



MAKE IT BETTER
Change Challenge Chance

あきらめない情熱が未来へ進む羅針盤

型にはまらない食の挑戦
あなたと新しい路を切り拓く



FAMILY FOOD CORPORATION APEX INTERNATIONAL.CO., LTD.
COMPANY PROFILE



MAKE IT BETTER

Change Challenge Chance

「昨日よりも今日、今日よりも、明日。」

～ 企業理念～

何事にも情熱をそそぎ
仕事を継続する情熱を
常に持ち続けること

代表取締役会長 林原 博之

私たちのお店は日々、『お客様に喜んで頂ける商品作り 技術の向上 サービスの向上』を目指して、地域社会に貢献し、永続的に発展していきます。

「MAKE IT BETTER」という経営理念は、昨日より今日をより良くしたいという情熱を持ち、継続していくことによって、すべてうまくつながっていくのだという想いを込めています。情熱があれば、チェンジ=変えていこうとする気持ちが芽生え、チャレンジにつながります。チャレンジをすれば失敗やできないこともあるかもしれませんが、その中にチャンスが生まれ、より素晴らしい結果につなげることができるのです。何事にも情熱を持ち続け、やり続けることこそが大切なのです。

成熟した後も、「MAKE IT BETTER」の気持ちを忘れてはいけません。成功は失敗のもとであり、大成功の後は大失敗があるかもしれません。だからこそ「MAKE IT BETTER」=良くていこう、という気持ちを大切にしてほしいと考えています。

私がモスバーガーのFCを始めたのは1970年代。当時のアメリカでは、外食産業は大躍進を遂げていましたが、日本ではまだまだ発展途上でした。そんな中であった日本生まれのモスバーガーに可能性を感じたのです。当時のごちそうだった肉を、より気軽に多くの人が食べられる存在にしたいと想い取り組んできました。数多くの困難にぶつかりましたが、今日まで成長を続けてくることができました。

私は、常に情熱を持ち続け、「MAKE IT BETTER」の精神を持っていれば、夢は叶うと信じています。明るく、元気で、素直で、勉強好き。そして、私たちの「MAKE IT BETTER」理念を理解し、常に情熱を持ち続けている人であれば必ず成功できると思っています。



専務取締役 林原 晃司

フードビジネスの基本 感謝される仕事をしよう

お客様へ幸せを届け続けていれば、結果は後からついてくる



モスバーガー福山三吉店
(現福山光南町店)

1970年代、日本人に愛されるハンバーガーを目指して誕生したモスバーガーは、厳選した素材を使用した、贅沢な美味しさを守り続けています。「お客様に幸せをお届けする。感謝される仕事をしよう」モス創始者の想いに共感し、75号目のFC店舗として福山三吉町店をオープンしました。そして、フードビジネスのノウハウを学びながら、次々に店舗を拡大していきます。



ファーストフード

「モスバーガー」

本物かつ正直な旨さのお手軽讃岐うどんの店

すべて厳選した素材を用い、職人の手によって仕上げ。「本当、本物、正直」であることにこだわり続けます。



セルフうどん

「はなまるうどん」

自分流のステーキから「美味しい笑顔」を発信

徹底的にこだわったステーキ肉、目の前でジュージューと音を立てながら焼き上げるペッパーランチならではのスタイルです。



洋食レストラン

「ペッパーランチ」

伝統食・天ぷらを気軽に！誰からも愛される天丼を

旬の野菜や養殖方法にまでこだわった大きなエビetc…高品質かつリーズナブルな天ぷら・天丼をスピーディにご提供します。



天丼専門店

「天丼 てんや」

お客様の心を楽しませるために
個々のアイデアが店を変えていく



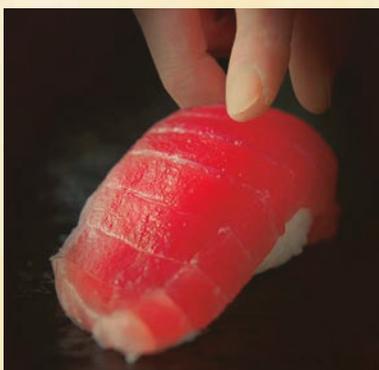
回転寿司 「廻鮮寿司しまなみ」



どこにもないグルメ寿司屋を作る…

モスで培った経営力と心 常識を覆す寿司での挑戦

フードビジネスのノウハウを習得し、次に目を向けたのは、高級な存在だった寿司。もっと親しみやすく味わってもらうことはできないかの思いから取組みがスタート。手頃な価格や回転寿司というスタイルは、今までの常識を打ち破る領域でのチャレンジでした。回転寿司ブームの流行り廃りがある中で、現在の『しまなみ』の寿司を象徴する“でかネタ”と心を込めた“おもてなし”が誕生し、他店とは一線を画する寿司屋へと成長してきました。



「MAKE IT BETTER…」

この理念を継承していくことはもちろん、常に新しいことにチャレンジし、お客様の心に残る感動をお届けするために努力し続けることが私たちの役目です。

時代の流れを敏感にキャッチし、昔から続くしがらみにとらわれず、いつも新しい発見に目を向け、進化し続けること。それは難しいことではありません。お店を好きになり、より良くする方法、より多くの人に知ってもらうための方法を考え始めれば、自ずと行動につながります。そして、一人ひとりが経営者の目線に立ち、指示を待つのではなく、自ら行動を起こすことが大切なのです。これらの想いと行動が、未来につながっていくと信じ、がむしゃらに挑戦し続けていきます。



【いつも心に…】

「自分の人生に明確な夢を持つ」
「利益はお客様の満足料」
「商売を通じてお客様に幸せをお届けする。
それができれば売上はおのずとついてくる」
「感謝される仕事をしよう」



HIRO 88
SUSHI BOWL

海鮮丼専門店「HIRO88」

すべての「美味しい!」に驚きと感動を…

しまなみのこだわりを継承 新しい丼の楽しみ方をご提案

『廻鮮寿司しまなみ』で培った、素材を選定する力と、おもてなしの心。姉妹店として登場したこちらでは全国の産地に足を運び、自分たちの目と舌で確かめた本当に美味しいネタを、ひとつの丼につめこみます。男飯としてのイメージが強い丼



を、女性にも気軽に楽しんでもらうべく、醤油だけに頼らない新しい楽しみ方をご提案しています。大きな丼にきらきらと輝く旬の食材たち。ひと口食べて驚きと感動で顔がほころぶ、そんなお店へと進化しました。

親切で優しい
サービス

～ 経営理念 ～

食を通じて 人を幸せにする

1. 私たちのお店は、お店で働く一人ひとりの基本的人権を尊重し、それぞれの人格、個性を重んじながら、安全で、健康的で快適な職場づくりをめざします。そんなお店から生まれる、真心のこもったサービスを通じて、人を幸せにします。
2. 私たちのお店は、地域社会の一員であることを自覚し、常に社会的良識を備えた善良なコーポレートシチズン（企業市民）として行動します。
3. 私たちのお店は、環境保全活動に積極的に取り組み、循環型社会の実現と、社会の持続的発展に向けて行動します。

食は命を司る大切なものです。そして食べることは大自然からの文化です。

私たちは「食を通じて人を幸せにすること」という理念のもと「おいしさ」「安心」「安全」「健康」という考えを経営の中心に据え、「環境保全」の実現と、お客様に真心とサービスを提供し続けることによって、地域社会に貢献します。





職人・調理

お客様から引き出す 美味しい笑顔 心と寿司をお届けする



お客様に感動していただける美味しさを、心を込めて作り、提供する技術者。商品の衛生管理はもちろん、お客様にお届けする前の試食管理も怠りません。お客様が商品を召し上がった瞬間の美味しそうな笑顔を見ることが何よりのやりがいであり、励みになっています。

おもてなし係・店舗管理

お出迎えからお見送りまで お客様と直接触れ合う 「ありがとう」が原動力

お出迎え、ご注文のお伺い、お会計、お見送りなど、店舗におけるおもてなしすべてを行います。お客様と直接接する機会が多いため、「ありがとう」の言葉をいただけることが特権。「どうすれば喜んでいただけるか」を常に考え行動にうつしていけば、感謝の言葉となって返ってきます。



商品開発

お客様のニーズを感じ 喜びと感動を与え 新たな定番商品を生み出す

新商品の開発や試食会を開催し、商品化に向けたレシピ作成や販売マニュアルを作成します。商品開発で重要なのは、お店目線ではなくお客様目線に立ち、『しまなみ』ならではの商品が何かを感じ、摸索すること。商品化された時の達成感と喜びはひとしおです。

販 促

誰よりも『しまなみ』を理解 ファンを増やすために ツールやメディアを展開

メニュー表やポスターなど店舗の販促ツールの作成や、折込チラシ、メルマガ配信、メディア取材などの窓口が主な業務。商品のこだわりを深めるために、産地視察や仕入れ同行も行います。人とのつながりや生産者の想いに触れて感じたことを、分かりやすく表現し、発信していきます。





総務・経理 人事・労務

スタッフや店舗の 成果や努力を評価 強力な裏方サポート

店舗の売り上げ管理・原価数値管理・スタッフの求人募集などを行います。迅速かつ正確であることが必須。スタッフのモチベーションを保つことが、お客様の満足度向上、ひいてはより良いお店づくりにつながることを意識しています。



店長

店長＝店舗の顔 自分流のおもてなしが 店舗すべてに反映される

スタッフが気持ちよく働ける環境づくりと、円滑に運営するためのオペレーション指揮を行う店舗のリーダー。店舗全体を客観的に見て、マニュアルに縛られることのない最適な指示を出すことが求められます。自分自身とスタッフの力を信じ、活気溢れる自分たちだけの店舗を作ることができます。



キビキビした行動

教育

『しまなみ』イズムを継承 店舗を背負っていく 一人前のスタッフを育てる

新人スタッフのオリエンテーションや、動作・用語・振る舞いの教育など、「しまなみ」の想いを伝えていく担当者。自分が教えたスタッフがどんどん成長していく姿を見ることが喜びです。より早く一人前になれるよう、個人に合わせた分かりやすい伝達の方法を考えています。



成長へのキーワードは、
**明るく、元気で、素直、
そして勉強好き。**

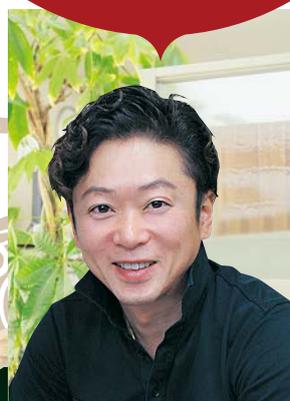
そしてなにより常に

“情熱”を持ち続けること。

それが成長につながります。

お店と共に、成長していきましょう。

社長 大瀧一登





●・・・ファミリーフードの歴史 ●・・・アペックスインターナショナルの歴史



1976 ●1976年 創業
モスバーガー福山三吉店(現福山光南店) オープン

1978 ●1978年 有限会社ファミリーフード設立

1979 ●1979年 モスバーガー尾道店オープン

1987 ●1987年 モスバーガー福山春日店オープン

1989 ●1989年 モスバーガー三原店オープン

1992 ●1992年 株式会社ファミリーフードに組織変更
●1992年 株式会社アペックスインターナショナル設立

1993 ●1993年 モスバーガー福山御幸店オープン

1996 ●1996年 モスバーガー福山松永店オープン

1999 ●1999年 3月 廻鮮寿司しなみ曙店オープン

初の
お持ち帰り
メニュー開始

2000 ●2000年 モスバーガー福山川口店オープン

2001 ●2001年12月 廻鮮寿司しなみ神辺店オープン

2002 ●2002年 はなまるうどん福山三吉店オープン

2004 ●2004年 3月 廻鮮寿司しなみイオンモール広島府中店オープン

2005 ●2005年 モスバーガーフジグラン神辺店オープン
●2005年 ペPPERランチフジグラン神辺店オープン

2008 ●2008年 2月 ペPPERランチゆめタウン広島店オープン
●2008年12月 廻鮮寿司しなみ蔵王店オープン

2011 ●2011年 9月 モスバーガーアルパーク広島店オープン
●2011年 9月 廻鮮寿司しなみイオンモール倉敷店オープン

2013 ●2013年 6月 廻鮮寿司しなみ神辺店リニューアルオープン

2015 ●2015年 7月 HIRO88イオンモール広島府中店オープン

2016 ●2016年12月 天井てんや福山曙店オープン

2017 (●2017年3月 第25回「優良外食産業表彰」
地域社会貢献・環境配慮部門 局長賞 受賞)

●2017年12月 天井てんやイオンモール倉敷店オープン

2019 ●2019年 6月 ペPPERランチゆめタウン福山店オープン
●2019年 6月 モスバーガーゆめタウン福山店オープン

2021 ●2021年12月 モスバーガー広島アルパーク店リニューアルオープン
●2021年12月 ペPPERランチ広島アルパーク店オープン

2022 ●2022年 4月 モスバーガー黒瀬店オープン
●2022年11月 モスバーガー広本町店オープン



OUR HISTORY
since 1976

“

ここから始まるあなたの未来
思い描いてください

”



株式会社ファミリーフード

〒721-0973 広島県福山市南蔵王町2丁目16-5
TEL:084-927-0333 FAX:084-920-0666



株式会社アベックスインターナショナル

〒721-0973 広島県福山市南蔵王町2丁目16-5
TEL:084-931-3838 FAX:084-920-0666



HIRO 88
SUSHIBOWL

採用に関するお問い合わせはコチラ

(株)アベックスインターナショナル 採用担当
TEL:084-929-1230(求人専用)
<https://a-fgroup.jp>

