

株式会社やまぶきダイニング

美食癒時空間（古き良き日本を実感）

【会社概要】

■商号

株式会社やまぶきダイニング

・主力は直営さんかい亭という和食店3店、中華食堂1店は大阪王将のフランチャイズです。

■屋号

古民家さんかい亭

◆日本料理店「さんかい亭」

■所在地

本社

〒270-2253

千葉県松戸市日暮 1-16-16

◆炭火焼きと山海料理

「古民家さんかい亭」

◆中華食堂「大阪王将南柏店」

■代表者名

代表取締役 渡邊 留美

■ロマン

世界中の人々に、高品質で誰もが気軽に食べられる価格の日本食を提供し、健康で楽しく豊かな食生活を実現する。そして日本食普及の取り組みにより、世界中の人が食で困ることの無い社会作りの一翼を担い、世の中に貢献できる企業となる。

■資本金 1,000万円

■設立 2002年4月25日

■年商

2億7千万円（30年7月期）

■ビジョン

2024年11店舗1工場に、2035年100店舗を目指す。

■従業員

正社員 8名

契約社員 2名

パートアルバイト 60名

■経営理念

食文化を創造し、安心・安全・健康な食を提供する。働く仲間がやりがい、生きがいを持ち豊かな人生が歩めるようになる。社会に貢献できる存在価値ある企業になる。

■事業内容

・松戸、柏、船橋、本八幡で4店舗の飲食店を運営。

■スピーカー

会長 渡邊 雅基

テーマ

『外食産業の将来性について』

1. 外食産業の現況

年間25兆円市場と大きな市場である。最大30兆円から中食業界の伸びにより外食市場は落ちては来ているもののコンビニ業界8兆円、スーパー業界18兆円に比べても経済に影響力のある業界。外食の就労者は450万人であり100人の内7人が外食産業で働いていることとなり、全事業者数の11%が外食産業となっている。また売上構造は大手企業（100店以上）の売上は全体の20%ほどなのでほとんどが零細中小企業ということになります。まだまだ大手に寡占化されていないので産業化されていないのだと思います。また誰にでも参入しやすい業界と思われる毎年1万店の出店がありますが同じ1万店くらいが閉店しており、出店1年以内に閉店しているお店は35%にも上ります。大変競争が激化しておりいこ残るためにはそれなりの努力と経営の勉強が必須であります。ただそうは言ってもアメリカの外食産業は日本の3倍近くもあるので、今後成長発展する業界であることも間違いありません。

2. 創業のきっかけと外食産業への想い

そんな外食の仕事をはじめたのはやりたくてではありませんでした。

大学を卒業後地元の都市ガス会社に入社して12年間務めておりました。

父親は私の生まれる前からサービス業を営み、高度経済成長の波に乗りかなりの財力を築いており、幼いころより3人兄弟の長男である私は、いずれ父親の会社の跡を継ぐようにと言われてきたので、将来は父がきずいた会社を守る社長になろうと思っておりました。平成7年にいよいよ父の会社に入り二代目として仕事をするようになりました。

その時が初めて外食産業との出会いとなります。松戸で6階建ての総合飲食ビルで飲食店の運営を任されるというか、学ばせてもらいながら働きました。

漠然と社長になるという夢を膨らませ父の会社で悪戦苦闘の日々を過ごしておりましたが、中小企業の経営のずさんさだけが目につくようになり、これを改善するのは並大抵ではないなと感じていました。長時間労働、経営の状態もわからない、教えてもらえない中での現場作業、イエスマンばかりの従業員。

そんな日々を置つつていた時、オープン3~4カ月で繁盛しているかに見えていた飲食店ビルの事業で業者さんへの支払いが遅れ始めたのです。本部、社長と現場での板挟みで困っていた時に都内の本部へ出向き、なぜ支払いが遅れるのかを経理責任者に確認しに行きました。何と驚いたことに年商15億の会社なのに借金が数百億円あったのです。

目の前が真っ暗になりました。これは銀行の返済だけで一杯であり、業者さんの支払いはおろか倒産すると思いました。

そこから5年後に倒産することになりました。倒産した時に恩師に松戸のビルを購入して頂き、私は父親の会社が無くなり社長になることもなくなり、助けてくれた恩師の会社で働くことになりました。仕事は引き続き松戸の飲食ビル運営です。そして2年後に恩師から会社を作りテナントとして飲食をやり直したらどうだと大変ありがたいお話を受け、二代目社長のつもりが創業社長となったのです

3. 1995年同友会へ入会、 サイゼリヤ創業者との出会い

父親の会社倒産を経験した私は自分で始めた会社は決して従業員や業者さんに迷惑をかけない人様から喜ばれるお店、会社にしようという想いをもちました。

そのためには経営の勉強をしなければと思い同友会に入会。そこで生涯師として学べるサイゼリヤ創業者と出会いました。サイゼリヤは現在国内1000店舗、海外500店舗、全店直営で文字通り日本一の外食企業です。

世の中の食生活を豊かにしたいという想いで人の為、世の中の為にビジネスを展開しているサイゼリヤは私たちのお手本であり、目標です。

外食産業を産業化して、本当の豊かさを提供していくにはサイゼリヤの歩みに習うしかないと考えております。食材を種から開発して、お客様の口に入るまで自社で一貫して行う。商社、問屋を通さないから自社

で品質を決められて価格も決められる。品質の高い食材を低価格で提供できるようになる。バーチカルマーチャンドライジングという技術です。このことが出来るようになる基礎としてお店は最低でも200店必要となります。

サイゼリヤとともに世の中の大衆の暮らしをよくしたいという

大きなロマンとビジョンを持ち、達成のために計画を立て実行する。

そのことが今後の私たちが外食産業で取り組んでいかなければならない使命だと思っております。

今までの経験から今強く感じている思いです。

最初はどこも小さかった、小から中へ、中から大へ、社会貢献性の高い企業作りを目指して日々努力していこうと思えます。

そんな外食産業はホントに夢のある業界であると信じております。

