

飲食事業を通して、人を育む経営を

(この記事は『やくしん』2020年4月号に記載された「経営に生きる、経営に活かす(第四回)」の記事を転載しております。役職等は当時のものです。)

中里有限会社代表取締役 中里浩士さん

伝統的なものから最先端のものまで揃う東京・銀座。
このまちで飲食事業を営む中里有限会社は、
約十五年間の歩みのなかで一体どのような気づきや学びを
得たのだろうか。
同社代表の中里浩士さんにお話を伺った。

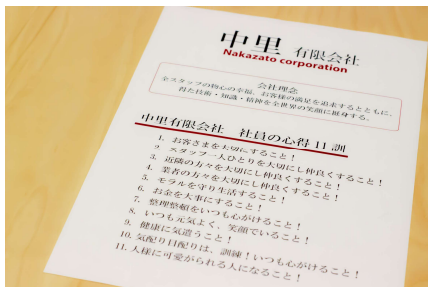


飲食業の楽しさを、お客さまが教えてくれた

飲食店や高級ブランド店、百貨店などが立ち並ぶ東京・銀座。洗練されたこのまちで、中里有限会社は現在6店の飲食店を運営している。12名の社員、アルバイト店員含め約40名が在籍中だ。「飲食業界って楽しいんですよ」と話す代表の中里浩士さんは、高校卒業後、英会話学校のスタッフとして生徒募集の営業活動、食品配送のアルバイト、広告代理店など実に多様な職を経験した。最初から先を見据えた職業選択ではなかったそうだが、経験を次へと生かし、そのときに出会った人の縁の中で、一步ずつ前に進んできた。

飲食業界に携わるようになったのは、食品関連の会社で食材配送の仕事がきっかけだった。友好関係を築くコミュニケーションが取り引き先獲得へとつながり、社内でもトッ

プの営業成績をとるようになったという。懸命な働きが評価され、新規事業立ち上げの際に店長に抜擢されるも、「当時はまだ二十一歳で、飲食業で働いた経験のない若者です。できっこないと思って、あまり前向きに取り組めずにいました」と当時の正直な思いを語る。それでも、何事も始めると一生懸命に行動する性格。気づけば、休む暇もなく働き続けていたが、飲食業の長時間労働の体制に自身の限界を感じ、退職した。



中里さん自身の経験をもとに作成された「社員の心得11訓」。



ところが、再び人の縁によって飲食店事業を行なう会社と出会った。ここで独立まで十一年程勤務をするのだが、そこで銀座に新規オープンする十七坪の和食ダイニングの店長を任されることになった。飲食店に抵抗感があった中里さんだが、店内のこだわりの設えに感動し、気持ちに変化が起こったという。一度決めたらとことんやるのが、中里流だ。任

された店舗の運営はもちろんのこと、日中には不動産屋に走り二店舗目となる物件まで決めてきてしまうなど、積極的に会社に貢献した。

「若いうちから任されて店舗運営をしながら、経営の大変さを日々痛感していました。正直、支払いもままならない時期もあって……。だから、お客さまが来てくださることが本当にうれしくて。お客さまには『ああ、この店に来てよかったな』と思っていたきたい一心でおもてなしをしました。大変でしたが、飲食の仕事に楽しみを見出せたのはお客さまのおかげですね」と話す中里さん。次第に嫌だった飲食業の世界を受け入れ、楽しさが勝っていった。

“ど真剣、であれば、活路を見出せる

店長として実績を残し続け、会社から確かな信頼を得ていた三十二歳のときに、独立を決意する。昔から母の教えもあり、何かをやるときは『十年は続ける』と覚悟をもって取り組むようにしてきた。一年遅れにはなったが、入社から十一年目のタイミングで独立し、愛着ある銀座の地に飲食店を開業した。

ところが、世の中そんなに甘くはなく、オープン当初は赤字が続いたという。それでも、「ひとたびお客さまに来ていただければ満足いただける自信はあった」という中里さん。オープンから三か月目以降は徐々に客が増え、リピーター客も獲得していく。一度始めたらとことんまでやりきる。覚悟を持つこと、そして経営者としての自覚ができたからこそ、モチベーションを維持できたのだろう。

しかし、お店の繁盛に安堵したのも束の間だった。2011年の東日本大震災が起きたのだ。折りしも以前の会社から受け継いだ店舗も含め、六店舗を運営している時だった。日本中が騒然とする中で中里さんは、飲食業の立ち位置を模索することになった。

杉並教会が開催していた経営者セミナー（講師／故・福永正三氏）に参加したのはそんな時だった。中里さんはそのセミナーで多くのことに気づき、そして意識に変化が起こったという。「仏教の基礎を学ぶとともに、参加者同士が“苦”をさらけ出す時間が



オフィス内は、和やかな雰囲気。

ありました。さまざまな立場の参加者の思いにふれて、改めて人は関わり合うからこそ生きていけると感じました」。これまでの経験を振り返り自己肯定することもできたという。また、講師には「〝ど真剣〟にやりなはれ」という言葉をいただいた。「自分の行なうことに〝ど真剣〟に考えを巡らせていると、悩んでいた事柄に対してふっと答えを見つけることができるようになりました」と話す中里さん。

〝ど真剣〟であることで、自身の事業に活路を見出せると学んだ。

一日一日、一瞬一瞬を大切に自らが切り開く行動をすれば、思いを実現することができる。〝ど真剣〟という講師の言葉は、孤独な経営者たちへのエールだ。「経営者は誰からも何も言われない。だからこそ、講師のような、喝を入れてくださったり、助言してくださる方は本当にありがたい存在です」と中里さん。講師の言葉が、より飲食事業に邁進するきっかけになったようだ。

忙殺されるのではなく、学びとなる店づくりを

2019年11月には、新たにファミリー層を主なターゲットとするしゃぶしゃぶ店「しゃぶの湯」をオープンさせた。今後はさらに幅広い年齢層を取り込むことを見据え、出店も積極的に行なっていく考えだ。事務所を構える銀座は、変わらず拠点としていく。「銀座は、夜になると人びとが集まる煌びやかなイメージをもっている方も多いと思います。私は西銀座一町目の町会や法人会などに属していますが、地域を大事に思って頑張る人たちがたくさんいるのを知っています。この地で事業をする人間として、何かの一助になればと思っています」と銀座への思いを語る。

また、中里さんは店長としてさまざまなスタッフを見てきた。自身も過酷な環境を乗り越え、いまがある。その気持ちが理解できるからこそ、スタッフとのコミュニケーションの一つひとつを大切にしている。「話すときには努めて暗い話し方はせず、心の負担にならないように気をつけています。ときに熱くなることもあります、『どうやったら楽しくなるか』を常に考えて接するようにしていますね」。このような考え方は、自身が飲食店に勤めて店舗経営や接客、店づくりなど、さまざまな学びを得てきた経験



日本の飲食業界をリードする
「2011年度ビジョナリー飲食企業100社」
にも選ばれた。

があるからだという。「確かに飲食業は体力的にも精神的にも厳しさはあります。それでも、数年は休業期間という考え方は必要だと思っていて。どの業界でも最初は習う、学ぶ時間はあるはず。毎日同じことの繰り返しもありますが、コツコツと続けてきたからこそ、私もなんだか楽しみながらここまでくることができました。だから、社員やスタッフの苦しいとかつらいと感じている様子を見逃さずに、続けた先にきっと経験が生きると信じて楽しんでほしいと思っています」。人手不足と言われる飲食業界だが、そんな中でもアルバイト教育に力を入れていきたいと、中里さんは話す。「当社も学生アルバイトが多数いますが、卒業後はどんな道に進むにせよ、単にお金を稼ぐだけでなく、その方にとって何かしら勉強になった、学びがあったと次の道に活かしてもらえるお店づくりや体制を整えていきたいですね」

飲食業の楽しさを与え、社会に出たときに戦力となる人材を生み出していく。人の成長が、各店舗のさらなる発展につながると信じ、十年後に年商二十億円を目指して前に進んでいく。



●なかがと ひろし

中野教会所属。1972年、東京都中野区生まれ。高校卒業後、さまざまな職種を経て、飲食業界に携わるようになる。懸命な働きと実績を高く評価され、店長として銀座の和食ダイニング「くらのすけ」の立ち上げに関わる。32歳で独立し、銀座を拠点に居酒屋「酒菜庵ちゃぼうず」など、3業態6店舗を経営するほか、独立開業支援も行なっている。