



慶應義塾大学ビジネス・スクール

株式会社玉子屋：日本の午後を元気にする会社

5

「玉子屋」は東京都大田区を拠点とする宅配弁当の会社である。当日午前9時から10時30分の間に注文を受け、12時までにお客様のオフィスや工場に配達する。メニューは一種類の日替わりランチだけで、価格は470円。弁当にはおかずが7、8品入っている。旬の食材と肉・魚・野菜の栄養バランスを重視し、調理方法にもこだわっている。チェーン店やコンビニの弁当とは違い、毎日食べても飽きないように「家庭の味」や「手作り感」を大事にしている。

配達先は都内や横浜の工場やオフィスなどの法人に限定していて、一般家庭には届けていない。現在、契約事業所は約5000社、配達先は1万カ所を超える。一日の注文数は最大で7万食、平均すると6万から6万5000食を届けている。受注した数量と作った食数の誤差は0.1%未満、7万食作つて余るのは70食以下という脅威の精度を誇る。

10

15

現在の年商は、宅配弁当の「玉子屋」が70億円、仕出し懐石料理・法要料理を扱う「玉乃家」が20億円。玉子屋の従業員はパートやアルバイトを含め、約600名である。

取材した 2019 年 5 月 14 日のおかず



20

25

本ケースは株式会社玉子屋の菅原勇一郎社長氏へのインタビュー及び菅原勇一郎著『東京大田区・弁当屋のすごい経営』(扶桑社)、菅原勇繼著『コロンブスの玉子屋』(文藝春秋)をもとに磯辺剛彦教授が作成した。本ケースはクラス討議の基礎資料として用いるもので、経営上の適切もしくは不適な状況を例示しようとするものではない。

本ケースは慶應義塾大学ビジネス・スクールが出版するものであり、複製等についての問い合わせ先は慶應義塾大学ビジネス・スクール(〒223-8526 神奈川県横浜市港北区日吉4丁目1番1号、電話045-564-2444、e-mail:case@kbs.keio.ac.jp)。また、注文は<http://www.kbs.keio.ac.jp/>へ。慶應義塾大学ビジネス・スクールの許可を得ずに、いかなる部分の複製、検索システムへの取り込み、スプレッドシートでの利用、またいかなる方法(電子的、機械的、写真複写、録音・録画、その他種類を問わない)による伝送も、これを禁ずる。

30

Copyright© 磯辺剛彦 (2019年7月作成)