

株式会社マッピーラボ 知的資産経営報告書

第一幕 ー都野菜 鹿ヶ谷ー

Ver.1.0

2012年1月1日

1. はじめに
 - ①MAPPYとは？
 - ②都野菜とは？
2. 鹿ヶ谷前夜
3. 都野菜 鹿ヶ谷のコンセプト
4. 価値創造ストーリー 第一幕—都野菜 鹿ヶ谷—
5. 知的資産
 - ①人的資産
 - ②組織資産
 - ③関係資産
6. 将来ビジョン
7. 将来ビジョンに関連する市場環境
8. 将来の価値創造ストーリー 第二幕—都野菜 賀茂—
9. 今後強化すべき知的資産
10. 会社概要
11. あとがき

1. はじめに ～MAPPYとは？～



MAPPYとは、MAX+HAPPYの造語です。

社名の由来であり、経営に対する考え方です。

「楽」と「楽しい」は似て非なる物です。

「楽」は手を抜いてする様であり、「楽しい」は辛い事を乗り越えて初めて得られる喜びです。



この「楽」と「楽しい」の違いが分かるスタッフ自らが楽しみ、

- ・お客様や農家の方々
- ・京都の皆様や京都に来られた皆様

すべての方々にMAXなHAPPYをお届けします。

本報告書は、当社の経営に対する考え方、皆様にお届けする価値、その価値を生み出すプロセス、将来のビジョンについて、多くの方々に知っていただきたく、このたび取りまとめることといたしました。

1. はじめに ～都野菜とは？～



京野菜

都野菜

京の伝統野菜とは・・・

1. 明治以前の導入の歴史を有する。
2. 京都市域のみならず府内全域を対象とする。
3. たけのこを含む。
4. キノコ類、シダ類（ぜんまい、わらび等）を除く。
5. 栽培又は保存されているもの及び絶滅した品目を含む。

ブランド京野菜（京のブランド産品）とは・・・

1. 高規格のブランド認証基準※
2. 市場流通する生産量
3. 加工向け産品は除く
(消費者の目に触れる)
4. 有識者の審査会をパス
の各項を満たすもの

※認証基準

- (1) イメージが京都らしい
- (2) (1) 以外のもので販売拡大を図る必要がある
- (3) 次の要件を備えている
 - ・出荷単位としての適正な量を確保
 - ・品質・規格を統一
 - ・他産地に対する優位性・独自性の要素がある

京野菜

京の伝統野菜
37品

15品

23品
ブランド京野菜

九条ねぎ、みず菜、鹿ヶ谷かぼちゃ等

都野菜とは・・・

京野菜と呼ばれる指定品種にとらわれず
京都の農家さん達が一生懸命真面目に手作りで育てた
京都の恵みをいっぱいにした有機・無農薬または減農薬野菜。

今市場では、京都の畑で育てられていない野菜が、「京野菜」として
出回っています。私たちは、あえて「都野菜」という言葉を使うことで、
本当の京都の恵みに気づいていただくことをめざしています。

そして、ゆくゆくは、
「京野菜」と「都野菜」が一つとなり、
「京都野菜」として認知されることを願っています。



2. 鹿ヶ谷前夜

～佐竹の決断が京都を変える！～



ブランディスト 東元's STORY

- 1977 誕生
- 1999 大学卒業後、自分を変えるために英国留学
- 2000 東京の飲食店にて武者修行
反面教師の環境から店づくりのイメージを固める
- 2002 「グランドハイアット」副支配人のスカウトにより、
六本木ヒルズ開業に携わる
- 2003 家庭の事情により帰京
- 2004 FCの定食屋 京都一号店を開業 店舗経営のノウハウを学ぶ
- 2005 焼肉店経営に乗り出すも失敗 多くのことを学ぶ
- 2009 佐竹と出会う

ファイトケミカルシェフ 佐竹's STORY

- 1979 誕生
- 2000 京都調理師専門学校進学
“カッコイイから”という理由でフレンチを専攻
- 2001 卒業後、アルバイト先のホテルに就職
デザート、洋食を担当 先輩から和食についても学ぶ
- 2005 ホテルの買収の話があり、創作料理のお店に移る
フレンチを主体に、和テイストにも取り組むシェフから学ぶ
- 2007 ホテル時代の料理長の出店時にスカウトされ、
北山のフレンチレストランへ
- 2009 東元と出会う

料理をしたいのか、ビジネス*をしたいのか？
ビジネスをしたいなら一緒にやろう



【東元：佐竹の第一印象について語る】

アルバイトの求人に佐竹さんが応募してきたのが2人の出会い。
「何で仕事してるのにアルバイトするの？」と聞くと、家族もいるし、今の給料だけではしんどいから、と。「身体に負担になるから辞めとけ」と言えば、続けられると答えるので、「じゃあ様子見で」ということで週1回入ってもらうことに。

掛け持ちの場合、1ヶ月ぐらいで辞めていくのが普通だが、3ヶ月経っても辞める気配はない。それどころか、佐竹のおごらず前向きで気遣いができる人間性、仕事の丁寧さ・手際よさ、僕の要求を形にしようと真摯に努力する姿勢に惹かれ、この人なら僕のブランディングプランと一緒に実現してくれると確信し、このビジネスに彼を誘った。



【佐竹：東元の第一印象について語る】

家族が体調を崩し家計を助けるため、アルバイト求人に応募。「週1回でも働きながらはムリちゃうか？」と言われたが、目的がはっきりしていたので、ムリという考えは全くなかった。東元さんは、歳は近いのに、料理にもサービスにも明るく、講習会に行った話を聞かせてもらったり、「こういうお店があるよ」と連れて行ってもらったりし、“調理だけではダメ、他にも目を向けなければならない”ということを教えていただいた。人生が変わった出会いだった。

東元さんから誘っていただいた時は、その一端を自分が担えるんだろうかと不安を感じたが、今では、その明確なビジョンの実現に向けて、自分も組織も日々成長していることを実感できるようになり、このワクワクを楽しんでいる。

『胃・飾・自由』の提供

『胃・飾・自由』

胃を飾ることは自由なのです！



都野菜

にこだわり、その日の朝に採れたての野菜を
ファイトケミカル※シェフが美味しく、かつ栄養を損なわずにご提供します。

安全な野菜を取ることが、未来のあなたの「きれい」を作ります。
きれいな人は知っている。あなたの「きれい」を作るヒミツ。

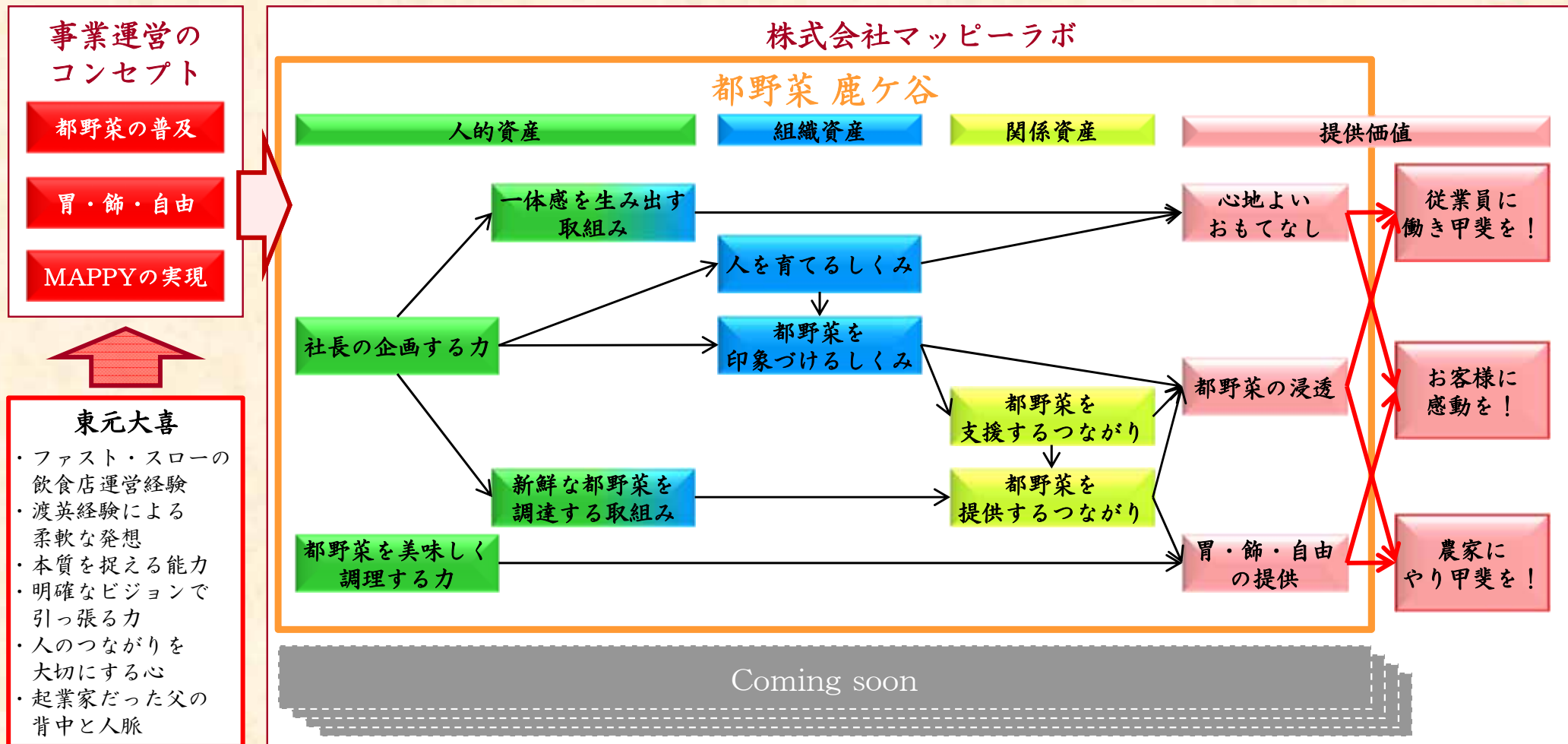


コア・ターゲット

内から湧き出る「きれい」を求める30～40歳代の女性

※ 第7の栄養素として注目され、抗酸化作用、がん予防、
動脈硬化予防等の効果があるといわれており、ポリフェ
ノール、イソフラボン、ベータカロテン等が含まれます。

4. 価値創造ストーリー ＜第一幕－都野菜 鹿ヶ谷＞



株式会社マッピーラボでは、「従業員に働き甲斐」「お客様に感動」「農家にやり甲斐」という価値の創造に取り組んでいます。

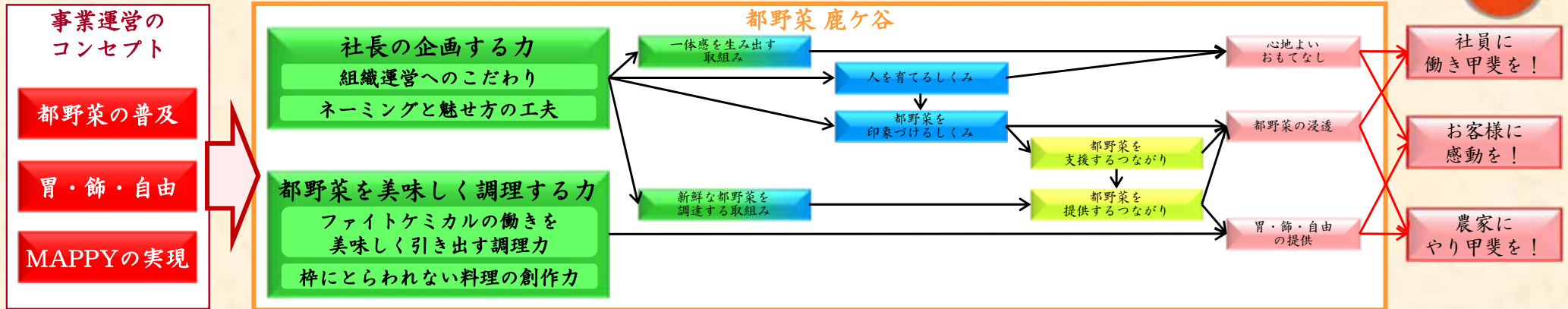
その実現のために、都野菜 鹿ヶ谷では、「心地よいおもてなし」「都野菜の浸透」「胃・飾・自由の提供」という価値の提供に努めています。

「心地よいおもてなし」とは**品のある居心地の良さ**であり、「一体感を生み出す取組み」と「人を育てるしくみ」により実現しています。

「都野菜の浸透」とは**京都の恵みの気づき**であり、「都野菜を印象づけるしくみ」「都野菜を支援するつながり」「都野菜を提供するつながり」により実現しています。そして、「胃・飾・自由の提供」は**未来のあなたのきれいづくり**であり、「都野菜を提供するつながり」と「都野菜を美味しく調理する力」により実現しています。

上記は、東元大喜の経験と事業運営のコンセプトから始まる価値創造のストーリーを図解したものです。

5. 知的資産 ＜人的資産＞



【ちから】

東元と佐竹が発揮している「ちから」、すなわち「社長の企画する力」と「都野菜を美しく調理する力」が、顧客価値の創造の源泉になっています。そして、その「ちから」は、お客様からの着実な支持につながっています。

社長の企画する力

①組織運営へのこだわり

東元はこれまでの経験から「従業員が楽しんで仕事に取り組む組織でなければ、お客様に楽しい時間を提供することはできない」という組織運営に対するこだわりを持っています。

このこだわりから、「一体感を生み出す取組み」「新鮮な都野菜を調達する取組み」「人を育てるしくみ」という知的資産が生まれています。

②ネーミングと魅せ方の工夫

渡英や東京での武者修行等の経験により育てられた東元の独特の感性が、「胃・飾・自由」「都野菜」「ファイトケミカルシェフ」「シュワシュワ」などの特徴的なネーミング、ポスターやメニューリストなどの魅せ方の工夫を生み出しています。

これらの工夫により、来店されるお客様に、鹿ヶ谷のこだわりや特徴が自然と伝わる効果につながっています。

【月別客数の前年対比】

5月	6月	7月	8月	9月	10月
141%	129%	106%	112%	150%	119%



「シュワシュワ」

鹿ヶ谷のコア・ターゲットである30～40歳代女性に向けて、ドリンクメニューではスパークリングワインの充実を図り、親しみやすい「シュワシュワ」というネーミングにし、印象づけています。

◆お客様のブログに「シュワシュワ」が登場

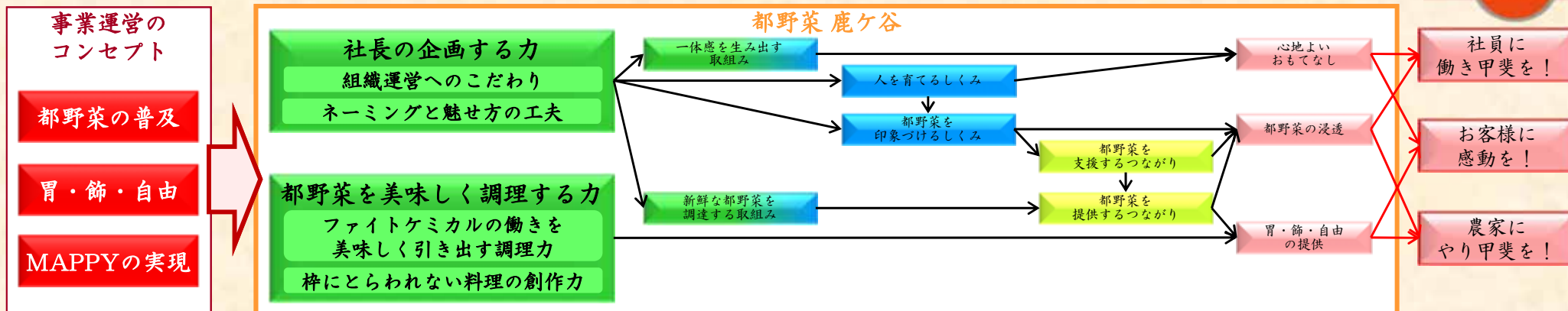
- ・「ねねの食べ歩き」一京都の美味しい店探し
- ・「温泉ソムリエの日記」
- ・「ZERO式」 など



都野菜のこだわりを伝えるポスター

お食事中的お客様の目に自然と入ってくるように配置したポスターにより、まさに今食べている食材が、どんな農家がどのようなこだわりで生産したものであるかを伝えています。

5. 知的資産 ＜人的資産＞



都野菜を美しく調理する力

①ファイトケミカルの働きを美味しく引き出す調理力

佐竹は、ファイトケミカルを効果的に摂取でき、野菜そのものの美味しさを味わうことができるように調理する力を持っています。

佐竹は、「ファイトケミカルの働きを美味しく引き出す調理力」を高めるために、ファイトケミカルの栄養素、摂取したときの働き、その野菜に適した調理方法の研究を日々行っています。またそれを「佐竹のブログ」で発信しています。

(2010年11月～2011年10末：34回発信)



②枠にとらわれない料理の創作力



ファイトケミカル
シェフ佐竹

佐竹は、「シーズン毎の旬の野菜料理の新メニュー開発（年4回×約5,6種類）」や「野菜収穫の端境期における、限定された品種での料理のバリエーション」などを実現する「枠にとらわれない料理の創作力」を持っています。

それは、佐竹の修業時代に端を発します。フレンチであっても和を取り入れ融合する柔軟な発想とそれを実現する技術を持つ先輩シェフに教えられ、また、東元の柔軟な発想に刺激を受け、「自店のコンセプト、世の趣向、文化、社会等の流れや食べる時のストーリー等を考えて、顧客がワクワクするものを創作する」という視点で料理と向き合うようになりました。真摯に努力する佐竹の日々の積み重ねが、この創作力を培い、さらに勢いを増し続けています。

「皮」に多く含まれるファイトケミカルを
美味しく食べていただくための工夫



焼野菜

朝採れた野菜を皮ごと焼いて、ちょっと趣向を変えたソースで味付けしています。皮には、旨味成分や苦み成分が多く含まれるため、食べた時に脳が様々な味覚を感じ取り、味に深みを与えます。



人参とカブラのきんぴら

皮の部分も使ってきんぴらにしています。カブラはごぼうと違い炒めすぎるとフニャフニャになりますが、ひと手間を加えた調理により、シャキシャキ感を残しながら濃厚な味つけを実現しています。

グルメサイト食べログの評価（2011年11月末現在）

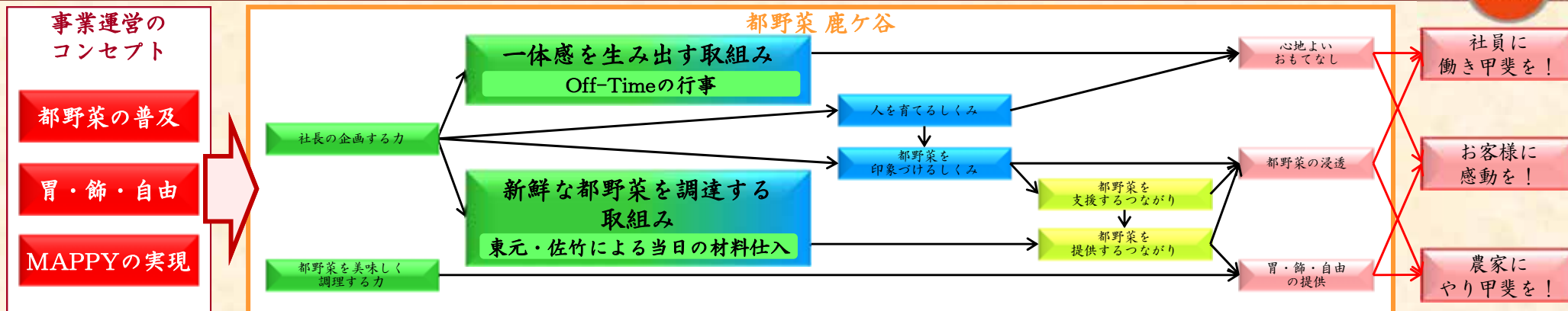
3.36/5点満点：上位31.5%以内

（なかなかの満足のお店。気兼ねなく行ける店も多いです。）

- ・野菜が新鮮で満足！というだけの店ではなく、調理も凄いお店
- ・肉食の方でも野菜料理だけで満足できる
- ・多くの種類の野菜を、様々な趣向の料理で食べることができる
- ・鹿ヶ谷の野菜料理を食べて、野菜の美味しさがわかった
- ・野菜そのものを味わえる調理

(<http://r.tabelog.com/kyoto/A2602/A260201/26016108/dtlrvwlst/>より)

5. 知的資産 ＜人的資産＞



【とりくみ】

今はまだ組織が小さいため組織資産とは言えませんが、それに近い人的資産があります。

一つは、組織の「一体感を生み出す取組み」です。東元は自身の経験から、「心地よいおもてなし」をするためには心地よく働くことが必要と考えています。

もう一つは、「新鮮な都野菜を調達する取組み」です。この取組みが、都野菜を提供してくださる農家さんとのつながりを生み、朝採れたての野菜をお客様へ提供できることにつながっています。

一体感を生み出す取組み

組織の一体感を生み出すために、積極的にOff-Timeの行事を企画し、メンバーが少しずつリーダーシップをとれるように工夫しています。

バーベキューでは、全員に一つずつサプライズを考えてもらいます。サプライズを披露し、驚嘆や歓声を受けるとみんなに認められたという感情が高まります。その感情が組織への帰属意識を生み出し、組織の一体感につながると考えています。

また、今年は従業員旅行を行いました。大枠は東元が提案し、詳細はメンバーが知恵を出し合って計画しました。旅行準備を通じて従業員が成長し、チームワークが一段と良くなりました。

このような企画が自発的、継続的に従業員から出るようになると、個人的な取り組みから鹿ヶ谷の文化、組織資産になると考えます。



スタッフは参加費用無料ですが、必ず一人ひとつずつ「サプライズ」を考えて披露するというものです！毎回クオリティが増してきています。チョコフォンデュを用意して、カットフルーツと共に提供してくれた「相浦さん」。なんと杏仁豆腐を手作りで作ってくれたメルティースマイルの持ち主男前「蓮蔵くん」。皆の似顔絵とメッセージ入りのコップを用意してくれた「有尾さん」涙ものです・・・大切にします。

(2010/11/4のブログより抜粋)



スケジュールは満タン！各自決められた時間をテーマに沿ってツアーをコーディネートしてくれました。

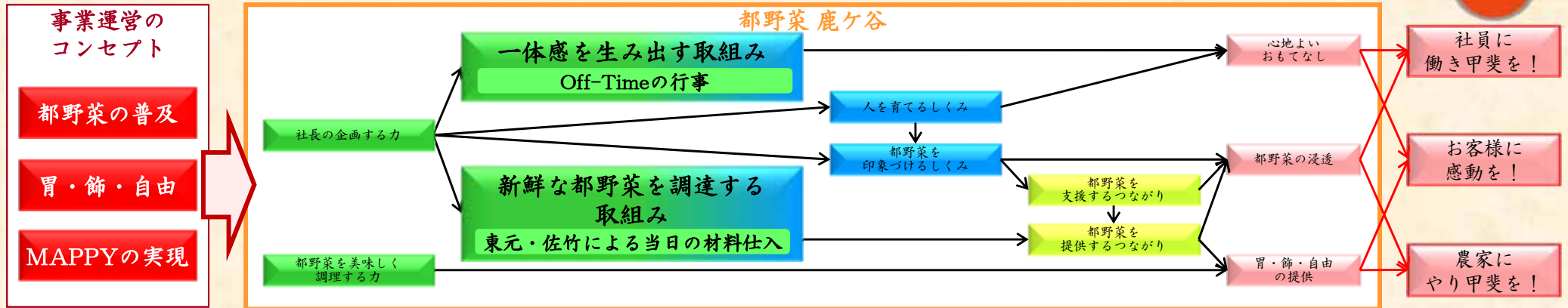
町の中心部にある「はりまや橋」での一コマ。後姿が勇ましい二人。



過去を知り、今を知る。そして今の自分を見つめなおす「人生勉強」にとっても役立ちます。一回りも二回りも成長したのでは無いかと感じます。仕事の意味や必要性などもそんな所から考えるきっかけとなってくれば幸いです。

(2011/8/11のブログより抜粋)

5. 知的資産 ＜人的資産＞



新鮮な都野菜を調達する取組み

朝採れたての野菜を提供するには、市場から仕入れては実現できません。私たちは都野菜を提供して下さる農家さんの元へ直接受け取りに行きます。農家さんとのつながりを深め、自分たちの目で確かめた安全で新鮮な野菜のみを仕入れてお届けしています。

今は、東元・佐竹が農家さんを分担して回っているため、距離や時間が制約条件になっていますし、2人の新鮮な野菜を見極める力に依存しています。今後は、見極める力をもったメンバーを育成し、京都府下全域の、より多くの農家さんとのつながりを持ち、都野菜調達の「取組み」から「しくみ」に変えていきたいと考えています。



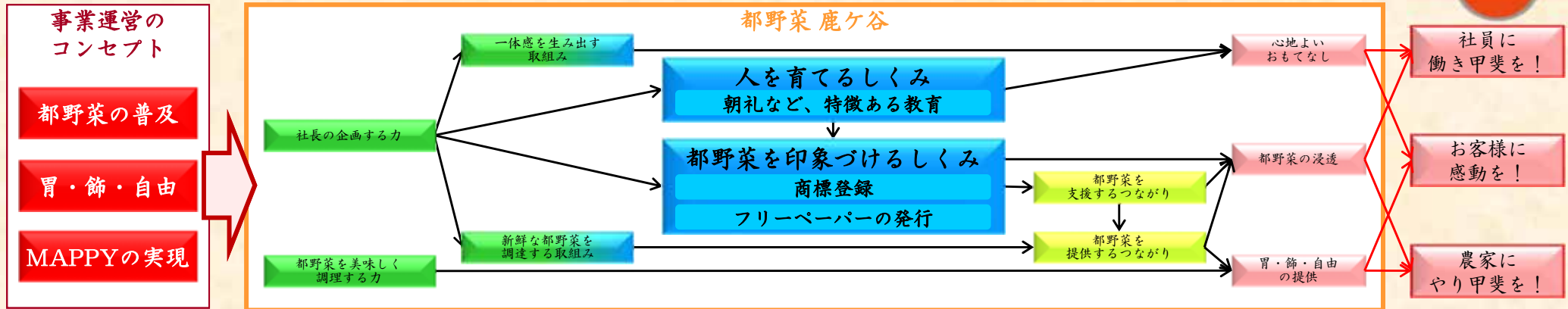
バイクでカゴを担いで周る姿にも慣れてきました！
この活動が店の一番重要な仕事です。
雨の日も雪の日もさぼらず、最近では習慣となりました。
(2011/11/14のブログより抜粋)

東元と佐竹で都野菜を仕入れるために訪れた農家さんの数
(2011年11月実績 営業日1日平均 4.6件)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
東元	2	2	1	1	2	-	2	3	-	-	-	3	-	2	-	2	2	3	3	1	2	3	1	2	1	3	-	2	-	2
佐竹	4	3	3	4	3	3	3	3	-	4	4	4	3	3	-	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3
合計	6	5	4	5	5	3	5	6	0	4	4	7	4	5	3	2	6	7	6	4	5	6	5	6	4	6	3	5	3	5

※ 8日（定休日）から計画的に仕入れ・仕込みを行ったため、9日の訪問件数が0件になっています。

5. 知的資産 ＜組織資産＞



【しくみ】

アルバイト店員も含めた組織のしくみになっている活動があります。

一つは、「人を育てるしくみ」です。従業員がマニュアルどおりのサービスを提供することも大切ですが、鹿ヶ谷では考えてサービスを行うために、人を育てることを重視しています。

もう一つは、「都野菜を印象付けるしくみ」です。印象に残ってはじめて、都野菜を支援してくださる方の輪が広がると考えています。

人を育てるしくみ

鹿ヶ谷では、毎日朝礼を行っています。この朝礼は、伝達事項を中心とした形式的な朝礼とは異なり、曜日ごとにテーマを設定して行っています。

このように、鹿ヶ谷ではサービスの方法を教えるのではなく、「サービスとはどういうことか」を一人ひとりが考えて行動することを重視しており、考えさせることでメンバーの成長を促しています。

朝礼のテーマ		内容
日～木曜日	元気な朝礼	一人ひとりが大声で自分の目標を宣言し、達成のための取り組みや状況を報告する
金曜日	グジョブの日	いい仕事をした人や助けてくれた人に感謝を伝える
土曜日	ひらめきノート	一つの課題をきっかけに、良いサービスとはどういうものかを考える
毎日	スマイル30	朝礼の最後に、最高の笑顔をつくる30秒間

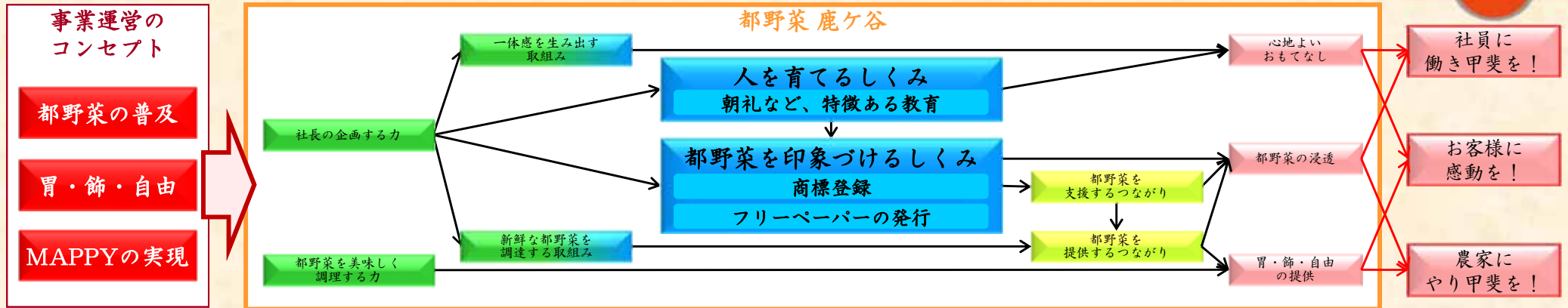


「ひらめきノート」は、スタッフの皆で気づいた事や経験談の情報を共有するためのツール。以前は「ミスノート」という名前でしたが、書き込む内容がネガティブになるので、名称を変更しました。今では沢山の書き込みが寄せられ、これを基に毎週のミーティングを行っています。



5. 知的資産

<組織資産>



都野菜を印象付けるしくみ

私たちのコンセプトに共感していただきご支援をいただくには、コンセプトが印象に残ることも必要です。

『都野菜』『胃・飾・自由』などのネーミングによる訴求効果を高めるために、商標登録を行い、その言葉が私たちのコンセプトであることを広く示しています。

また、都野菜をお客様や広く一般の方々に知っていただくために、2011年4月27日に『都野菜通信』というフリーペーパーを発行しました。今後も半年ごとに『都野菜通信』を発行し、「都野菜 鹿ヶ谷」「マッピーラボ」の活動や都野菜を広めていきます。

商標登録証



『都野菜』
登録第5445379号

『胃・飾・自由』（標準文字）
登録第5416135号

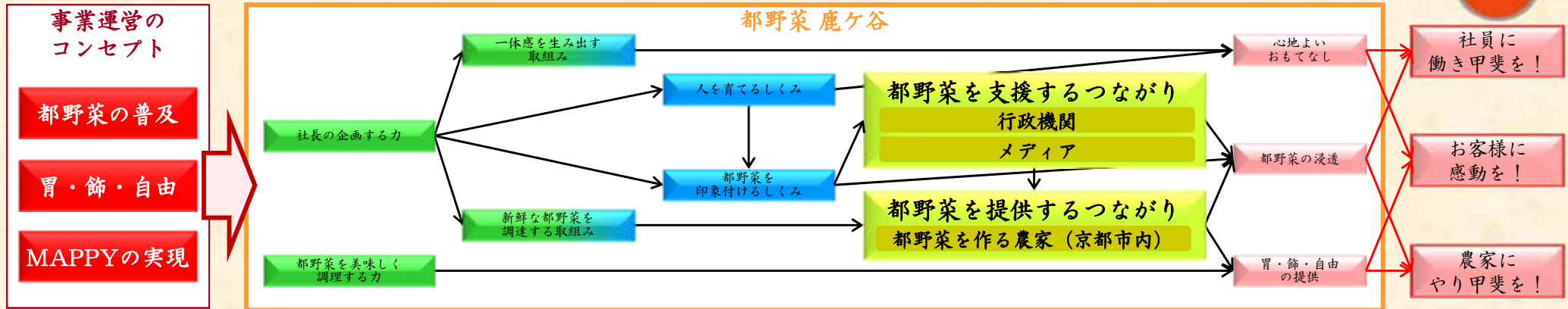


都野菜通信 Vol.1 2011年春夏

- ・第7の栄養素『ファイトケミカル』って知ってますか？
- ・青空野菜対談
- ・挑戦を続ける専業農家×ファイトケミカルシェフ
- ・体の中からきれいになるファイトケミカルレシピ
- ・輝く京都の女性オーナー

	発行日	発行部数
Vol.1	2011年 4月27日	5,000部
Vol.2	2011年12月13日	5,000部

5. 知的資産 ＜関係資産＞



【つながり】

社会貢献性の高い事業運営のコンセプトを、言葉やフリーペーパーでアピールすることで、行政機関やメディアからの支持をいただいています。また農家さんとは、直接調達に伺ったり、市場に出荷しない野菜も買い取ったりしてメリットを感じていただくともに、新鮮な野菜を安定して供給していただくというWin-Winの関係を築いています。

これらの「つながり」が、「都野菜の浸透」や「胃・飾・自由の提供」に大きく貢献しています。

都野菜を支援するつながり

京都府南丹農業改良普及センター

センターからご紹介いただいた農家さんは当社の野菜の仕入先となっています。センターとの関係は、京都府庁に勤める友人からのご紹介により始まりました。「農家さんとの交流会」に参加する事や南丹市のお米「ひのひかり」を当社で使うことにより、「つながり」を深めています。



京都府商工会連合会・亀岡商工会議所

商工会連合会や商工会議所主催の講習会にて「都野菜ブランディング」の講演などを行わせていただいています。京都発「都野菜の魅力」を飲食店オーナーの立場から語ることが新たな農家との「つながり」に結びついています。



2011年9・11・12月
計3回

メディア

- ・doco-ico2010年11月号
- ・グランレコ1月号
- ・ぐるなび通信
- ・リーフ3月号
- ・るるぶ京都
- ・京都コロソ
- ・産経新聞
- ・関西テレビ など多数メディアで紹介



都野菜を提供するつながり＝良質な仕入先の確保

都野菜の浸透

5. 知的資産 ＜関係資産＞

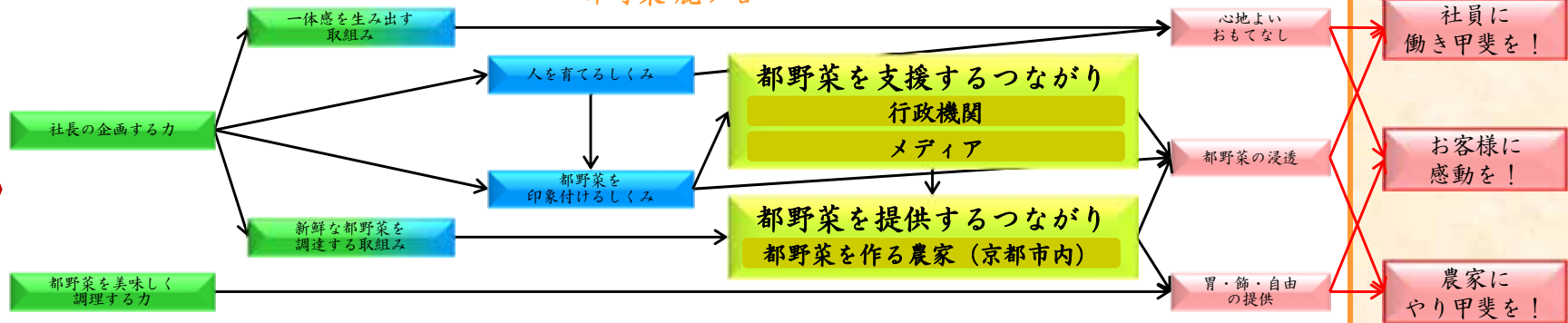
都野菜 鹿ヶ谷

事業運営の
コンセプト

都野菜の普及

胃・飾・自由

MAPPYの実現



メディア紹介情報

doco-ico 2010年11月号



全国展開されている「地元おすすめのお店情報誌」の表紙を飾らせて頂きました。(2010/11/11)

「PATOLA」にてファイトケミカルシェフ紹介 (2011/11)



「旅のバイブルるるぶ」 (2011/2/10)
体が喜ぶ新鮮野菜メニューを紹介



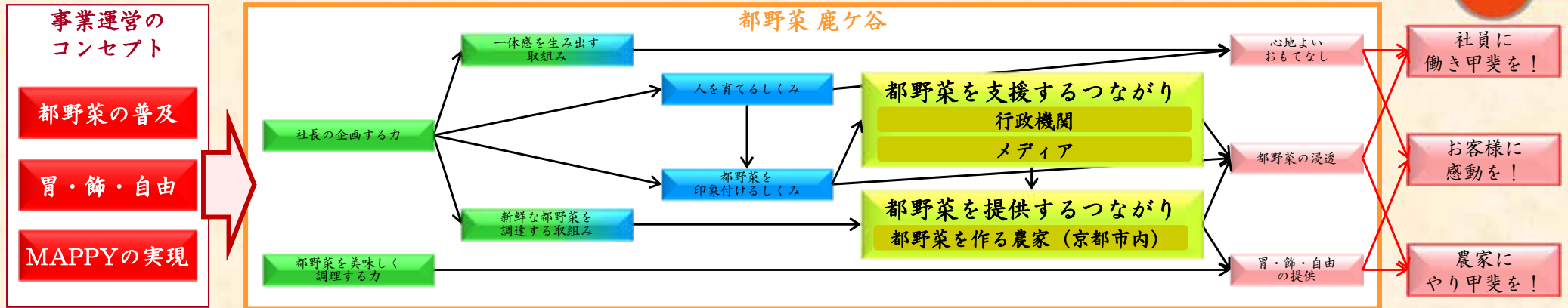
「ぐるなび通信」 (2011/1/10)



TV出演

産経新聞の「京人」 (2011/2/21)
・雨上がり倶楽部 (2011/10)
・テレマル情報局 (2011/1)

5. 知的資産 ＜関係資産＞



都野菜を提供するつながり

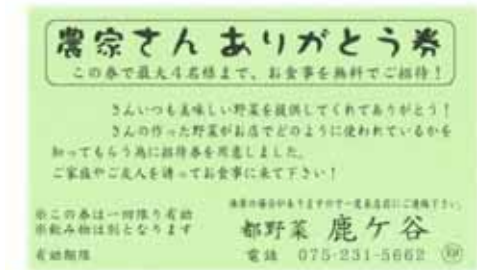
安全な都野菜を安定的に供給いただける農家さんから仕入れを行っています。毎日朝から仕入先農家を回り、新鮮な野菜を仕入れます。京都の農家さん達が真面目に一生懸命に手作りで作った都野菜。その日採れた都野菜をその日に食べていただくことで、「胃・飾・自由」胃を飾ることにつながるのです。安全な都野菜を取ることが、未来の「きれい」を作るのです。

農家さんとの取引は、京都府南丹農業改良普及センターからのご紹介により始まりました。毎日の収穫時に交わすコミュニケーションはもとより、農家さんとの交流会や朝市への参加などを通じて「つながり」を深めています。

市場に出回らない仕入野菜
・間引き人参
・大根葉など



農家さんの作った野菜がお店でどのように使われているのかを知っていただくために無料食事招待券をお配りしています。



仕入先農家さんの軒数

2010年		2011年	
5月	11月	5月	12月
20軒	10軒	10軒	16軒

私たちは、闇雲に農家さんとのつながりを増やしているわけではありません。私たちのコンセプトに共感いただける、野菜作りに真摯に取り組まれている農家さんとのつながりを大切にしたいので、時には仕入先軒数が減ることもあります。

こだわりのある農家さんとのつながり

花園の佐伯さん

花園近隣に数か所の畑を持ち、農薬を使わないで「少量多品種」の野菜を作っています。農協などには流さず、軒先でのみ販売をされています。

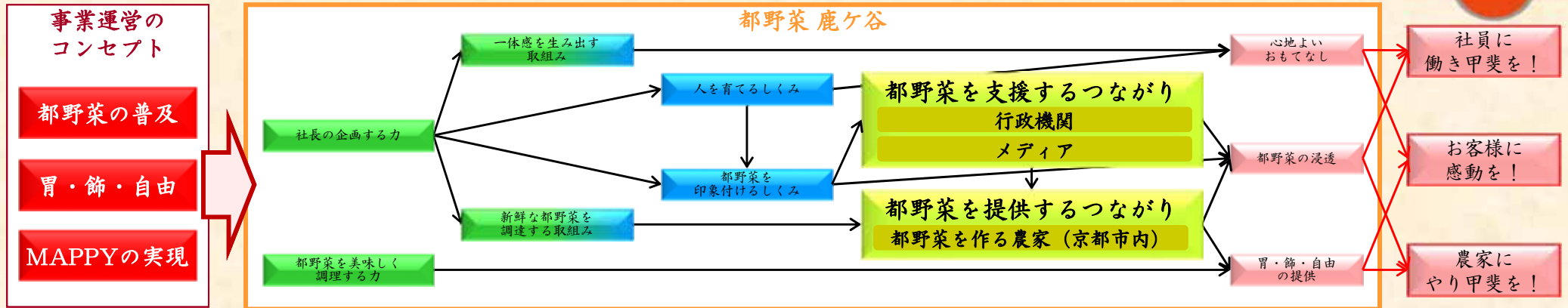


上賀茂の池西さん

口は悪いが味はよし。作る野菜の美味しさは絶品です。農薬を使わずに野菜を作っています。しかし、「無農薬と言うな！」と怒られます。風に乗って飛んでくる黄砂などにも有害物質は入っているため無農薬野菜など屋外では作れない、との見解をお持ちのこだわり農家さんです。知らない人には野菜を売られないので、現在の関係をつくるまでに時間がかかりました。



5. 知的資産 ＜関係資産＞



農家さんの声

前田さん、鹿ヶ谷さんについてどう思いますか？



前田さんご主人

休日も京丹後の農場見学に行かれるなど、良く頑張っているよねえ。いつも家の前まで野菜を取りに来てくれて、うれしく思ってますよ。

戸波さん、鹿ヶ谷さんについてどう思いますか？



戸波さん

鹿ヶ谷さんは、発展途上だと思います。発展していくために私の野菜を使って、協力して大きくなりましょう。

鹿ヶ谷さんと他の取引店との違いは何ですか？



前田さん奥様

鹿ヶ谷さんのように毎朝、買い物に来てくれて、その日の内に料理してくれるのは農家にとっても理想的だわ！

鹿ヶ谷さんと他の取引店との違いは何ですか？



藤木さん

「〇〇はどう使うの？」という話をしたりするので、こちらからも提案しやすいですね。色々な店の方を見てきたけど、鹿ヶ谷さんは辛抱強くやっていると思う。

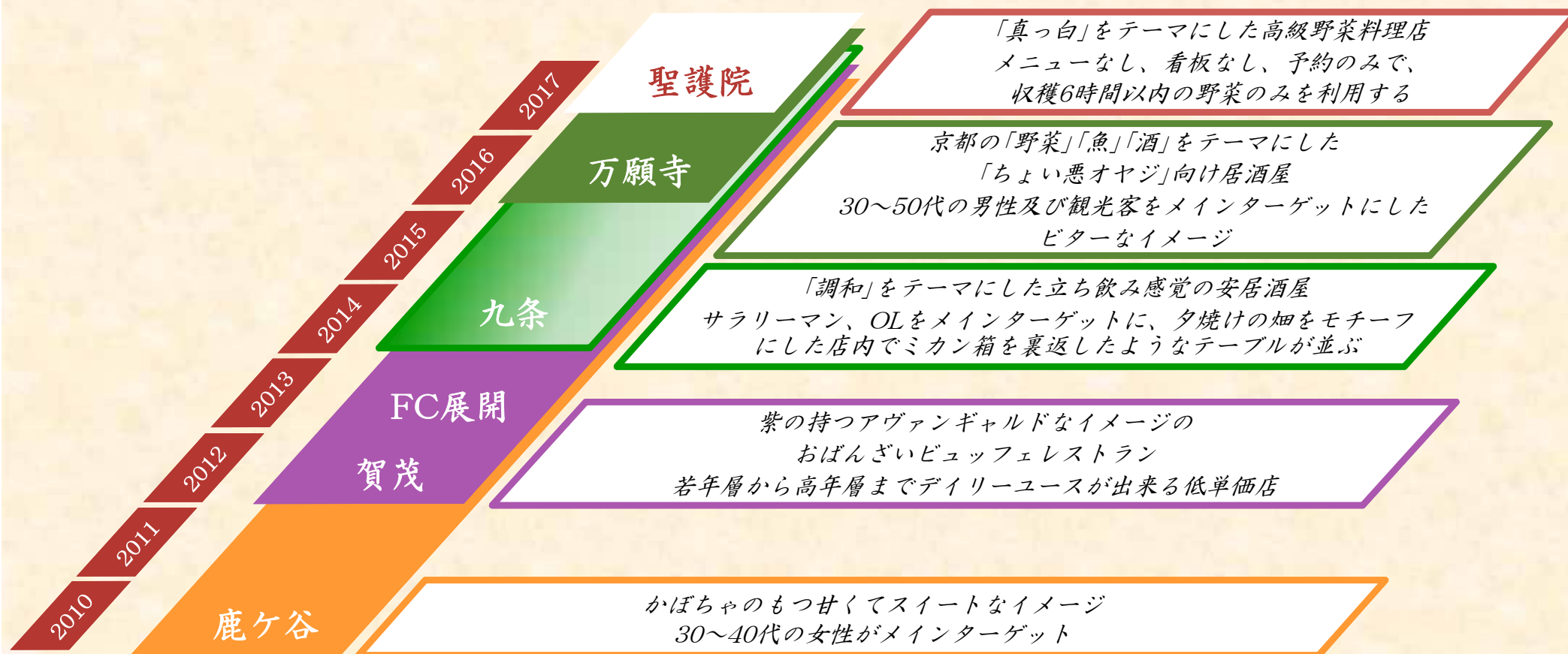
MAXなHAPPYの実現

重点指標：従業員満足度・顧客満足度・農家の満足度

「都野菜」の普及と本当の「京野菜」の浸透

重点指標：都野菜通信の発行回数・発行部数、講演回数・参加者数、メディアへの露出回数

より多くの顧客層への『胃・飾・自由』の展開



市場を取り巻く環境は、当社の将来ビジョン実現に向けて追い風となることが予想されます。

市場を取り巻く環境

観光地としての京都の動向

入洛観光客数(単位：万人、年度は平成)

15年度	16年度	17年度	18年度	19年度	20年度	21年度	22年度
4,360	4,554	4,727	4,838	4,945	5,021	4,690	4,955

(平成22年度観光調査：京都市産業観光局)

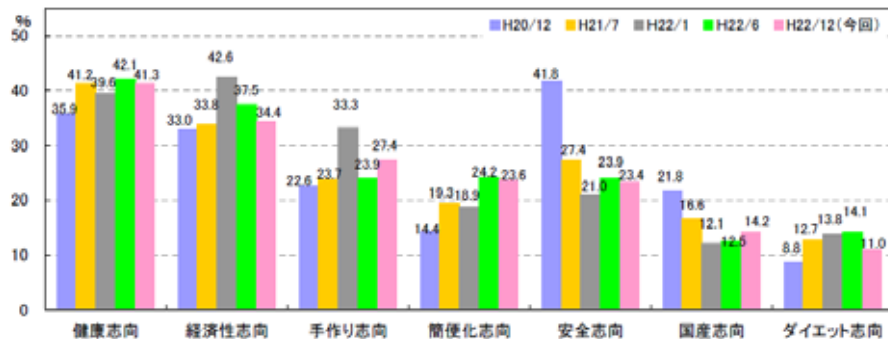
※21年度はインフルエンザの影響で減少しましたが、それ以外は15年度4,360万人から順調に伸びています。

将来ビジョンにとって追い風に

今後の入洛観光客数増加が追い風に

京都市では、「5000万人観光都市」の目標の実現を受けて、「未来・京都観光計画2010+5」等を策定し、引き続き観光客誘致に力を入れています。さらに、2012、2013年度のNHK大河ドラマでは、2年続けて京都が舞台となる予定です。観光客も顧客とする当社の事業には、追い風と言えます。

今後の食の志向



(平成22年度第2回「消費者動向調査」日本政策金融公庫農林水産事業)

食への健康志向が追い風に

2008年12月は前年に頻発した食品偽装問題で安全志向が、2010年1月は前年のリーマンショックで経済性志向が、それぞれ高くなっていますが、そのような中でも健康志向は一貫して40%前後の高い値を示しています。

この結果は、鹿ヶ谷およびマッピーラボのコンセプトである「胃・飾・自由」が、消費者の食の志向とマッチしていることを裏付けています。

農業と食に関する行政の動向

2011年度の行政の施策等

- ・農工商連携（農林水産省、経済産業省）
- ・農業・農村の6次産業化（農林水産省）
- ・農林水産物のブランド推進・みやこの逸品「京野菜」（京都府農林水産部研究普及ブランド課）
- ・有機農業の推進に関する法律（2006年度より施行）
- ・マジごはん計画：食育推進（農林水産省）

行政の動向が追い風に

農林水産省は2011年に「我が国の食と農林漁業の再生のための基本方針・行動計画」の取組方針を発表しました。その中の「6次産業化」「日本農業の持ち味の再構築」「消費者との絆の強化」等の戦略は、当社の将来ビジョンとマッチしており、当社の事業が社会的に価値のあるものと認知していただきやすく、追い風と考えられます。

8. 将来の価値創造ストーリー ＜第二幕－都野菜 賀茂－＞



事業運営の
コンセプト

都野菜の普及

胃・飾・自由

MAPPYの実現

東元大喜

- ・ファスト・スローの飲食店運営経験
- ・渡英経験による柔軟な発想
- ・本質を捉える能力
- ・明確なビジョンで引っ張る力
- ・人のつながりを大切にする心
- ・起業家だった父の背中と人脈

都野菜 鹿ヶ谷 のみ

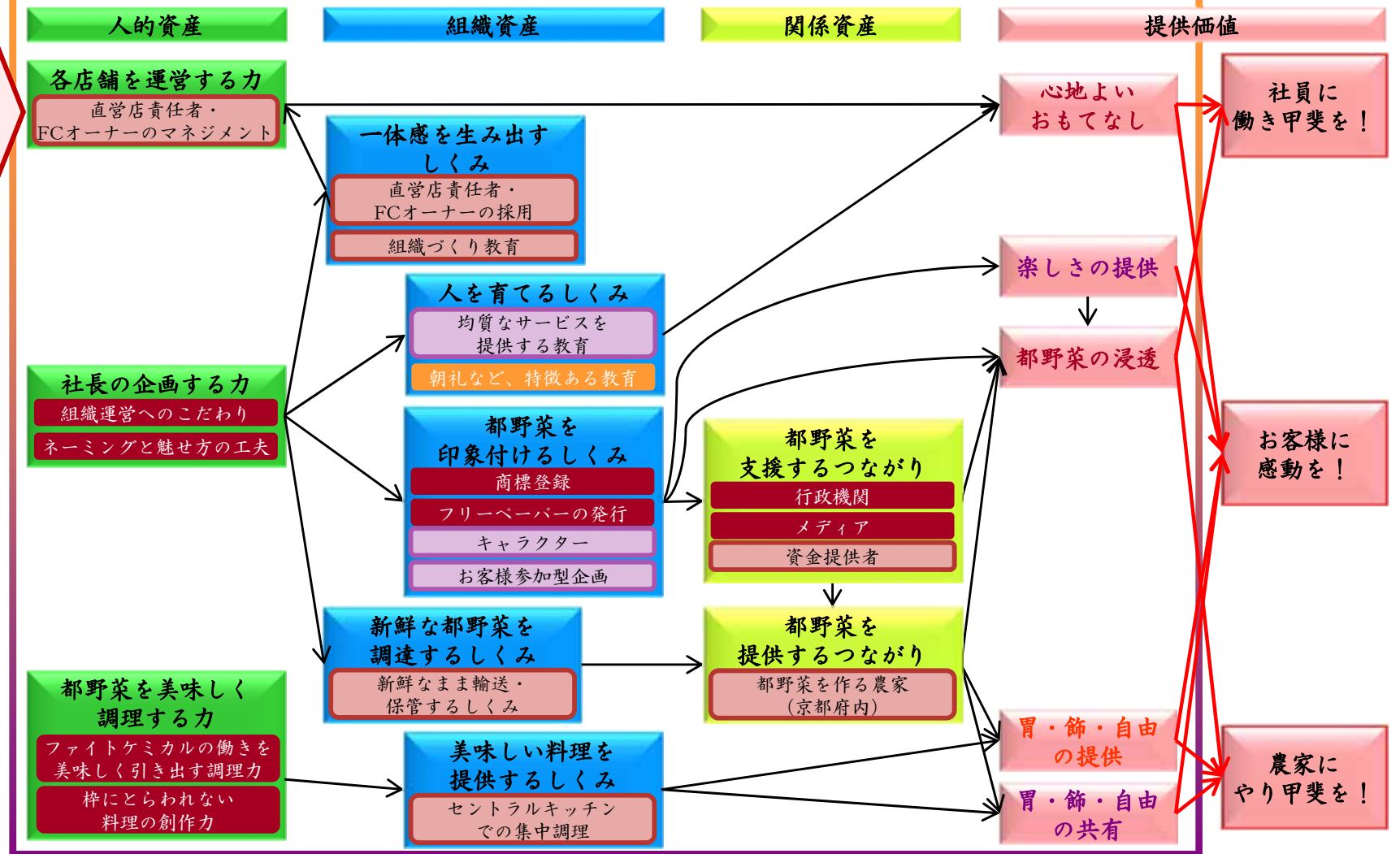
都野菜 賀茂 のみ

マッピーラボ全体

※薄い色の項目は、
今後強化すべき知的資産

株式会社マッピーラボ

都野菜 鹿ヶ谷 & 都野菜 賀茂



Coming soon

9. 今後強化すべき知的資産



「賀茂」やその後の展開を考えると、現在の知的資産のみでは実現が困難です。
このため、今後は以下の知的資産の確立に注力していきます。

人的資産

各店舗を運営する力

直営店責任者・ FCオーナーのマネジメント

多店舗やFC展開を行う中でも、お客様に「心地よいおもてなし」を提供し続けていくために、マネジメント力を持った直営店の責任者やFC店のオーナーを採用し、育てていきます。

組織資産

一体感を生み出す しくみ

直営店責任者・ FCオーナーの採用

マッピーラボや鹿ヶ谷・賀茂のコンセプトに共感し、各店舗を運営してくれる人を採用するための採用活動や採用基準などのしくみを整えていきます。

組織づくり教育

東元・佐竹が取り組んできた「一体感を生み出す取組み」を各店舗で実践するための「組織づくり教育」を行うためのしくみを確立します。

人を育てるしくみ

均質なサービスを 提供する教育

賀茂を多店舗展開するために、各店舗でのサービスレベルがばらつかないように、従業員のサービスに対する考え方や技術を教育するためのしくみを確立します。

都野菜を 印象付けるしくみ

キャラクター

賀茂のキャラクター「ナスかも？ちゃん」を使った新業態のプロモーション戦略を立案し、展開していきます。

お客様参加型企画

賀茂では、都野菜を楽しみながら知っていただくために、『畑バー』やメニューコンテストなどのお客様参加型企画を開催していきます。

新鮮な都野菜を 調達するしくみ

新鮮なまま輸送・ 保管するしくみ

多店舗展開により、現在よりも多くの都野菜を仕入れる必要があるため、今よりも遠方の農家さんから輸送し、保管するためのしくみを確立します。

美味しい料理を 提供するしくみ

セントラルキッチンでの集中調理

多店舗展開を行うための効率を考えるとセントラルキッチンが必要です。調理作業手順や工程管理、鮮度管理などのノウハウを蓄積し、しくみに育てていきます。

関係資産

都野菜を 支援するつながり

資金提供者

賀茂の多店舗展開や「新鮮な都野菜を調達するしくみ」「美味しい料理を提供するしくみ」を実現するために必要な資金を提供してくださる方とのつながりが必要です。

都野菜を 提供するつながり

都野菜を作る農家 (京都府内)

賀茂を多店舗展開すると、今よりも多くの都野菜が必要になるため、京都市内だけでなく府内全域の農家さんとのつながりを作ります。

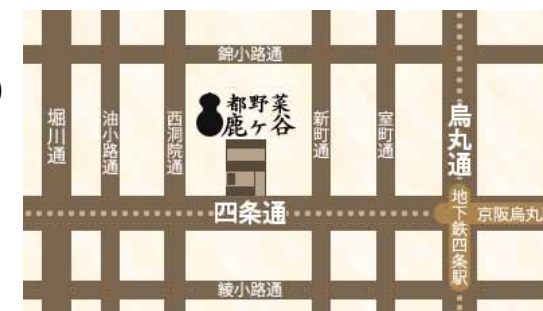
10. 会社概要



社名	株式会社 マッピーラボ(Mappy Labo ltd.)
所在地	〒600-8493 京都市下京区四条通西洞院東入ル郭巨山町21-1
設立	2011年2月21日
代表取締役	東元 大喜
電話/FAX	075-231-5662
事業内容	都野菜料理を提供する飲食店経営 都野菜関連商品の開発、製造売 飲食店事業の総合コンサルタント
URL	http://mappy-labo.com/



店舗名	都野菜 鹿ヶ谷
所在地	京都市下京区四条通西洞院東入ル郭巨山町21-1 (阪急烏丸駅、地下鉄四条駅下車 西へ徒歩3分55秒)
開店	2010年5月15日
電話	075-231-5662
営業時間	18:00～25:00(L.O. 24:00) (日曜のみ 終了23:00 (L.O. 22:00)) ランチ月曜～木曜(定休日、祝日を除く)、及び日曜日 11:00～14:30(L.O. 14:15) 定休日：火曜日
URL	http://shishigatani.net/
Facebook	https://www.facebook.com/shishigatani



モバイルサイト



【作成者】株式会社 マッピーラボ 代表取締役 東元大喜

【知的資産経営報告書とは】

「知的資産」とは、従来のバランスシートに記載されている資産以外の無形の資産であり、企業における競争力の源泉である人材、技術、技能、知的財産（特許・ブランドなど）、組織力、経営理念、顧客とのネットワークなど、財務諸表には表れてこない、目に見えにくい経営資源の総称を意味します。

よって、「知的資産経営報告書」とは、目に見えにくい経営資源、すなわち非財務情報を、債権者、株主、顧客、従業員といったステークホルダー（利害関係者）に対し、「知的資産」を活用した企業価値向上に向けた活動（価値創造戦略）として目に見える形で分かりやすく伝え、企業の将来性に関する認識の共有化を図ることを目的に作成する書類です。

【本書ご利用上の注意】

本知的資産経営報告書に掲載しました将来の経営戦略及び事業計画並びに附帯する事業見込みなどは、すべて現在入手可能な情報をもとに、当社の判断にて記載しています。そのため、将来に亘り当社を取り巻く経営環境（内部環境及び外部環境）の変化によって、これらの記載内容などを変更すべき必要を生じることもあり、その際には、本報告書の内容が将来実施または実現する内容と異なる可能性もあります。よって、本報告書に掲載した内容や数値などを、当社が将来に亘って保証するものではないことを、十分にご了承願います。

【作成支援者からのコメント】

株式会社マッピーラボは、一般的な飲食店の枠に収まらず、「都野菜」を軸に京都の野菜流通の仕組みそのものを変え、京都の農家、京都に住む人々、京都の観光客、店舗で働く従業員など多くの方々の幸せの実現に取り組まれている企業です。

今回の知的資産経営報告書は、その第一幕であり、これから「賀茂」「万願寺」「九条」「聖護院」とストーリーは続いています。その実現のカギは、第二幕の価値創造ストーリーを描くことで明らかになった課題（今後強化すべき知的資産）に対するアクションにかかっています。明確なビジョンを掲げ着実に取り組む東元氏と、真摯に努力し前向きな佐竹氏の強力タッグにより、一步一步実現していくことが目に浮かび、支援者一同、今からとても楽しみにしております。

中小企業診断協会 大阪支部 知的資産経営研究会 小山俊一、五十田光宏、谷口正直、花木康二