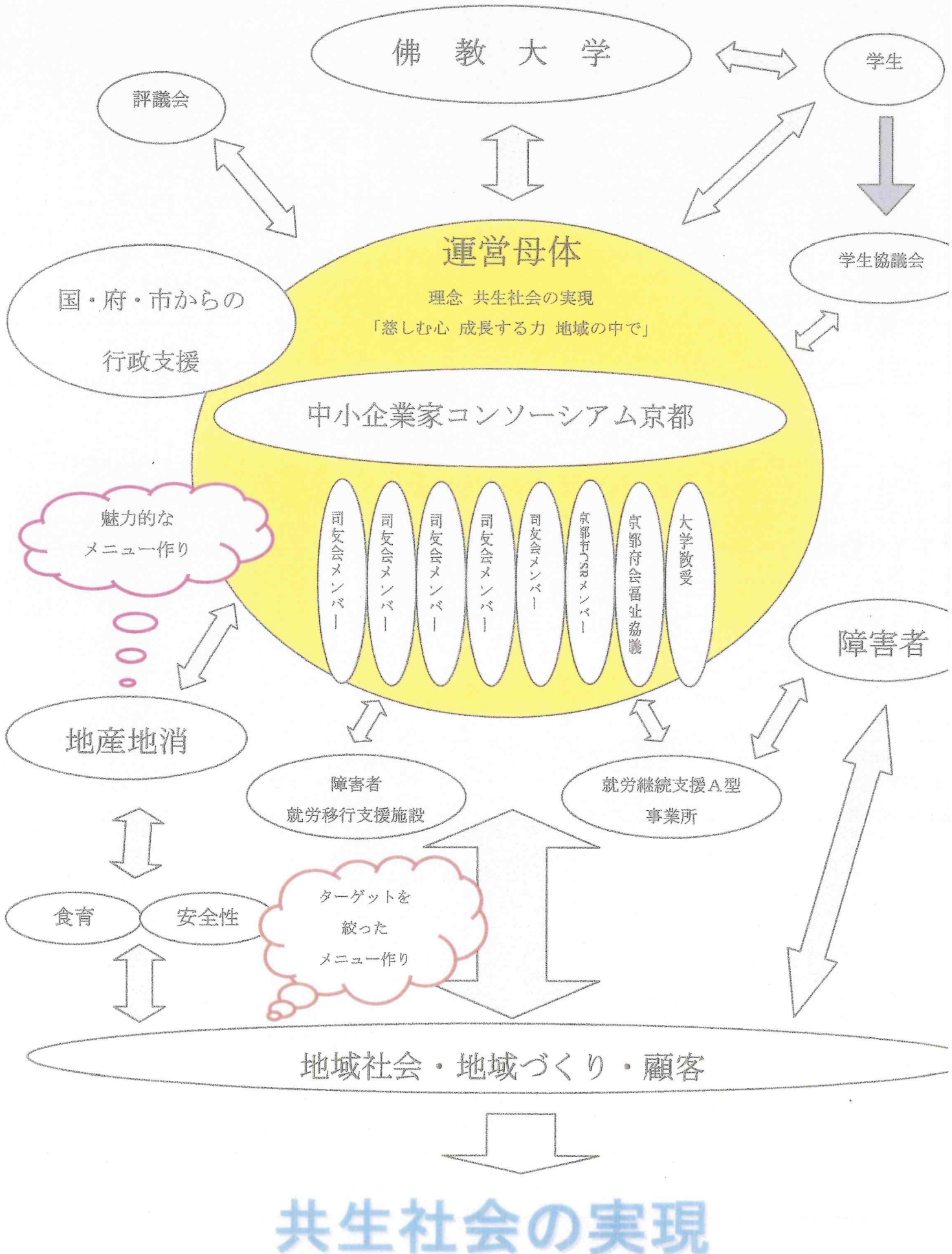


佛教大学レストラン事業についての基本コンセプト



経営理念

- 1 私たちは、「自然と優しさ」を大切にし、お客様に愛され、地域に根ざす存在感ある「思風都」です。
- 2 私たちは食文化を通して、身体と地球に優しい料理と技術の向上を目指す「思風都」です。
- 3 氾濫し続ける食生活の中で、食育も兼ねて、安心・安全を提案できる「思風都」です。

基本方針

- 1 思風都の食を通して、お客様の健康を守る高い使命感の持てる店作りを目指します。
- 2 未来ある子供たちが、安心して暮らせる社会になるように出来ることから少しずつでも、地域環境を考える店作りを目指します。
- 3 障害者の雇用及び障害者の力を出せる場所作りを積極的に取り組みます。
- 4 地域とネットワークをくみ、地域社会にあてにされる店作りを目指します。

我が社の歴史と現況

- 昭和 51 年 北区上賀茂の自宅 1F にて、客席 20 席の小さなレストランを開業。
子育てに合わしの店作り。
- 昭和 62 年 左京区高野に店を移転。
京都で初めてのシーフードレストランを開業
- 昭和 63 年 アトピー（アレルギーで外食出来ない子供）さんとの出会いをきっかけに、
アトピー専門医の指導を受けアトピー対応メニューを作る。
京都で初めての取り組みメニューなので、マスコミに取り上げられ
新しい店にしては知名度が先行した。
- 平成 1 年 地域のかた向けの「シーフード通信」を配布始める。
- 平成 3 年 同友会に入会
通信を「思風都たより」に変更。「この街ちよっといい話」のコーナー
をもうけ、現在までに延べ 150 人ぐらいの人に登場していただきました。
- 平成 7 年 「新店舗を作る会」結成、メンバーはお客さん中心の 15 人。
作る会の構成は、建築委員会・財務委員会・会員委員会
- 平成 8 年 4 月 法人化をして「有限会社 思風都」誕生。資本金 600 万円
- 平成 8 年 8 月 北区衣笠に移転。新店舗でスタート
- 平成 9 年 35 品目ランチバイキングをスタート
- 同年 店内にて地域の人にも呼びかけた「手話サロン」開始
- 平成 10 年 第 4 期で初めて経営指針を作成。
- 平成 12 年 経営指針書の中に、「障害者の力をいかせる場所作り」を目標に入れる。
- 平成 13 年 「法人化 10 年目には後継者に引き継ぐ」を指針書の目標に入れる。
- 平成 16 年 8 月に老健施設の 1 階を借り、知的障害者の施設の人たち 8 人（交代制）
が参加できるレストランを開店。
- 平成 19 年 後継者に引き継ぎ、同時に店舗をリニューアルする。
- 同年 リニューアルと同時に、ペットサロン「ワンダフル」と「カフェそら」を
開店。
- 平成 20 年 (有) 思風都の中に、「レストラン思風都」「おやまのれすとらんパズル」
「ペットサロンワンダフル&カフェそら」の店舗が理念、基本方針を元
にして、経営をしている。