

全世界100店舗！売上10倍！社員定着率85%！

2025年8月10日発行

# すごい！ラーメン 風の仕組みと人づくり

株式会社あさ出版(代表取締役:田賀井弘毅、所在地:東京都豊島区)は生田悟志著『全世界100店舗！売上10倍！社員定着率85%！すごい！ラーメン風の仕組みと人づくり』を2025年8月10日(日)に刊行いたします。

ラーメンチェーン「風」事業の組み立てから組織づくりまで、全公開！

ラーメンチェーン「風」は、国内外100店舗超、社員定着率85%、10年で売上10倍という成果を実現。本書では、創業者・生田悟志氏が、採用・人材教育・働き方改革といった現場の課題に向き合いながら、成長を遂げてきた実践の軌跡を明かします。「常に新しいことを考え、実行する。アグレッシブに挑戦し続けた姿勢」が、組織を動かし、世界展開の礎となった理由とは？

経営計画書を軸とした組織運営は、業種を問わず多くの示唆に富みます。飲食業のみならず仕組みで強くしたい企業のすべての方に向けた1冊です。

タイトル:全世界100店舗！売上10倍！社員定着率85%！  
すごい！ラーメン風の仕組みと人づくり

著者:生田悟志

ページ数:296ページ ISBN:978486667-754-5

価格:1,760円(10%税込) 発行日:2025年8月10日

## 【目次】

序章 ラーメン風の歩み

第1章 絞り込みと地域密着——風の戦略

第2章 人を増やし、定着させる——風の採用

第3章 人の成長が会社の成長——風の人材教育

第4章 残業を減らし、給与は増やす——風の働き方改革

第5章 環境整備で組織力を強化——風の改善活動

## 【著者プロフィール】 生田 悟志(いくた・さとし)



株式会社風スピリッツジャパン代表取締役

1977年7月30日、福岡県北九州市生まれ。白バイ隊員をめざし、専門学校に進み3度挑戦したが失敗。アルバイトで働いていた「一蘭」に入社。繁盛店の店長等を務め、一蘭の東京進出プロジェクトに携わった後、独立。2004年、新宿ゴールデン街に毎週火曜日だけ営業する小さなラーメン店「ラーメン風」をオープンする。2006年に法人化。風スピリッツジャパンは、4坪8席ながら月商2,000万円超を誇る新宿ゴールデン街の名店「すごい！煮干ラーメン 風」をはじめ「ラーメン風 豚王」など、2025年6月現在、国内外で104店舗を展開(日本、シンガポール、フィリピン、香港、台湾、アメリカ)。アメリカ『TimeOut』誌で、ロサンゼルス・ナンバー1のラーメン店に選出されるなど、全世界で年間800万人に愛されている。グループ年商130億円。自身は2024年よりアメリカ・サンフランシスコ近郊に移住。日本と行き来する日々を送っている。



