

TOP > 飲食店経営者レポート > 【繁盛店経営者】創業5年で4店舗。大阪のローカル立地で月商500万円超え、全店黒字の注目企業

経営者レポート

経営者レポートトップに戻る



2019年3月06日 (水) 09:00

このページを印刷

【繁盛店経営者】創業5年で4店舗。大阪のローカル立地で月商500万円超え、全店黒字の注目企業

記事への評価 ★★★★★ 5.0 0 ツイート いいね! 0

取材・執筆 : 西尾明彦 2019年3月3日執筆

キーワード : [ぎんすけ](#) [はちふく](#) [ローカル立地](#)

1ヶ月間
 会員限定
プレミアム記事
 登録はこちらから

メールマガジン登録(無料)
 月曜～金曜の毎日、フードビジネスの最新情報を配信しています。



創業から5年弱で「焼鳥と焼野菜 ぎんすけ」を3店舗、「薬焼とかまど飯 はちふく」の4店舗をローカル立地で展開する株式会社遊人。それも全店が、ランチ営業も深夜営業もなし、17時～23時半までの6時間半営業、週休2日制。社員の働き甲斐を重視しつつ黒字経営の秘訣を代表取締役・麻田俊樹氏に聞いた。



「ローカル立地の大阪・阪急三国(みくに)駅前の2階店舗で独立すると話したら、99%の人に反対されました(苦笑)」と、独立当時を振り返る株式会社遊人の代表取締役・麻田俊樹氏。

「阪急三国駅の1日の平均乗客数は1万5000人ほど。でも、三国駅を中心に、半径2キロ圏内に御堂筋線東三国駅、阪急の神崎川駅、新大阪駅と4駅あるので、分散しているだけでパイは充分。勝算ありと判断しました」

記事ランキング

- 1 5.0点 客単価1700円で、42坪で1000万円叩き出している会社の戦略
- 2 5.0点 3年であっという間に7店舗。最繁盛は7.64坪30席で坪売上75万円
- 3 5.0点 マクドナルドの割り切った外国人活法
- 4 5.0点 厨房調理器具の新技术、ホテルズで白いものを見つけた(前編)
- 5 5.0点 飲食店のロボット化がすごいことになってきた

ランキングをもっと見

最新のコメント

- ▶ 同じ店(同じ内装・同じメニュー・同じ従業員)で、を変える事がとにかく多い。新規オープンを偽装しているんだと思... (by.い)
- ▶ 家でホームパーティーをするときは、ワイングラスはイタンにしています。もちろん、リールやロブヤ、シヨツ... (by.もっちゃ)
- ▶ いままで使っていた名刺(ランクアップカード)のオントはどうすればいいの? アプリに移せるの? (by.ナノ)
- ▶ プラガラスがいまいちなのに実感持てない層があるわかる。たぶん新しい綺麗なプラコップしか口にし

2014年3月、かつての同僚2人とともに3人で「焼鳥と焼野菜 ぎんすけ 三国店」をオープンした。

三国駅界隈は、昔ながらの赤ちょうちんの焼鳥店は多いものの、女性が気軽に入れるようなお洒落なお店は皆無。一般的な居酒屋より少し値が張る日常の贅沢価格3500円。焼鳥と焼き野菜のコンセプトが見事に当たり、お客様の半分は女性客。オープン以来、黒字経営を続けている。

「大学時代にアルバイトで飲食店を経験して、新卒でがんこフードサービス（大阪市淀川区）に入社しました。最初は調理には興味がなかったのですが、将来の独立を意識して、本格的に料理を学びたいになりました」

当時繁忙を極めた梅田店で働き、高槻のお店で店長を2年間務めた後、退職。博多の焼鳥店の社長から声をかけてもらい、2年間博多でみっちり料理の修業をした。馬肉などの仕入れ先も、当時の縁から開拓できた。

「修行時代がキツ過ぎて帰郷してから、飲食業から離れようか悩んだこともあります。でも、やっぱり飲食業が大好きだったんですね。当時貯金も全くなかったのですが、2年で独立すると決心して、1年半で250万円貯めて、目標通り2年で独立しました」

「僕自身、労働時間が長い過酷な環境で働いてきたので、ランチと深夜営業はしないと独立前から決めていました。独立当初は25時まで営業していましたが、毎日30分以上かけて自転車で通う女性社員の安全のためにも、まず24時までに短縮して、今は全店舗23時半まで。週休二日制も導入しました。労働時間がすべてではありませんが、大好きな飲食業界をより魅力ある業界にしたいから、働きがいがあり、働きやすい環境づくりに挑戦しました。」

「独立したのが31歳。30年後経ってもまだ60歳です。飲食店がオープンして2年後に残っているのが半分、10年後まで残っているのはわずか6%です。ブームに乗って一発当てても、生き残れないですね。長く愛される商売をするために考え抜いて、現在の『ぎんすけ』のスタイルに行きつきました」

「料理はどれも美味しい自信はあります。ローカル立地で日常使いしてもらうために、あえて尖らせ過ぎないようにしています」

翌2015年7月には、早くも2店舗目を「ぎんすけ中津店」をオープンした。



関西最大のターミナル駅、梅田駅の一駅北の中津は、都心に近いことからオフィス街と住宅街の混在エリア。タワーマンションの建設など、まだまだ街が発展中。一方で、飲食店の密集度は高くはない。

「ローカル立地は、広告媒体で新規客を集めて回転させる都心のビジネスモデルとは全然違います。新規客が少ないうえに、満足していただくとリピーターになってもらえる確率が高いです。いかにリピートしてもらうかに注力しました。それが飲食店の原点ですね。飽きられないメニュー構成や接客、会員制による囲い込みなど、随分と常連様に鍛えていただきました」

2016年6月には「ぎんすけ緑地公園店」をオープン。3年で3店舗という出店計画を順調に達成した。

2018年8月には、「ぎんすけ緑地公園店」の隣に、新業態「豪焼とかまど飯 はちふく」をオープン。客単価は3500円。

「飲食業は楽しく、やりがいがある反面、一般的には、労働時間が長い、休みが取りにくいというマイナスのイメージがあると思います。労働環境を改善することで、働くスタッフの表情は驚くくらい良くなりました。前回、社員募集をかけた時には20人以上の応募がありました。利益を削ってでも投資する価値があると考えています」

「結局は、優先順位をどこに置かだと思えます。僕の場合、自分が高給を取るよりも、会社の使命や生き方が大事でした。周りの仲間がイキイキと笑顔で働いてくれることの方が大事。うちの会社に出会えて良かったと思ってもらいたい。ですので、仲間の笑顔や会社への投資の方が優先事項。欲がないわけではありませんが、もっと利益を出せるようになってから貰えれば良いと思っています。」

[とないからかな。もしくは... \(by わかるー\)](#)

[▶一度行ってみたい \(by のう\)](#)

[PR]



▶ [【外食駅伝2017】写真はこちらから!!!](#)



▶ [【外食駅伝2017】タイムはこちらから!!!](#)



▶ [フードリンクニュース 編集者募集中!](#)



▶ [【フードリンクニュース】ライター募集!!! 気になった方は、ぜひクリック!!!](#)



このページに「いいね!」

「いいね!」した友達はまだまだいません

「外食産業の流れとして、大手チェーンはAI利用や、人手を減らした省力化を進めています。そんな時代だからこそ、人と人のコミュニケーションや温もりを求める人がいる中で、僕たちのような、人ありきの中小企業にもチャンスはあると思います」

「営業部長を飛び越えてスタッフに意見すると、『僕に言ってください』と、後でめちゃくちゃ怒られます。料理長はオペレーションの効率化を徹底してくれています。彼ら幹部社員のお蔭で、僕は1年半現場入りしていません。現場は大好きですし、包丁の技術は社内で1番上手い自信はありますが（笑）。その分、外に出て情報収集して、会社の未来について考えることができている。圧倒的な信頼しかないですね」

「中期目標は、2022年までに10店舗、年商5億円です。これまで競合が少ないブルーオーシャンで勝ち続けてきました。課題はありますが、次の段階に進める組織になってきました。競合が多い繁華街立地に打って出る時期だと考えています」

「美味しければ人気が出るだろう」という料理人的発想でも、「この業態なら流行るはず」というトレンド偏重にも陥ることなく、地元で愛される店舗を作り上げてきた麻田氏率いる遊人。外食シーンの今後を担う、注目企業だ。

■株式会社遊人
住所：大阪市淀川区三国本町3-30-12 2F
TEL.06-6391-6655
http://yujin-food.com/

0 ツイート いいね! 0

関連記事

人気の記事

おすすめの記事

1 串焼きの魅力、そしてどう採算を取るか？ドリーマーズ中村正利社長に聞く（前編）

2 串焼きの魅力、そしてどう採算を取るか？ドリーマーズ中村正利社長に聞く（後編）

3 元ワタミ社長、桑原豊氏が「天ぶら酒場」を開店したわけ

4 元ワタミ社長、桑原豊氏が目指す「酒場」店舗展開のカタチ

5 「マネーの虎」小林敬氏が復活、新たな挑戦はバイキングレストラン！

今、あなたにおすすめ



クリスピー・サラダワークス、麻布十番店も完全キャッシュレス化。作業時間を..



「効かなければ0円」話題沸騰のシミ専用バームでシミ悩みが…
[PR] mybestcosme



WDI、世界一安いミシュラン「添好運（Tim Ho Wan）」のニューヨーク3号店..



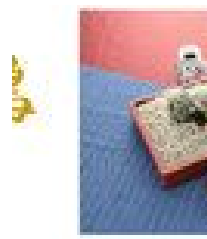
"せんべろ"ファーストフード居酒屋がオープン。セルフで人件費3割カット。



鶏白湯「麺屋 武一」、ドイツ出店。ベジタリアンラーメンで斬り込む。



土間土間、期間限定で100円生ビール。低価格志向をくすくす。



クリエイト・レストランツ、北海道ごまそば「遊鶴」を買収。事業承継にも貢..



ココイチ、低糖質カリフォルナーカレーを発売。"ロカボ"採用増える。

Recommended by X X-lift

この記事をどう思いますか？（★をクリックして送信ボタンを押してください）

興味深い



評価する