





Link your dream

 Diamond Dining Group 2018





Philosophy

<企業理念&ビジョン>

GIVE FUN AND IMPACT TO THE WORLD

～世界中に楽しみと驚きを届けたい～

私たちが目指すのは、“世界一のエンターテインメント企業グループ”
ワクワク・ドキドキするような楽しみと、アツと思わせるサプライズを提供したい…
この想いを実現し、お客様の歓喜と感動を創造し続けることが私たちの使命です。

<行動指針>

熱狂宣言

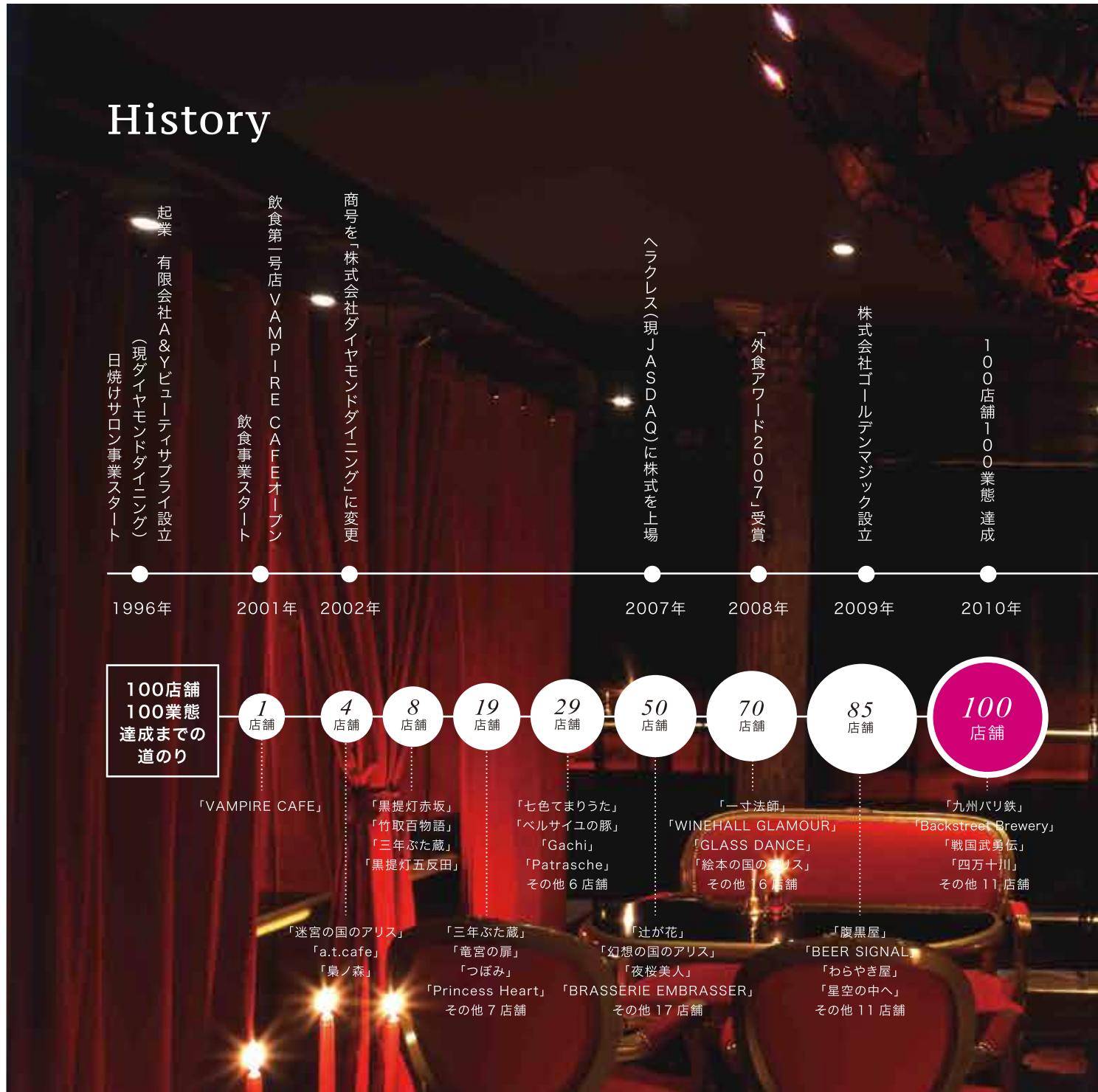
お客様が『熱狂』的に喜ぶ笑顔を見たい。
それが、私たちの一番の願いです。
お客様に『熱狂』していただくためには、まず私たち自身が本気で『熱狂』し、
新しい店舗づくりに突き進んでいかなければなりません。

<社風>

LET'S ENJOY LIFE ALL TOGETHER

お客様をワクワク・ドキドキさせるには、
自分自身がまず、ワクワク・ドキドキすることが大切。
映画を見る、本を読む、音楽を聞く、人と会う、旅行をする…
感動することに気づける感性を磨きましょう。

History





Diamond Dining

全国で数十万店舗とも言われる外食産業の中で、埋もれることなく、「いつも光り輝く原石でいたい」という願いが社名の由来。
そんなダイヤモンドダイニングには
社員一人一人が輝くためのステージとチャンスがあります。

「100店舗100業態達成」

前人未到の「100店舗100業態出店」を2010年に達成。
コンセプト・空間・ストーリーの3つを、内装・サービス・料理などに織り交ぜ、
常にワクワク・ドキドキするような斬新で非日常的な店舗づくりをすること。
これこそが100店舗100業態を創り上げ培った私たちの強みです。



年商: 145億3,800万円(2016年2月期実績) 店舗数: 116店舗

事業内容

アリスやヴァンパイアなどの世界観を表現した「コンセプトルームブランド」、わらやき屋やハタハタ屋敷などの郷土の文化を大切にしている「郷土料理ブランド」、GLASS DANCEやWINEHALL GLAMOURなどビールやワインをメインとした「バルブランド」、美食米門や懶れ房など本格的な調理にこだわっている「正統派和食ブランド」など幅広く『飲食事業』のブランドを展開。



「大胆な権限委譲」



- 1 お客様を熱狂的なファンにすること
- 2 コンセプトを外さないこと
- 3 予算に基づいた適正な利益をあげること

この3つの約束を守れば何をやってもいい。メンバーに任せ、余計な口出しはしない。
「任せる」ことでメンバーの成長を後押しし、また、多彩な才能たちが化学反応を起こし、
お客様の心に突き刺さって忘れられない想い出をプロデュースしています。





GOLDEN MAGIC

アルバイトから社長にまで昇りつめた山本社長率いるゴールデンマジック。

創立した年はリーマンショックの影響で、世界的な不景気の時代。

そんな中「鍊金術を使って、潰れかけたお店を復活させる！」

という想いが社名の由来です。

「
食
で
笑
う

元気のないお客様や仲間を笑顔にしたい！

美味しいものを食べている時が一番幸せ！

だからこそゴールデンマジックの理念は「食で笑う」

生産者との繋がりを大切にし、生産者の想いがつまった食材を使い、

心をこめて作った美味しい料理と愛のある温かい接客で、

お客様・生産者・一緒に働く仲間

お店に関わる全ての人が笑顔で豊かになれる環境づくりをしています。

年商:61億9,600万円(2016年2月期実績) 店舗数:98店舗

事業内容

“九州の繁盛店が東京にやってきた”をコンセプトにしている「九州熱中屋」、連日行われる競りが人気のエンタメ系居酒屋「かに地獄」、日本中のやきとりを小さくしたい。をコンセプトにしている「やきとり〇金」、A4~A5ランクの国産黒毛和牛を使った肉割烹「牛弁慶」など生産者の想いを大切にし、お店に関わる全ての人が笑顔になれる“飲食事業”を展開。



かに地獄

やきとり〇金

天ぷら食べ放題
Gochi

馬並み家

二郎の東太

GOLDEN MAGIC 「PRIDE」

「食で笑う」というミッションを達成させるための
誇りと約束がゴールデンマジックにはあります。

- P LAN … 高くて早い計画をたてる
- R IDE … ノリノリでまずやってみる
- I NSTRUCTOR … 全員が教育者
- D RAMATIC … 感動のドラマを演出
- E AT … みんなでご飯を食べよう





BAGUS

お客様に「最高」の感動を提供したい。
その想いからインドネシア語で「最高」という意味である
「BAGUS」が社名の由来です。

年商:73億1700万円(2016年2月期実績) 店舗数:54店舗

事業内容

大人のエンターテインメント空間の創造を基盤とした「ビリヤード・ダーツ・カラオケ事業」、圧倒的な蔵書数と最先端設備を備え、女性も安心して利用できる「複合カフェ事業」、日本プロゴルフ協会公認の「ゴルフスクール事業」、ゲスト・ホストと共に満足していただける「総合アミューズメント・パーティースペース事業」、大人のための特別な空間を演出する「ラウンジカフェ・スポーツBAR事業」。



BAGUS

 Bane BAGUS

The BAGUS
Lounge & Cafe PLACE

1967

GRAN CYBER CAFE b@gus

「Hospitality & Entertainment」

プロデュースするのは、洗練された大人のエンターテインメント空間。
「スタイリッシュで贅沢な空間」×「クオリティの高いサービス」
これが誇りを持って働く「BAGUSブランド」の大切な要素。
礼節、規律、統制ある社内風土の中、全員でブランドを創り上げていく意識があります。
エンターテインメント空間演出のパイオニアとして、お客様へ「最高」の感動提案を追求していきます。



Recognition = 顧客認知力
Anticipation = 事前予知力

最高のおもてなしとは何か?を考えた時に
BAGUSはこの答えにたどり着きました。
Recognition(リコグニション)
お客様のことを覚え、理解する能力。
Anticipation(アンティシペイション)
お客様目線で接客ストーリーを作る能力。
BAGUSではお客様一人一人を理解し、
お客様の要望や行動を高い基準で予測することで
現実が期待を上回る感動を生み出しています。



Wedding & International





2016年9月より関連会社化
名証セントレックス上場(証券番号3057)
株式会社ゼットン

年商:101億円(2016年2月期実績) 国内外:77店舗

事業内容
出店する地域の人々や立地の特性に合わせた
店舗ブランドの開発を行う「ダイニング事業」
ハワイアンカルチャーをベースとしたライフスタイルを提案する
「アロハテーブル事業」
『Heritage Bridal Collection』ブランドによる
ブライダルプロデュース「レストランブライダル事業」
期間限定のイベントを企画・開催を行う「ピアガーデン事業」
米国ハワイ州を中心とした海外進出を進める「インターナショナル事業」



「店づくりは、街づくり。」

それぞれの街に個性がある。同じ店を繰り返し量産するのではなく、
街、人のニーズに合わせて店づくりを行うことで街に求められる店になる。
その店やそこに集う人々が街の一部となり、街の活性化につながること。
それこそが私達の使命です。

We are ladies and gentlemen, serving ladies and gentlemen.

代官山 Aloha Table Daikanyama forest



名古屋 ガーデンレストラン徳川園



六本木 orange





STAFF INTERVIEW 01

Diamond Dining

Career history

NOW!

社員 40名をまとめる
事業部長就任

統括料理長就任

入社 3年目で料理長就任



株式会社 ダイヤモンドダイニング

事業部長 鈴木 政博
1984年11月21日生まれ 福島県出身 A型

幼いころからの夢が料理人になること。料理がしたいという想いで高校進学と同時に焼鳥をメインとした小料理屋でアルバイト開始。卒業後上京。今井屋での勤務を開始入社3年目で料理長⇒翌年統括料理長⇒おもてなしの経験も積み、29歳で社員40名をまとめる事業部長に就任。

飲食人の仕事の魅力

飲食は唯一消えないアナログ産業であることが魅力。中でも日本のおもてなしは世界でも唯一無二と言えます。その日本のおもてなしを一番に体現しているのが飲食店です。なぜなら、どの仕事やどの業界よりも「ありがとう」を言われる回数が多く、お客様と心で会話することができる仕事だからです。

ダイヤモンドダイニングの魅力

一番の魅力は目的が明確であればチャレンジさせてくれる環境があること。教育の仕方を見ても他社であれば決まった役職を目指すための教育ですが、ダイヤモンドダイニングはその人に見合った役職を用意してくれる。人の可能性に制限がない会社というのが魅力です。

今後の目標

飲食人のイメージをもっと良い方向に変えていきたいです。そのためには自分がカッコイイ飲食人でいることが必要。勉強して経験を積み、会社にとって唯一無二の存在となることが今の目標です。

**STAFF
INTERVIEW**

o2

GOLDEN MAGIC

ゴールデンマジックの魅力

坂部事業部長(以下坂) 頑張っている人に光が当たる会社。

園田主任(以下園) たしかにそうですよね。

坂 売上を上げられる人が店長となり、おもてなしにこだわりがある人がおもてなしを伝える仕事に就き、食にこだわりのある人がブランディングをやったり…と、会社が成長企業だからこそ得意なものを伸ばすことができ、いろんな人が輝ける。

園 そうですね。やりたいことをやって成果を出すと結果が付いてくる。上司の人もいい。見ていないようで見てくれている。また、次のステップを用意してくれる。

坂 だからゴールデンマジックの理念である「食で笑う」が体现できる。

**お二人にとって
ゴールデンマジックを
一言で表すとしたら?**

坂 元気ない時に元気してくれる会社

園 人の個性・得意なことをちゃんと生かしてくれる会社

Career history

人物	年	役職
Sato (坂)	2010	入社
	2011	店長就任
	2012	トレーナー(上級店長)就任
	2013	統括店長(マネジャー)就任
	2016	NOW! 新卒初の事業部長就任
Endo (園)	2014	入社
	2015	店舗責任者就任
	2016	S1サーバーグランプリ 関東大会最優秀賞受賞 全国大会出場
	2017	理念浸透室へ異動主任就任
	NOW!	理念浸透室へ異動主任就任

株式会社 ゴールデンマジック

事業部長 坂部 達弥 (2010年新卒)
1988年1月6日生まれ 三重県出身 A型

主任 園田 玲花 (2014年新卒)
1992年3月29日生まれ 熊本県出身 B型

八重洲シャモロック酒場、熱中屋新橋 LIVE を経て 2012 年店長就任 ⇒ 2013 年熱中屋上野 LIVE 配属と共にトレーナー(上級店長)就任 ⇒ 2015 年統括店長(マネジャー) ⇒ 2016 年新卒初の事業部長就任

2014 年新卒入社九州屋配属後、社内サービスグランプリで準優勝。2015 年牛弁慶配属、店舗責任者経験後、日本一のベストサーバーを決める大会「S1サーバーグランプリ」関東大会最優秀賞受賞し、全国大会出場を果たす。2016 年理念浸透室へ異動となり主任に昇格し教育を担当。「S1サーバーグランプリ」2年連続関東大会最優秀賞受賞など活躍中。



STAFF INTERVIEW 03 BAGUS

Career history

- 2013 入社
- 「1967」新店立ち上げに関わる
- 「THE BAGUS PLACE」に異動
- パーティープランナーとして様々なパーティーを担当
- 2016 主任就任

NOW!



株式会社バグース

主任 船吉 千帆 (2013年新卒)
1990年12月20日生まれ 神奈川県出身 B型

2013年新卒入社「1967」新店立ち上げに関わった後、2014年「THE BAGUS PLACE」に異動。通常運営の他にパーティープランナーとして企業様懇親会やウェディングパーティーを担当。2016年主任に昇格。よさこい祭りにも3年連続参加。

入社理由

社名の如くキラキラと輝く店舗や人、ビジョンに惹かれたことが入社理由です。人に感動を与えることができ、自分らしく活躍できる会社を探していた私にとってはピッタリの会社だと感じました。

バグースの魅力

社員全員が持つ“おもてなしの心”と“洗練されたスマートさ”です。常にお客様や仲間のニーズを先読みし、スマートに行動するスキルは他社に真似されることのないバグースの魅力です。

今後の目標

これまでの経験で培ったパーティーの知識を活かして、バグースにしかできないパーティー事業部の立ち上げに携わりたいと思っています。空間演出、立地の良さといったバグースらしさを存分に活かしたパーティーを創り、バグースブランドを全国に広げていきたいです。



STAFF INTERVIEW 04

The Sailing



株式会社 ザ セイリング

宮城 茉子 (2010年新卒)
1987年11月9日生まれ 沖縄県出身 A型

2010年株式会社ダイヤモンドダイニング新卒入社。土の実⇒紅葉時雨⇒山本商店⇒泡沫の恋⇒四万十川とマルチコンセプト展開してきたダイヤモンドダイニングの店舗を多数経験。店長も務める。2015年新規ブライダル事業である「The Sailing」の社内公募に応募し、見事合格。京都祝言の立ち上げメンバーとして活躍中。

入社理由

ダイヤモンドダイニングの理念や当時100店舗100業態を目指し、おもちゃ箱のような会社であることが、自分自身大好きな「人を楽しませること」「人に喜んでもらうこと」の実現に繋がると思い、入社を決めました。

ブライダルにチャレンジした理由

元々ウェディングの仕事に興味があり、社内公募の説明会に参加しました。「お客様の一生に一度の大変な1日の為に、お客様と一緒に時間を惜しまず注力すること、そして創り上げる結婚式」ということを知り、人の喜ぶ姿を見ることが好きな私は、お二人の想いを形にするお手伝いができるウェディングに魅力を感じ応募を決めました。

今後の目標

式場のサービスオペレーションをマネジメントし、お二人にとって最幸の1日にすることが現在の目標です。



Spirit

遊びの中に仕事があり、
仕事の中に遊びがある

「最高に大変で、最高に楽しい仕事」
Let's enjoyの精神で創る「自由な発想」が当社にはあります。
やらされ感のある仕事は楽しくない。
任せでもらえる環境だからこそ、最高に大変だけど最高に楽しい。
だから、メンバーにも自分たちで考えて
表現できるチャンスがたくさんあるのです。
それが、やりがいになり、仕事の楽しさになります。

「スター☆システム」

ダイヤモンドダイニンググループは一人一人が輝くための
ステージとチャンスがある会社です。
グループ内で社長を目指すことができる環境がある。
性別問わず活躍できる環境がある。
趣味・特技を生かすことができる環境がある。
それぞれがスターとなるステージは違います。
当社はそれぞれの輝けるステージを見いだし
全員がスターとなることで、
世界一のエンターテインメント企業グループへと
突き進んでいきます。



- ・アンテナを張ること
- ・積極的に行動すること
- ・恋愛をすること

当グループで活躍していく上で、大切なことをお伝えします。

第一に、「常にアンテナを張ること」。
どんなことに対しても興味を持って接することで、
情報感度を高く持ち、感性豊かな人へ。

第二に、「常に積極的に行動すること」。
いくら素晴らしい考えを持っていても、
行動が伴わなければ何も生まれません。
失敗を恐れず、積極的に行動してください。

第三に、「常に恋愛すること」。
恋愛感情は、仕事のモチベーションになりますし、
何事にも恋をするような情熱を持って取り組んでください。

さて、あなたはダイヤモンドダイニンググループと出逢い、
未来の姿を想像してワクワク・ドキドキできたでしょうか？

あなたが想像しなかったあなたに出逢える場所。

夢は大きく、有言実行。

熱狂宣言 松村厚久







Diamond Dining Group