AJCCの審査ポジションにオペレーションリーダーが挑戦！

AJCCの7つの審査ポジションの中から、5部門のオペレーションに挑戦。その様子とともに、重要ポイントを解説します！

取締役・上席執行役員兼
チーフ・レストラン・オフィサー（CRO）
ウォーリー・ボックルさん

営業本部長
江夏 利哉さん

中日本地区本部長
西村 美子さん

東日本地区本部長
坂下 昌嗣さん

西日本地区本部長
記田 信一さん

今年の審査ポジションは!?

- シフトリーダー
- ポテトパーソン
- ドリンカー NEW
- ドライブスルーランナー
- アッセンブラー
- グリルストッカー
- ゲストエクスペリエンスリーダー

AJCCが50年間途切れることなく続いてきたのは、マクドナルドが「ピープルビジネス」として、クルー一人ひとりの成長を何よりも大切にしてきた証です。

AJCCはゴールではなく、新たな成長へのスタートです。これからも日々のトレーニングを通して成長を重ね、仲間と力を合わせながら、お客様のために行動する喜びややりがいを感じ続けてほしいと思います。皆さん一人ひとりのチャレンジを心から応援しています。

ハンバーガー大学 学長
中原 薫さん

CHALLENGE 1
ポテトパーソン部門

ポテトパーソンとは?

マックフライポテト®をベストな状態で提供するポジションです。状況を先読みして適切な量を準備し、できたてのおいしさと品質を維持します。

声かけの大切さを再確認しました！

POINT

バギングは一度で適正量を。ポテト1本1本がきれいに並んで見えることも重要です！

CHALLENGE 2
ドリンカー部門

ドリンカーとは?

ドリンクを正確かつスピーディに提供するポジションです。複数のオーダーを見極めることで、お客様をお待たせしないスムーズな商品提供を実現します。

仲間のフォローのおかげで乗り切れました！

POINT

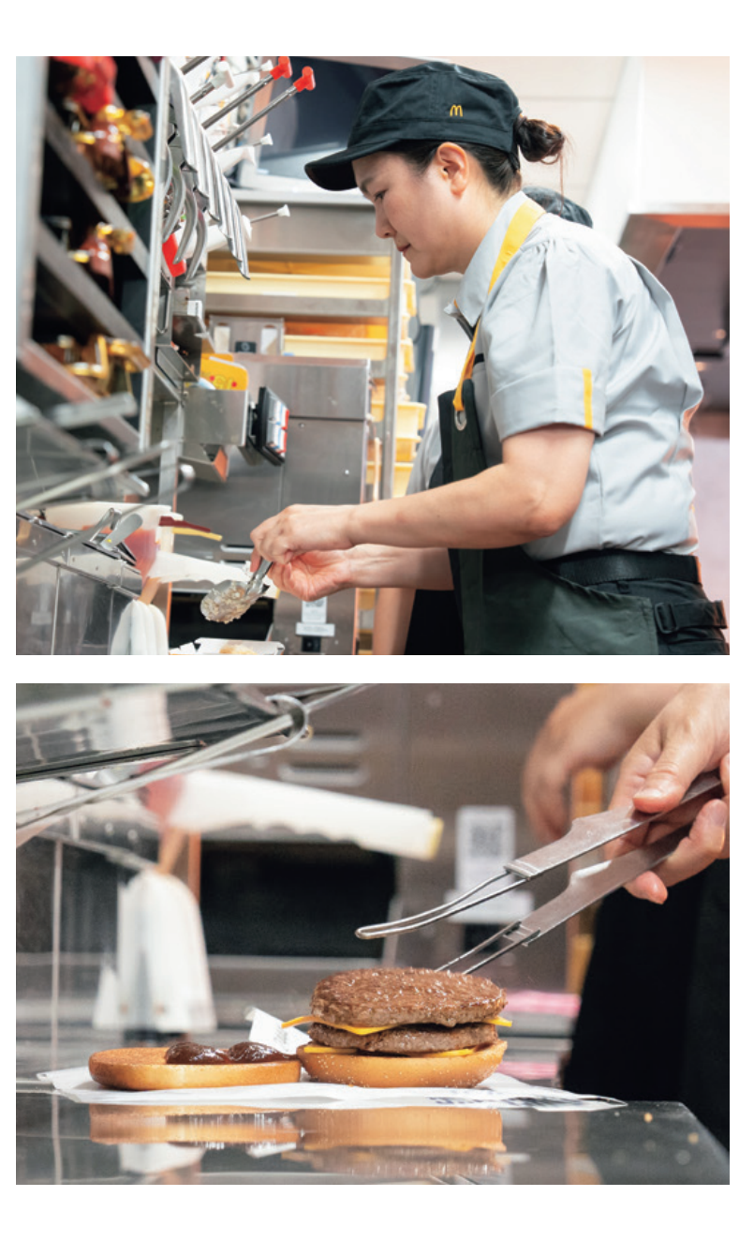
種類やサイズを間違えないよう、モニターやステッカーを落ち着いて確認しましょう！

CHALLENGE 3
アッセンブラー部門

アッセンブラーとは?

ハンバーガーを組み立てるポジションです。具材の配置や分量、包み方まで細部にこだわり、商品をゴールドスタンダードどおりに仕上げます。

難しさはありつつもすごく楽しかったです！



POINT

決められた時間内で、ゴールドスタンダードの品質を維持できるかが大切です！

CHALLENGE 4
グリルストッカー部門

グリルストッカーとは?

パティをおいしく焼き上げるポジションです。調理状況を見極めながら必要な量を適切なタイミングで準備することで、キッチン全体のスピードと品質も支えています。

1枚1枚を丁寧に扱うよう意識しました！

POINT

生焼けや食中毒を防ぐためにも、焼成手順やルールを正しく守り、安全な商品を提供しましょう！

CHALLENGE 5
ゲストエクスペリエンスリーダー部門

ゲストエクスペリエンスリーダーとは?

お客様一人ひとりに寄り添い、心地よい店舗体験を提供するポジションです。その場に応じた判断や行動を通じて、人だからこそできるおもてなしを届けます。

普段からお客様をよく見ることが大切ですね！

POINT

SOK（セルフオーダーキオスク）などの操作案内時には、お客様に合った伝え方やサポートができるかが腕の見せどころです！

5名からクルーへMessage

ウォーリーさん

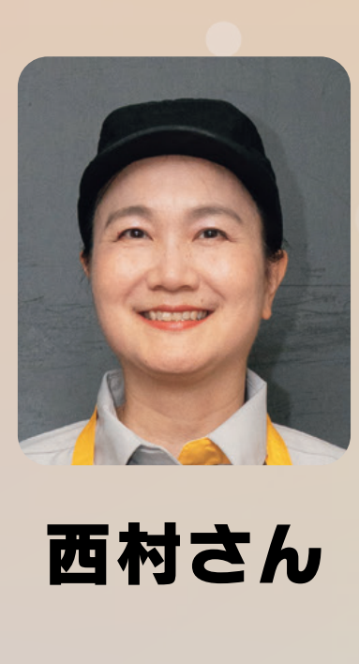
私が今回挑戦したグリルストッカーは厨房の心臓部。品質とスピード、その両方を追求する日々の積み重ねが、おいしいハンバーガーと店舗全体の成長につながります。あらためて、AJCCは結果だけを競う大会ではありません。挑戦する過程でオペレーションのスタンダードを磨き、お店全体のレベルアップにつながる、そのプロセスにこそ価値があります。挑戦するすべてのクルーがチャンピオン。自分らしく、一歩ずつ前に進んでください。

江夏さん

ドリンカーは、多彩なドリンクを状況に応じて正確に作り分ける、とても難しいポジションです。一つの判断がおいしさや商品の見た目を左右するため、細かな基本の徹底が欠かせません。キッチンやカウンターの仲間と連携しながら、お客様に選ばれる一杯を届けていきましょう。

坂下さん

ゲストエクスペリエンスリーダーに求められるのは、お客様一人ひとりに寄り添うことです。表情やしぐさから気持ちをくみ取り、必要なサポートを先回りして行うことが、「また来たい」と思っていただける店舗づくりにつながります。AJCCへの挑戦を通しておもてなしを磨き、日々の接客に生かしていきましょう。



西村さん

マクドナルドのお客様は、品質、ホスピタリティ、そしてスピード、そのすべてを期待されています。その中でも、商品の品質を支えるのがアッセンブルです。センタードレスや正しい量、丁寧なラップなど、一つひとつの基本にこだわることが、お客様に最高の商品と体験を届けることにつながります。

記田さん

マックフライポテト®は、マクドナルドを代表する商品の一つです。最高のポテトを提供するためには、エクイップメントや油の状態、ストック管理などの基本を徹底し、お客様の状況を見ながらチームで連携することが大切です。忙しい時間帯でも妥協せず、変わらないおいしさを届けていきましょう。

今回のチャレンジの様子は動画でも♪
情熱Visit！AJCC50回記念特別編 公開中！

AJCCの審査に挑んだオペレーションリーダーの挑戦の様子とクルーの皆さんへのメッセージをぜひご覧ください！

情熱Visit AJCC 特別編
50
2026 ALL JAPAN CREW CONTEST SINCE 1977

特設ページ

※一般の方は閲覧できません

© McDonald's