

宇都宮市・宇都宮東倫理法人会 ～ここもあそこも会員様～

2016年12月号

① 会社概要

名称：ベルステーキ 宇都宮江曾島本通り店
所在地：〒321-0102
栃木県宇都宮市江曾島4-125-4
代表者：代表取締役社長 本澤 崇
設立：2007年(平成19)7月
事業内容：飲食業
ステーキ、ハンバーグ、豚テキ、チキン
サラダバー、ドリンクバー、アルコール 他
連絡先：028-659-4129
営業時間：11:30～15:00 (ランチ)
17:00～21:30 (ラストオーダー)
定休日：木曜日(祝日は除く)
URL：<http://www.honzawa-net.co.jp/steak/index.html>

② 入会のきっかけ・倫理の実践

2016年4月、宇都宮東倫理法人会に入会。
「職場の教養」を活用した朝礼を導入予定中。



③ 会社PR

『宇都宮の肉博士』と言われる店長が自ら厳選した赤身肉は、余分な脂肪分も少なく低カロリー。
高タンパク質な赤身肉は良質な筋肉を生み出し、太りにくいカラダ作りにも最適。
肉は食べたいけど太りたくないという方には、最高の食材なのです。

～厳選された「熟成赤身肉」をお手頃価格で～

「熟成肉」とは肉の中の酵素がタンパク質を分解し、旨み成分であるアミノ酸に変化させたもの。
当店ではウェットエイジングによって熟成させた良質なアメリカ産牛肉を使用しています。

秘伝のタレは7種類。
(オニオン、ガーリック、塩ダレ、てりやき、デミグラス、トマト、おろしポン酢)

自慢の「オニオンソース」は肉の旨みを引き出してくれるコクと甘み。

豊富なドリンクメニューやキッズメニュー、サイドメニューも用意しております。
ステーキとハンバーグには全てサラダバー、スーパバーの食べ放題付！

個室も完備された大谷石づくりの店内で、本格的な「肉」をご堪能ください。



【江曾島本通り店】

編集後記

参入障壁の低いビジネスと言われる飲食業ですが、開店して2年以内に廃業する割合は49.7%、10年後に営業している確率は10%以下です。
国税庁の統計でも企業の生存率は10年で6.3%ですから、「始める」よりも難しいのはやっぱり「続けること」ですね。継続は力なり。

次回、1月号は・・・
宇都宮市倫理法人会の幹事で
ソニー生命保険株式会社の
ライフプランナー 腰塚亮様に
突撃します！お楽しみに！

発行

宇都宮市倫理法人会 会長 増淵 眞智子

宇都宮東倫理法人会 会長 伊藤 繁幸

企画・編集

広報委員長 小林厚史・増子邦彦

事務局

〒320-0867 栃木県宇都宮市大寛1-5-15
TEL 028-610-0537 FAX 028-610-0538



一般社団法人 倫理研究所