市に集中し、地方からは多くの人材が流出している現状を直視しなければなりません。若者が生まれ育った地にとどまり、あるいは帰ってきた地にとどまり、いと思う魅力ある地方都市を創るのは、ポジティブなビジョンとリーダーシップ、そしてモチベーションの高い人々。冠婚葬祭業を通じて地域に必要不可欠な人材を育成することが、私たち民間企業の社会貢献です(武田良和代表取締役)。

「オワゾブルー山形」の街なか進出を機に「東北をもっと元気にプロジェクト」を立ち上げた。その行動指針が「クレド(Credo)」。ラテン語で「我は信ずる」を意味し、企業においては活動や仕事の基準となる信条や

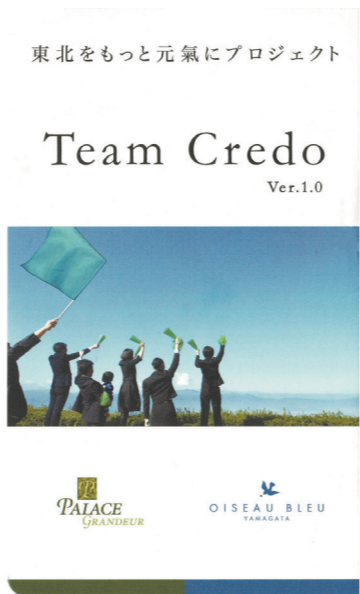
価値観・行動指針を簡潔に記す。同社のクレドは6つの指針からなる。「元気なのは」に続けて①先に挨拶・声掛けする人②相手を「笑顔」にできる人③資格より視覚を大切に

する人④キャッチボール会話のできる人⑤に私たちは自ら手を挙げた元氣向上委員会。臆することなく、地域の活動を広げ賛同を得るアンバサダー(大使)⑥に私たちの元氣の源は人と人がつながること。古き良き地域の儀式文化を伝承し、時代に合う形で伝える。あいさつはグータッチでーを掲げた。

毎週、決まった曜日・時間に社員全員が参加し、クレドの1項目をテーマについて、エピソードや思うことを話し合う。「元氣」の「氣」は

米印で、四方八方に心配りをする、互いに尊重し課題に向って行く、との思いを込めた。さらに、活動を「見える化」するためにスタッフマガジン「Blue Green Magazine (ブルーグリーンマガジン)」を創刊した。

▼元氣な社員、子育てしながら活躍する先輩ババママスタッフの紹介。▼小学校を訪問し「日本の儀式」の大切さを知ってもらおう出前授業。▼働き方改革を実践し女性目線で社内の改善や新たな顧客獲得に成果を挙げているY社、社長が掲げた経営理念を基に社員自身がクレドを作成したT社、ロゴやユニフォームを一新し公開型社内大学を開講しているI社などを訪問して取材し、情報を提供・共有している。



東北をもっと元気にプロジェクト

Team Credo
Ver.1.0



山形を元気にしようオワゾブルー山形の若手が出店。こんがり焼いた鶏肉(写真上)など山形の食文化を発信していく。



「家族みんなが笑顔になれる会社へ」。スタッフマガジンではテーマを決めて特集。写真は7月7日発行第4号の表紙。写真右は名刺サイズに記載された「クレド」。訪問先などで配って紹介している



山形を元気にしようオワゾブルー山形の若手が出店。こんがり焼いた鶏肉(写真上)など山形の食文化を発信していく。

同社の創業は昭和37年(1962)7月7日。山形県新生活互助会として立ち上げた。当時、山形には冠婚葬祭に一貫したサービスを提供するところはなく、披露宴会場に出張し挙式から料理、衣裳、写真撮影、引き出物まで提供する互助会は評判となった。

会員は順調に増え、直営の結婚式場「平安園」を経て昭和58年に「パレス平安」(現在のパレスグランデール)、平成13年に県内で最初の総合葬祭場「セレモニーホール山形」そして3年前の「オワゾブルー山形」のオープンと、常に時代を先取りした経営を実践してきた。そして時代が目まぐるしく変化する今、「若い人たちのフレッシュな感性、探究心、チーム力を大切にしたい」(武田靖子常務取締役)と考える。

「元氣を出すなら肉」と鶏もも肉にタマネギ、トマト、スパイスで作ったソースをまぶし、グリルで焼いた「原始人風BBQ(バーベキュー)チキン」はめでたく完売。山形の食材の角切りの里芋、牛肉、こんにゃくをニョッキで煮て、ピンクペッパー、オリーブ油をかけて食べる洋風芋煮共々、「Demise de Genki」(出店で元氣)プロジェクトを、さまざまイベントで展開する。