名倉　和弘
Kazuhiro　Nagura

串揚げ名倉
オーナー



Profile

出身地	：兵庫県姫路市	学生時代の部活	：卓球
出身校	：東洋大姫路高等学校	好きなスポーツ	：野球
生年月日	：1981.1.17	好きな本	：炎芸術
趣味	：釣り	好きな言葉	：温故知新

代表者インタビュー



ー本日は、よろしくお願い致します。まず初めに、名倉さんの事業内容と創業されたキッカケについてお聞かせ頂けますでしょうか？

2020年8月7日に北新地で串揚げ名倉を創業させて頂きました。キッカケとしては和食10年、焼鳥10年で合計20年修行をさせて頂いたんですが、そろそろ独立しようかな、と物件探しをしていたタイミングで、創業前に修行をさせて頂いていた北新地の焼鳥 YAMATOオーナーの川口さんにお声がけ頂いたのがキッカケだったんですよ。名店揃いの北新地ですがコロナ当初は、どのお店も打撃を受けました。当時の焼鳥の名店 YAMATOさんも例外ではなく3フロアで100席あるお店が埋まらない日々が続いておりました。そんな時にオーナーである川口さんから「独立するなら４Fでやらへんか？」とお声がけを頂き、創業を決意させて頂きました。

ーありがとうございます。焼鳥の名店であるYAMATOさんで修行されていた名倉さんが、ジャンルの異なる串揚げで勝負された。と言うのは何か特別なご理由はお在りだったのでしょうか？

僕には師匠と呼べる方が数名いらっしゃるのですが、その中でも料理人としての師匠であるレストラン カハラの森さんには修行中、よく僕の料理を食べに来て下さっていたんです。当時の僕は焼鳥屋で修行していましたから当然、焼鳥をお召上がりになられるんですが、回数を重ねてご来店頂くうちに「課題」を出して頂くようになっていきました。「今日は鮨！」「今日は餃子！」そんな具合で焼鳥以外の料理にチャレンジさせて頂くようになったんです。その中の一つに「串カツ」があったんですよ。とは言え僕には和食と焼鳥の修行経験しかありません。最初は見よう見まねで某料理アプリを見ながら串を揚げていたんですが2018年に森さんから「君の適正は串カツちゃうか？」とご助言を頂き、串カツで勝負する事を決意したんです。



ーそうだったんですね。実際にご経験された事のない業態でご不安なんかもお在りだったかと思いますが、創業されてみていかがでしたか？



創業当初は、森さんや恩師でもある焼鳥YAMATOオーナーの川口さんがご自分のお客さまに僕のお店を紹介して頂き、最初の２、３か月は順調に売上が上がっていたんです。しかし、ご来店されていた方々がコロナを気にされる世代の方々が多かったからか、徐々に売上が下がっていくんです。実際、お店を運営できなくなる寸前まで行きました。そこはなんとか協力金で凌ぐんですが、今となっては苦しい時期に師匠の教えを守りＳＮＳなどを使って無理した集客をしなくて本当に良かったな、と思ってるんですよね。

ー森さんからの教え…。気になります…。どんなお教えだったのか？お聞かせください。



当時の僕は売上を上げたい一心で「メディアに出たい！」そう強く思っていました。本当にヤバかったですから…。しかし森さんからは「あまから手帖以外には出るな」と教えられたんです。そうお教え頂いた時は「なんでだ！？」と言った心の葛藤もありましたが今思い返すと本当にその教えを守って良かった、と思っています。と言うのも、その教えの心得は「お店の価値を作るのはお客さま」「良いお客さまにお越し頂けないと決して良いお店にはならない」更には「その事が実現しない媒体には出るな！」という事だったんです。そして唯一、露出していい媒体が“あまから手帖”という事なんですが、実際、2022年3月に掲載して頂いてから安定して集客が出来るようになりました。

ー“あまから手帖” 素人の僕ですら耳にする冊子ですが、ご飲食店さまにとって、そこまで集客効果のある媒体だったのですね。ありがとうございます。話は変わってしまいますが名倉さんは制限があるコロナ禍に創業され、ご苦労された事も多いと思います。今後、挑戦されたい事などがあれば、お聞かせください。

挑戦ですか…。それよりもまずは売上を伸ばしていきたい、そう思っています。正直な話、あまから手帖に掲載されるまでは赤字続きでした。なのでまずは２号店！３号店！といった出店を重ねて事業を伸ばしていくのではなく、お師匠さまをはじめ、色んな方々とのお繋がりでご来店頂くお客さまにご満足頂きリピーターになって頂く。そして、そのリピーターの方がお連れの方と一緒にご来店頂けるような形で串揚げ名倉を伸ばせていけたらな、と思っているんです。その為には「お客さまを知る」という事はとても大切だと思っています。なのでご来店されたお客さまの好き嫌いなどは常に自分のスマホで管理できるようにしています。お客さまに「覚えてくれてたん？」といった特別感を感じて頂きたいんですよね。

ーありがとうございます。最後に名倉さんの記事を読まれる方へ一言お願いできますでしょうか？



僕はまだ３年ですが長きに渡りお店をやられてる方々って凄いと思うんです。今の時代、美味しいだけでは続けられません。居心地、雰囲気、大将のお人柄。全てが重なって良いお店になるんだと思います。そういった方々から今後も学ばせて頂きたいですね！

会社概要

名倉

店舗名　：串揚げ名倉
ＴＥＬ　：06-6344-9411
所在地　：大阪府大阪市北区堂島1-3-16 堂島メリーセンタービル4F
ＨＰ　：https://www.kushiage-nagura.com/