



会社案内

# 7つのビジネスドメイン

The magic number of seven

これまで培ってきた 7 つのビジネスドメイン（事業領域）が、フジランドを支える大きな柱となります。それぞれが独立しつつ、相互に協働し合いながら、さまざまな事業をミックスして付加価値を上げる、フジランドのハイブリッドなサービス力をつくり上げています。

## フジランドのビジネスには 7 つのドメイン（領域）があります



### SAPA 事業

高速道路サービスエリア (SA)、パーキングエリア (PA) における事業を統括するセクションです。スーパーからフード、ベーカリー、スイーツなど、様々な物販と飲食店舗を運営しています。



### リゾート事業

民間企業や団体組織、自治体などが各地に保有する研修・宿泊施設、保養所などを管理運営するセクションです。企業グループの健康保険関連施設や自治体関連のリゾート施設など、幅広く受託しています。



### イベント事業

フジテレビなど、グループ会社であるフジサンケイグループの関連するイベントや文化事業などの店舗管理運営を統括するセクションです。お台場合衆国、シルク・ドゥ・ソレイユなど、著名なイベントも数多く手がけています。



### 美術館コントラクト事業

美術館・ミュージアムといった特殊な文化施設のレストランやカフェ、ミュージアムショップなどを統括するセクションです。彫刻の森美術館、美ヶ原高原美術館などを手がけています。

RESORT

EVENT



HIGHWAY



おもてなしの心

PROPERTY



MUSEUM

FOOD SERVICE



HEALTH CARE



### 不動産事業



首都圏および九州地区でオフィスビルなど不動産の開発を手がけるほか、賃貸・資産活用などプロパティ・マネジメントの提案、学生寮の管理運営も行うセクションです。学生寮では、思い出に残る学生生活のサポートをしています。また、自社で保有する不動産の管理運営を行っています。



### こども MIRAI 事業

東京都内を中心に保育園における給食を提供するセクションです。乳幼児期の食事は生涯を通じて「食を営む力」の基礎を培うために重要な役割を果たします。子どもたちの成長に合わせた食事の提供を心がけ、離乳食・アレルギー食・食育など専門的な知識と技術を有する栄養士を中心に、子どもたちに食を通じて楽しさを伝えています。



### フードサービス事業

さまざまな分野の飲食・給食施設を管理運営するセクションです。民間企業・自治体をはじめ、プロスポーツチームの食堂、学生寮の食事の他、フジテレビ本社屋・湾岸スタジオなどグループ企業のレストラン・カフェ・売店の運営を行っています。



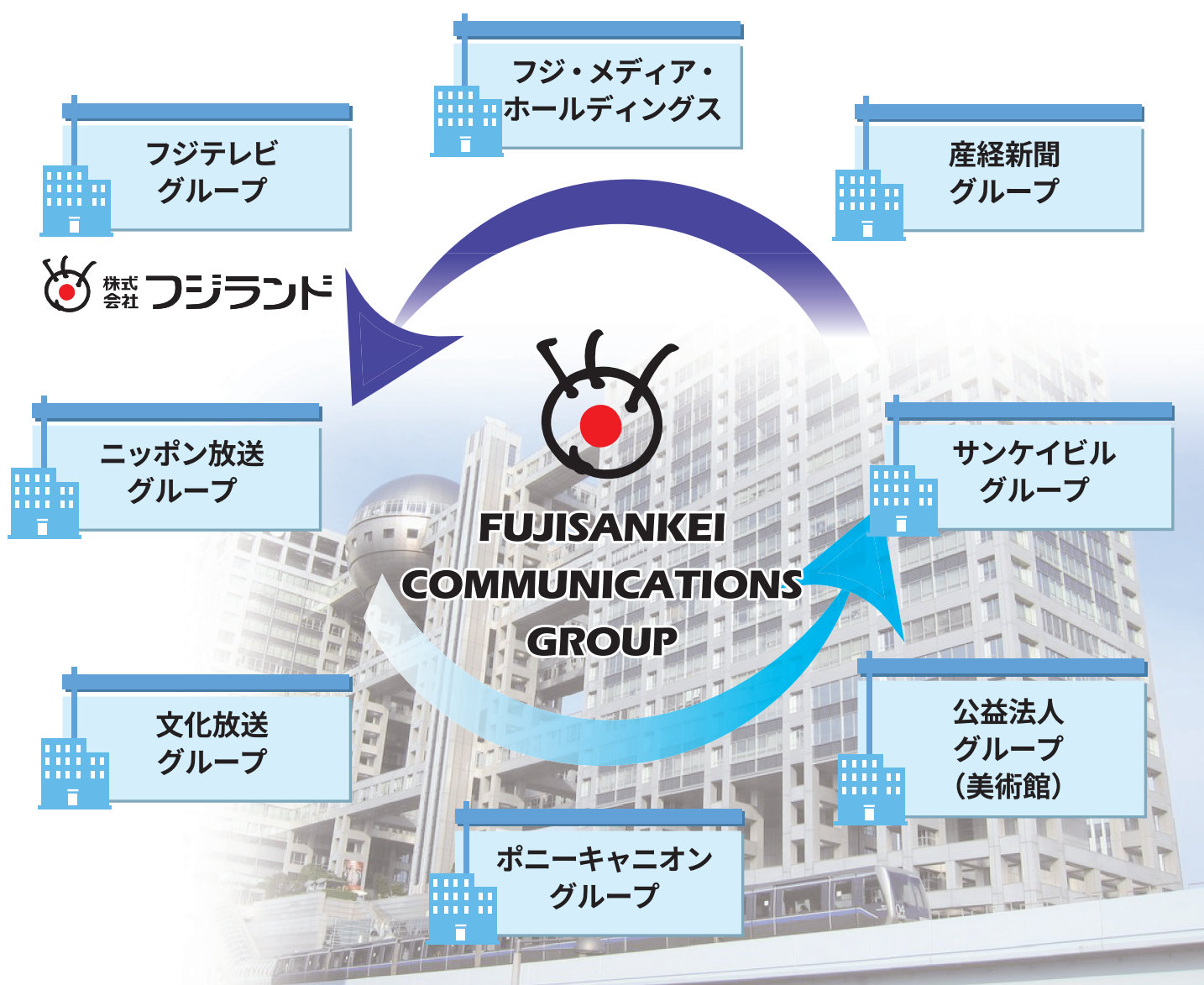
# フジサンケイグループの強み

fujisankei communications group

日本最大級のメディア・コングロマリットである、フジサンケイグループ各社との結び付きを最大限に活かし、相互にシナジーを生み出しながらパワフルに業務を推進しています。

## フジテレビとのコラボレーション事例

- ・社員食堂の運営
- ・番組グッズ、キャラクターグッズの製作
- ・フジテレビショップの運営
- ・大型イベントの飲食・物販ブースの運営
- ・シルク・ドゥ・ソレイユの飲食・物販ブースの運営
- ・各番組の食材調達、備品貸与
- ・YouTube チャンネル、各種 SNS の運営
- ・動画の企画、撮影、編集





サービスエリアを、レジャーに



# SAPA 事業

日本最大級の複合型サービスエリアであるEXPASA 海老名を中心に、高速道路 SAPA の管理運営

レストラン、フードコート、ショッピングゾーン、アメニティゾーンなど、多様なサービスをマネジメントし、利用者の心と身体を癒す憩いの場として、休憩施設の枠を超えた空間を提供しています。



クセがなく女性やお子様にも人気の家系らーめん専門店

横浜家系らーめん 老八家



小田原・静岡銘産物 かまぼこ八兵衛



神奈川県の練り物や塩辛、静岡県のわさび漬等を販売する店舗



各地域の銘菓・名物を取り揃えた店舗



Hakone Bakery-Select-



海老名 IDEBOK



海ほたる IDEBOK



谷田部東



日常の疲れを癒やす安らぎのひとときを



## リゾート事業

### 民間企業や自治体、健保組合の保養施設、リゾートの管理運営を幅広く展開

豊富なメニューバリエーションと質の高いサービス、安全衛生・衛生管理システムの構築で、多くのオーナー様や利用者の方々に、ご満足いただけるハイクレイドなサービスを提供しています。「サービスは一流ホテルであれ、もてなす心はあたたかい宿であれ」をモットーに、大型施設から小さなリゾート施設まで、きめ細やかなサービスにて運営しています。



#### —STAFFコメント—

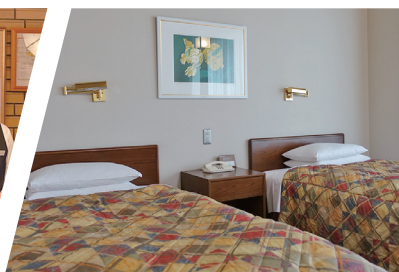
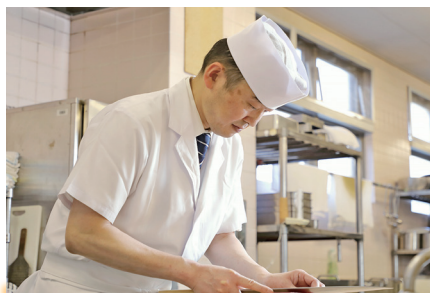
彫刻の森美術館の敷地内にある宿泊施設です。スタイリッシュなインテリアを楽しみ、大きな窓からは美しい庭園を望める…若い感性を存分に活かした、ワンランク上の世界をお届けしています。

「サービスは一流ホテルであれ、  
もてなす心はあたたかい宿であれ」



#### —STAFFコメント—

お客様に「また来たい」と思っただくために、家にいるような居心地の良さ、安心感、そしてそこにプラスされる少しの心遣いを大切にしています。常に美観を保ち、施設を手入れし、各地域に溶け込む自然景観を満喫していただけるよう、スタッフ一一体感をもって、常時気持ちよくお客様をお迎えています。





私たちが作りたいのはお客様の笑顔です

# イベント事業

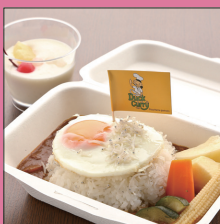
## 飲食サービス・物販ブース・グッズ制作・スイーツブランドなどを展開

フジサンケイグループ主催・関連イベントの飲食サービス・物販ブース運営を中心に、イベントコンセプトに最適な企画・プロデュース、ブース運営などイベント全般の運営を行っています。クライアントのイメージに沿ったメニューの提案商品開発など「食」や「商品」を通じてイベントを盛り上げ、来場の思い出作りに貢献しています。

### 飲食

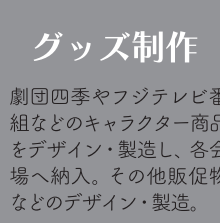
フジテレビ夏イベントの飲食ブース運営をはじめ、キャラクターカフェや展示会での試食提供など。

\*メニュー提案、各種申請、店舗装飾の作成、運営など



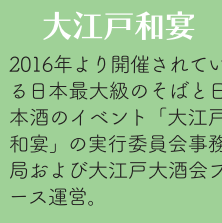
### スイーツブランド

2022年1月に新事業としてスタートしたオリジナルブランド。企画から製造・販売まですべて自社で展開。



### グッズ制作

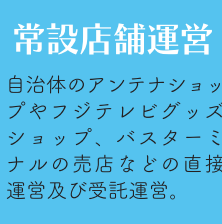
劇団四季やフジテレビ番組などのキャラクター商品をデザイン・製造し、各会場へ納入。その他販促物などのデザイン・製造。



### 物販

フジテレビ夏イベントの物販ブースをはじめ、舞台、美術展などでの物販ブース運営。

\*商品選定、各種申請、店舗装飾の作成、運営など



### 大江戸和宴

2016年より開催されている日本最大級のそばと日本酒のイベント「大江戸和宴」の実行委員会事務局および大江戸大酒会ブース運営。

### 常設店舗運営

自治体のアンテナショップやフジテレビグッズショップ、パスターミナルの売店などの直接運営及び受託運営。





アートと自然が楽しめる、体験型ミュージアム

# 美術館コントラクト事業

## 日本で初めての野外美術館

日本で初めての野外美術館（オープンエア・ミュージアム）としても知られる彫刻の森美術館や美ヶ原高原美術館のミュージアムショップ、カフェ、レストランなどの併設店舗の運営を行っています。オリジナルミュージアムグッズや、野外展示場を見渡しながら味わえるこだわりのメニューなど、世界的な美術作品と壮麗な自然、そして充実したサービスとの融合が、芸術と直接ふれあえる特別な空間を生み出しています。

### 彫刻の森美術館



The Hakone Open-Air Museum Cafe



ショッピングモール



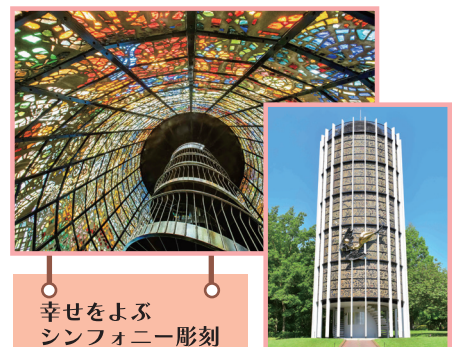
彫刻の森ダイニング



ペラフォレスト

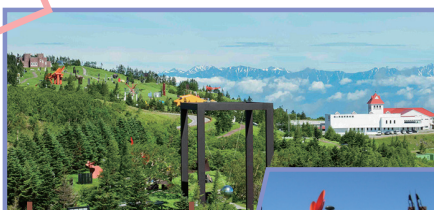


野外彫刻



幸せをよぶ  
シンフォニー彫刻

### 美ヶ原高原美術館



道の駅 美ヶ原高原



野外彫刻



テラスから見える雲海



安心・安全・健康第一主義  
日々の食事が、もっと楽しみになるように



## 民間企業や自治体の食堂、飲食・給食施設を幅広く受託運営

“安心・安全・健康”をキーワードに、ホスピタリティ（おもてなしの心）を持って、多忙な毎日を送る皆様の身体に配慮した明日の活力源となる食事を提供しています。“食”を通じて、利用される方々のご要望に応えたい！ホスピタリティとカスタマイズが事業部のモットーです。特に利用される方々に、きめ細やかに対応することを心がけています。

また、各種会議用のお弁当のデリバリーをはじめ、ケータリングサービスでの宴会・パーティーの対応など、さまざまなご要望に合わせて心のこもったお食事・サービスを展開しています。職場での人間関係を深めていくコミュニケーションをサポートすることを第一義に考え、食を通じて皆様のニーズにお応えできる食空間の演出を目指しています。



おもてなしの心





「食べる」ことは、いのちの源



## こども MIRAI 事業

### 食を営む力



保育園における食育は、【食を営む力】の基礎を培うことを目標として実施されています。子どもはたくさんの人たちとの関わりの中で食べることの楽しさ、意義、正しいマナー、食材がどのように作られているかなど、毎日の食事を通して学んでいきます。現代ではご家庭で様々な食材に触れる経験が少なくなっている傾向があるので、給食のもつ役割はとて大きなものとなっていると感じています。

### 保育園における食育目標

1. お腹がすくりズムのもてる子ども
2. 食べたいもの、好きなものが増える子ども
3. 一緒に食べたい人がいる子ども
4. 食事づくり、準備にかかわる子ども
5. 食べものを話題にする子ども

### 食育

保育園の「食育活動」は、子どもたちの年齢・発達段階によって異なり、成長に合わせて進められています。私たちはそのことを踏まえて、園の食育年間計画をもとにそれぞれのクラス単位の食事を通じて【食を営む力】の基礎を培うお手伝いをしております。また、日本に古くから伝わる各種行事食を四季折々の旬の食材を生かして提供し、園の行う行事へご協力しております。

## 食を通じて子どもたちに 楽しさを伝えます

私たちは安全で美味しい食事を提供するだけでなく、子どもたちが日々の食事を通して豊かな食に関わる体験を積み重ね、食に興味を持ち、食べる楽しみの中で【食を営む力】の基礎を培うことができるよう、保育園の一員として専門性を活かして保育園職員・保護者・地域と連携しながら給食を提供しています。乳幼児期は生涯にわたる食習慣の基礎が形成される非常に重要な時期ですから、子どもの食に関する嗜好や体験が広がりかつ深まるような食事の環境を提供し、その中で人間的な信頼関係の基礎を作ることができるよう保育園や保護者と連携を深めています。

## 食物アレルギー対応

食物アレルギーを持つ子どもが増えています。食物アレルギーは、生命に危険を及ぼすアナフィラキシーショックを起こすことを全従業員が理解し、食材を扱う調理従事者として特に細心の注意を払い、調理業務を遂行しています。全従業員がアレルギーに対する知識と理解を深めることが重要で、アレルギー教育を定期的実施しています。



## 食にかかわる各種行事食は、四季折々の旬の食材を生かして提供





資産価値を高める、不動産の  
企画・管理・運営

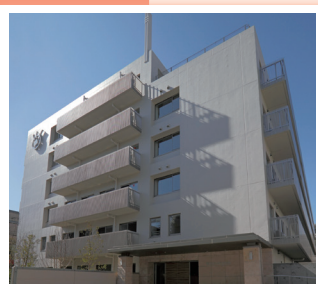


## 不動産事業

### フジランドの不動産事業部門は1965年に開設

さまざまな目的の不動産物件を展開し、企業開発努力を高めています。首都圏および福岡天神地区でのオフィスビルの展開に加え、賃貸マンションや50年以上の運営実績がある女子専用学生寮「東京女子学生会館」の管理運営など、広く手がけています。

### 女子学生会館部門



東京女子学生会館

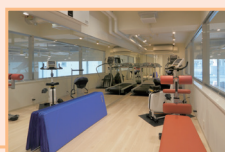
1966年に開設された「東京女子学生会館」の管理運営業務は、スペシャリストとして質の高いサービスと空間を低価格で提供することで、保護者の方からの信用と信頼をいただいています。



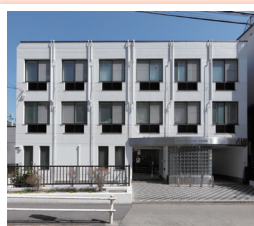
モデルルーム



ラウンジ



トレーニングルーム



東京女子学生会館中野別館



千修館

笑顔と思いやり溢れる安心の住まい

東京女子学生会館

コミュニケーションが  
自然と広がる多彩な空間



東京女子学生会館中野別館

学生に人気の街



千修館

広い個室で  
プライベートも充実



### オフィスビル部門



池袋 FN ビル

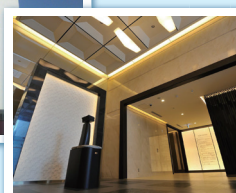
交通ネットワークに恵まれ行動的なビジネス拠点として最高の立地条件を誇る池袋 FN ビル。充実した設備を備えたオフィスビルです。



福岡フジランドビル

風格と重厚感のある福岡フジランドビルは、天神地区に位置しています。充実した設備など快適なオフィスとしての諸条件を満たしています。

エントランス



### 賃貸マンション部門



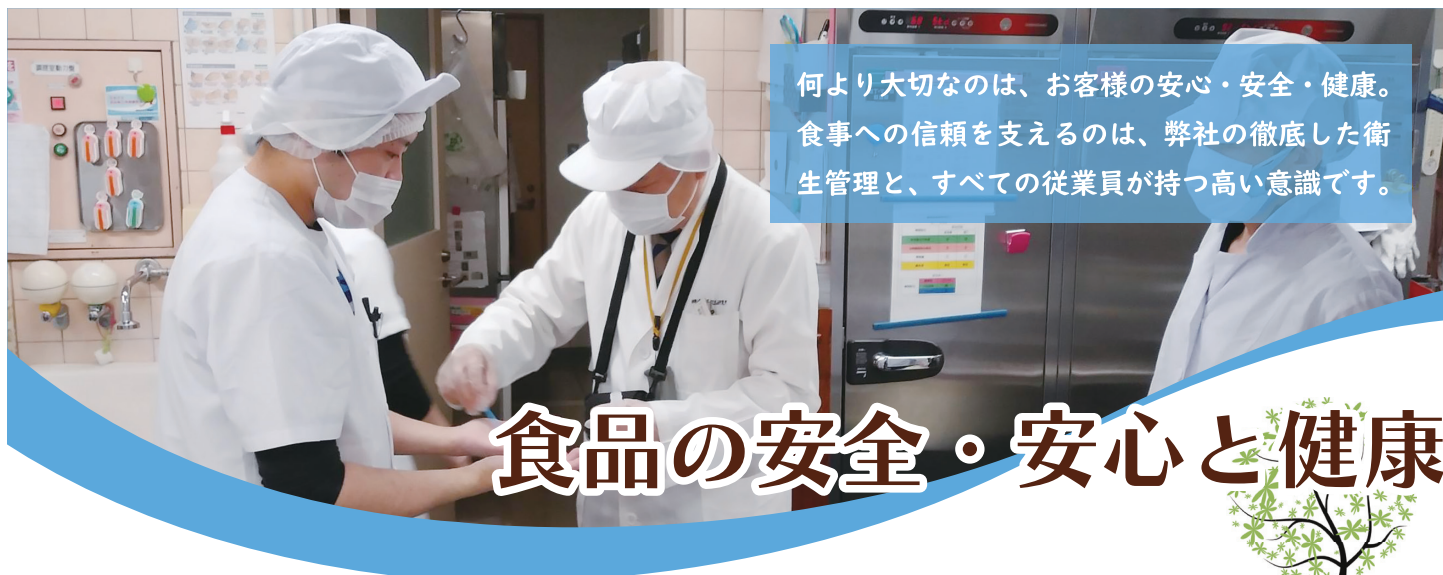
ドルフ藤が丘

ドルフ藤が丘はファミリー向けのマンション（3LDK）です。目の前には緑豊かなもえぎ野公園があり、小・中学校などからも近く教育環境も良い立地です。

藤が丘駅







何より大切なのは、お客様の安心・安全・健康。  
食事への信頼を支えるのは、弊社の徹底した衛生管理と、すべての従業員が持つ高い意識です。

## 食品の安全・安心と健康



### 『健康的な食生活のために』

食と健康について豊富な知識を持つ管理栄養士を中心に、美味しさだけではなく栄養バランスに配慮したメニューづくりに取り組み、心身ともに健康的な食生活の実現をお手伝いしています。すべての人々が安心して美味しい食事が楽しめるように、使用食材について「原産地」「トレーサビリティ」「カロリー」「アレルギー」に関する情報の開示を行っています。

## 衛生管理と危機管理体制について

### HACCP

弊社では HACCP（危害分析重要管理点）の衛生管理のもと「食材取扱い管理・設備及び食品の温度管理・調理加工における提供基準の設定・調理器具の洗浄・殺菌、従業員の衛生管理・従業員の健康管理」など、項目ごとの管理手順書を作成しています。各事業所では、その管理手順書をもとに、毎日のオペレーションの中で管理基準の厳守を徹底しています。また各従業員には、衛生管理の重要性を常日頃、啓蒙・教育しています。

### 危機管理体制

食品事故などの防止対策は、事故を未然に防ぐための対応マニュアルを作成。万が一発生した際の対応フローなども事業所と共有し、迅速な対応による危機管理体制を整えています。

### 衛生検査の実施

専門機関に依頼し、定期的に各事業所の衛生検査を実施しています。更に HACCP システムが的確に運用されているかをチェックしています。問題点があった場合などは事業所に迅速にフィードバックし、改善すべき項目があれば改善し、衛生管理体制を常にブラッシュアップすることで、食品の安全担保の向上に努めています。





# 人材の育成と組織づくり

*Employee education and management for customer satisfaction*

お客様の喜びをつくるプロであるために。  
すべてのスタッフの成長を促すとともに、個人の力を引き出し  
チームとして、より大きな力を生む組織づくりを行っています。

## 顧客満足（CS）を支える従業員満足（ES）

スタッフがモチベーションを維持し、活き活きと働ける職場でなければ、質の高いサービスは生まれません。従業員を大切にする姿勢が企業力を強化し、より高い顧客満足度へ繋がります。

## 組織形態とマネジメント

明確なルールとシステムに則った、公平で平等な組織を確立。同時に、本部スタッフと現場スタッフとのコミュニケーションを円滑化し、強い信頼づくりに力を注いでいます。

## 研修・トレーニング

多種多様な施設で提供する、幅広いサービス。そのすべてでお客様に喜んで頂くには、専門知識と高い技術そして豊富な経験が必要です。スタッフは入社時の研修後も、キャリアプランに基づいて、テーマを定めるグローバル研修、調理指導担当を招いての研修会、料理コンテストなど、様々なトレーニングを受けて成長します。

## ホスピタリティマインドの育成

サービスの命とも言えるのが、おもてなしの心。サービスの品質の安定、お客様の要望に沿った臨機応変な対応、どちらも実現するにはプロとしてのホスピタリティが不可欠です。笑顔、会話、身だしなみなど、基本を徹底。また外部機関によるミステリーショッパーやアンケートの結果を共有し、お客さまの立場に立ったサービスを心がけています。



# 環境問題への取り組み

*We care about the environment*

「食」と「寛ぎ」の提供は、生きることに直結する仕事です。  
だからこそ、責任を持って、次の世代へ豊かな暮らしを残すため  
私たちは環境保全活動を推進しています。

## 環境基本理念

株式会社フジランドは、「食」と「住」を通じて“寛ぎ”と“豊かさ”を基本に、常にお客様に最高のサービスを提供するとともに、地域環境との共生および地域環境への負荷低減に努め、より良い社会づくりに貢献します。

当社はこの基本理念のもと、全事業が一丸となって、企業としての社会的責任（CSR）を果たし、地域および社会全体へより大きな貢献を行うことを目指しています。

## ISO14001 認証取得

2003年にISO14001を認証取得。以降長年にわたり認証実績を重ねています。ISO14001で定められた環境マネジメントシステムの規格に則り、日々PDCAサイクルを実行し、恒常的に環境保全プロセスの改善を図っています。

## 日々の取り組み

自然環境を守るために最も大切なのは、日常的な努力の積み重ねです。分別廃棄の徹底を行い、節水・節電に対する社内コンセンサスを形成。加えて無リン洗剤への切り替えや、仕込み方法の見直しによって食品包材の使用量を軽減するなど、日々のオペレーションの中で、積極的に環境負荷の低減へ取り組んでいます。





# バックアップ体制

Reliable support behind the scenes

強力できめ細やかなサポート体制が最高のオペレーションを支えます。

お客様の心からの笑顔のために、今日も各部署のスタッフが  
一丸となって働いています。

## 開発部門

営業担当のヒアリングにより、クライアントのご要望や潜在的ニーズを発掘。多彩な実績に基づく提案力で、目的とご予算に応じて、最適な企画とメニューをプランニングします。実際の運営を担当する各事業所との連携も万全です。



## 業務推進部門

サービスを支えるのは“人”だからこそ、人材の採用と教育には力が入ります。人間性の豊かさを重視すると同時に、専門性の高い人材の確保と育成に努めています。また、トップ直轄の安全管理を実施・推進する部門や、経理・財務部門、情報システムの管理を行う部門など、すべてが緻密なオペレーションの遂行に大きく貢献しています。



## 新規受託契約フロー

1

### コンサルテーション

お客様のニーズに沿った業務受託を実現するために、担当者のご訪問し、ヒアリングや対象施設の視察などを行います。

2

### 運営計画立案

ヒアリングや視察・調査を踏まえて、お客様の立場に立った運営計画、施設計画、デザイン計画、メニュー案などをご提案します。

3

### お見積・ご契約

ご提案の計画に基づいてお見積書を作成。弊社管理施設の視察やメニュー試食などを実施したのちに、ご契約を締結していただきます。

4

### 施設マネジメント

施設や設備などのメンテナンスから不動産資産管理まで、受託するファシリティ全般に関するマネジメント契約をご提供いたします。

委託契約のご相談・業務内容等に関するお問い合わせ

■株式会社フジランド開発部

TEL.03-3263-1411 FAX.03-3263-5392

Mail: kaiatsu@fujiland.co.jp



# 会 社 概 要

Corporate information

1958年フジランドはフジテレビジョンや産経新聞で有名なフジサンケイグループの一員として誕生しました。今では、グループの垣根を越えて多彩な施設の運営管理を通して、皆様に「食」と「寛ぎ」を提供しています。

## 会社概要

会社名 株式会社フジランド  
本 社 東京都千代田区平河町2丁目7番1号  
代表者 代表取締役社長 上田 常尚  
創 立 1958年9月1日  
資本金 1億円  
決算期 3月31日（年1回）  
主な株主 株式会社フジ・メディア・ホールディングス  
鹿島建設株式会社

## 主な事業所

■東名高速海老名店：神奈川県海老名市大谷南 5-1-1  
■フジテレビ店：東京都港区台場 2-4-8  
■彫刻の森クラブ：神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平 1121  
■東京女子学生会館：東京都杉並区和田 1-9-19  
■福岡フジランドビル：福岡県福岡市博多区中洲中島町 2-3

## その他の事業所

東京・神奈川・千葉・埼玉・静岡・茨城・栃木・新潟・長野・山梨・大分

## 事業内容

- レストラン・カフェなど、フードサービス業の経営
- ホテル、旅館、学生会館などの宿泊施設の運営管理
- 各社組合厚生施設の受託運営
- 土地、建物の管理、賃貸、売買、仲介

## 取引銀行

みずほ銀行・三菱UFJ銀行・三井住友銀行

## ホームページ

<http://www.fujiland.co.jp>



## 沿革

|           |                                                        |
|-----------|--------------------------------------------------------|
| 1958年 9月  | 日本ホテル株式会社として誕生。                                        |
| 1961年 4月  | フジテレビジョンにレストランを開業。フードサービス業への第一歩をスタート。                  |
| 1966年 2月  | 日本ホテル株式会社、株式会社サンケイランド、株式会社サンケイハウスの3社を合併し、株式会社フジランドを設立。 |
| 1966年 4月  | 女子学生専用賃貸マンション「東京女子学生会館」をスタート。                          |
| 1968年 4月  | 東名高速道路海老名サービスエリアにレストラン・フジランドを開業。                       |
| 1975年 2月  | 九州福岡に賃貸ビル「福岡フジランドビル」を竣工。                               |
| 1978年 5月  | 箱根仙石原にてリゾート保養施設の運営サービスを開始。                             |
| 1984年 7月  | フジサンケイグループより彫刻の森クラブの運営を受託。                             |
| 1994年 3月  | シルク・デュ・ソレイユ「サルティンパンコ」会場での飲食ブース出店。                      |
| 1995年 4月  | 新宿区より山梨県長坂町にある保養施設「グリーンヒルハケ岳」の運営を受託。                   |
| 1997年 3月  | フジテレビジョンより臨海副都心新社屋内のレストラン、カフェの運営をトータルに受託。              |
| 2003年 4月  | 美ヶ原高原開発株式会社と合併。イベント事業が立ち上がる。                           |
| 4月        | 江戸川区区内にて特別養護老人ホームの給食調理業務を受託。福祉事業が立ち上がる。                |
| 7月        | 汐留に建設された共同通信社本社ビル「汐留メディアタワー」のレストランの運営を受託。              |
| 2006年 7月  | 株式会社彫刻の森と合併。彫刻の森事業が立ち上がる。                              |
| 2007年 4月  | 海老名市役所内にレストランさつきを開業。                                   |
| 2013年 4月  | 松戸市内にて「保育園」の給食部門の運営を受託。                                |
| 2014年 4月  | 東京女子学生会館（杉並区）を新築リニューアルオープン。                            |
| 8月        | 鹿島建設KIビル社員食堂（赤坂）の運営を受託。                                |
| 2015年 4月  | フジテレビジョンに「フジテレビショップ フジさん」を開業。                          |
| 2015年 10月 | インド式カレー「夢民」（江東区）を開業。                                   |
| 2018年 4月  | バスタ新宿店に「THE 土産 SHOP」を開業。                               |
| 2019年 4月  | 新橋に「とっとり・おかやま新橋館」を開業。                                  |
| 4月        | 台場保育園（港区）の給食部門を受託。                                     |
| 2021年 4月  | 海老名市役所内「あびな飯店」としてリニューアルオープン。                           |
| 2022年 3月  | スイーツブランド「Petitrier（プチリエ）」を開業。                          |



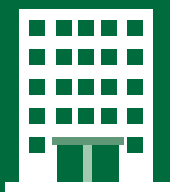


# 株式会社 フジプラス

## “食”と“住”をテーマに様々な事業を展開

株式会社フジプラスは、“食”と“住”をテーマに様々な事業を展開するフジランドを母体として発足したカンパニーです。私たちのビジョンは、食材・消耗品・備品類など総合マーケット的な展開と同時に、充実したサービス提供とオペレーション、保守管理などの空間創りまで含めた総合的な視点からビジネスをプロデュースすることにより、快適で楽しい生活フィールドを誕生させることです。企画から運営まで展開できるスケールメリットは名前の通りプラスアルファの付加価値を期待いただけるものと考えます。

### 会社概要 CORPORATE Info



|     |                   |
|-----|-------------------|
| 所在地 | 東京都千代田区平河町2丁目7番1号 |
| 代表者 | 代表取締役社長 矢野 耕一郎    |
| 設立  | 1996年7月1日         |
| 資本金 | 3,000万円           |
| 株主  | 株式会社フジランド（100%出資） |



独自のセントラルバイイング  
フジランドの仕入れを強力に  
バックアップ



## 事業内容

1. 食料品・清涼飲料類・酒類の販売及び取次業務
2. 日用品雑貨・衣料品・家具什器・厨房機器の販売
3. 建物内外の保守管理・清掃の取次業務
4. 建物工事の設計・施工の取次業務
5. クリーニング・リネンサプライの取次業務
6. ホテル・食堂・売店の経営及びコンサルティング
7. 労働者派遣事業（派）13-307494

フジプラス

フジランド

フジテレビジョン

フジサンケイグループ





## 代表挨拶

### Message

フジランドは  
70 周年に向かって日々邁進している  
歴史のある会社です

代表取締役社長 **上田 常尚**

不動産ビジネスからスタートし、飲食サービス、そして物販サービスを手掛けて来たことで今の形が出来上がっています。

ただ、同じビジネス形態を続けているのではなく、常に変化が必要です。

それはお客様のニーズが変化されることに對して、我々もそれに対応するための変化をして行かなければ、  
ご利用いただけなくなるからです。

「変化する」という言葉は、とても簡単な言葉に感じられるかもしれませんが、

実際に動いてみると、とても難しいことが多くあります。

そういう変化に柔軟な対応をするため、様々なビジネスチャレンジを続け、100 周年に向かって動いています。

## 従業員への想い

### 100 周年に向かった未来を一緒に作っていったり貰いたい

フジランドの企業理念に「新たなワクワクとトキメキを生み出す」というキーワードがあります。そのワクワクとトキメキを生み出すために、6つの行動指針（私たちの約束）がありますが、その中で「して貰ってうれしいことを探してみよう」という指針を考えてみましょう。みなさんが日常の生活の中で、お食事をされるのに飲食店に行かれることがあるかと思います。その際、お食事をされることがメインですから、終わられた後の感想では、味やボリュームなど、提供された食事内容についてのことが大半だと思います。でも、何気に「心地よかったな」「うれしかったな」などの自然なサービスの良さを感じていただくことができたのなら、喜びのレベルが上がって帰っていただけるのではないのでしょうか？その喜びを提供させていただく為に、この指針を挙げています。こういった心のこもったサービスをご提供して行くことを、常に描きながら、フジランドの従業員は、日々のサービスに努めています。

**私は、これらの実現のため、従業員が働きやすい様な  
基盤を整備して行くことに主眼を置いています。**

「高速道路のサービスエリアで、とてもいい買い物ができる」

「あそこのカレーは、とても美味しいし人気だね」

「保育園の給食が安定しているから、子供が毎朝行くのを喜んでいます」

「イベント会場での画期的な店舗展開にビックリ！」

「リゾート施設に宿泊したけど、食事は美味しいし、接客マナーが最高！」

「美術館見学だったけど、美味しい食事までできて、満足度が上がりました」

「女子学生会館での生活が、大学生活でのいい思い出になりました」

## ビジネススタイル

### 挑戦から生まれる、優しさのカタチ

フジランドは、いくつかのビジネススタイルを持っています。でも、その多くは受託ビジネスによるものの中で、範囲を広げている傾向があります。今後は、その受託ビジネスをベースにしつつ、新たな挑戦を続け、枠を広げて行く所存です。新しい挑戦ですから失敗もあります。その失敗の中で、何がダメだったのかをしっかりとチェックし、次に続けて行くことで、新しい道は開けると考えています。ですから、新しいスパイスカレー店や、スイーツブランドを立上げてカフェをオープン。地方創生のコンサル業にもトライしたり、基礎的なコーヒーの知識・鑑定を学び検定資格を得ることで珈琲焙煎所をオープンさせていたりしていますが、すべてが順風満帆ではありません。それでも、新しいことに挑戦し、その経験則を得ることで、必ず次に繋がっていると思っています。そういった新しい挑戦から、お客様に新しい気遣いや優しさをご提供できる様にして行くことが、フジランドの一番大切にして行かなければならない精神だと思います。



こんなお客様からの暖かいお言葉をいただける様、  
従業員一同、毎日頑張っています。  
基盤がガタガタでは、いいサービスに繋がりません。

**今の環境にあった、変化にも対応の出来る基盤作りが、最大のテーマです**