水口　貴裕
Takahiro　Mizuguchi

串創作料理Rin
オーナー



損得ではなく善悪で考え行動する
そして良いと思った事は即実行

Profile

出身地	：広島県	学生時代の活動	：ハンドボール
出身校	：呉湊高等学校	好きなスポーツ	：野球
生年月日	：1976.2.27	好きな本	：逆転力、激らせろ
趣味	：ゴルフ	好きな言葉	：コツコツと

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、水口さんの手掛けられる事業についてお聞かせ頂けますでしょうか？



2009年に天満橋にて串カツとお酒 凛を創業。2022年9月1日に２号店となる串創作料理Rinを天満でオープンさせて頂きました。串カツとお酒 凛では串揚げを専門に。串創作料理Rinでは串揚げと串焼きの両方を提供させて頂いております。

ーありがとうございます。水口さんと初めてお会いさせて頂いた時に鶴橋の「串の坊」さんで修行されていた、とお聞きしておりましたが、どのような経緯があって独立されたのでしょうか？

僕は高校まで広島県で過ごしたのですが、もうこの時から自分のお店を持とう！という気持ちが既に芽生えていました。なので僕の進路は一般的な進学ではなく、辻調理師専門学校へ行くか？それとも就職をして修行をするのか？の２択だったんですよね。そんな気持ちを先輩に相談したところ「独立するんだったら進学ではなく修行した方がいい」と言われ、上阪し大阪難波が本店の串の坊さんにお世話になる事になったんです。修行は10年と決めており本店で３年経験を積んだ後、残りの約10年間を鶴橋店で修行させて頂く事になりました。しかし独立を目前にしたタイミングで、ちょうどリーマンショックが重なってしまったんですよね。正直、独立をためらいましたが師匠である鶴橋店のオーナーから「一度、独立を決めたんならやった方が良い」と背中を押して頂き創業させてもらったんです。

ーそれはさすがに躊躇しますよね。ありがとうございます。創業されてからはいかがでしたか？



今思えば、修行していた時は、10ある仕事を分担してやれば良かったんですが創業してみて１から10まで全て自分でやらないといけなかったので大変でしたね。正直、大変な事をしてしまったなと(笑)。しかし周りの色んな方々に助けられ、なんとか赤字を出すことなくやって来れたんですよね。

それも修行時代の仲間や地域の常連さんに支えられてのことだと思っています。



ーありがとうございます。順調なスタートを切られた水口さんですが全てが全て順調！というわけでもなかったのかな、と思います。お辛い時期などはございましたか？

創業から１年経過したころでしょうか。徐々に売上が下がっていったんですよね。このまま行ったらヤバいんちゃうかな、と内心焦っていました。そんな時に赤井英和さんが出演されている「ミシラン」という番組に出演させて頂く機会を頂いたんですよ！そこからは新しいお客さんが増えてピンチを乗り切る事ができたんです。

ーそうだったんですね！TV出演は新規集客が図れる半面、打ち上げ花火のようになってしまってその後の集客に課題が残った、なんていうお話を耳にしますが、その辺りはどう対策されたのでしょうか？



ご来店頂いた新規のお客さまに極力、お名刺などのお名前やご住所がわかるものを頂戴し、お盆、正月、お店の周年などの節目に10%の割引クーポンを付けて手書きのおハガキを送らせて頂いたんです。お送りさせて頂いた方の３割くらいの方にリピートして頂きました。そして時間を見つけては表に出てビラ配りをして創業時のように短い期間で売上が下がらないようにしたんです。

ー手書きをハガキを送り続ける…。大変ですよね。そんな地道な努力をされ続けた水口さんですが絶対にブラさない考え方などがあれば、お聞かせください。

「損得ではなく善悪で考える」この考え方を念頭に置いて行動しています。鶴橋店で修行していた時の話ですが、仕事終わり師匠含めた仕事仲間とお店を後にした時に、目の前でバイクが転倒したんです。その時、僕たちは動けないでいたんですが、師匠はとっさに動いて救助されたんです。おそらく僕は「動くのが恥ずかしい」という自身の損得で“動かない”と決めたんだと思いますが、師匠は「人を助ける」という善悪で行動されたんですよね。その経験があってからは損得ではなく善悪で考え行動する事を徹底していますね。と同時に「これはやったほうが良いな！」と思った事は即行動に移すようにもしていますね。

ー「行動力」本当に大切ですよね。起業家の方の中には行動力が全てだ！なんて言われる方もいらっしゃるくらいですもんね！その行動力が実を結んだエピソードがあればお聞かせください。

2022年9月に２号店をオープンしましたが１号店の時ほど、うまくは行かなかったんです。金額設定が一般的な串揚げ屋さんよりは高い、という事が原因なのかも知れません。そんな中でもお客さんに積極的にお声がけをさせて頂くようにしているんです。正直、お客さんに話しかけるって少なからず勇気がいることだと思うんですよ。でもそこでお声をかけずに次回ご来店頂けなかったら後悔すると思うんですよね。そこからは徐々に売上も伸びていってますね！



ーありがとうございます！最後に水口さんの今後についてお聞かせください。

まずは２号店である天満のお店を軌道に乗せたい、と思っています。そしてゆくゆくは信頼できる人に天満のお店を任せて、次なる挑戦として２号店のスタイルのお店をもう１店舗出して行きますよ！

会社概要

店舗名　：串創作料理Ｒｉｎ
所在地　：大阪市北区天神橋4-8-1
ＴＥＬ　：06-4301-4994
ＨＰ　　：https://sosakurin.rins-style.com/

店舗名　：串カツとお酒 凛
所在地　：大阪市中央区内平野町2-1-2
　　アイエスビル１Ｆ
ＴＥＬ　：06-6944-2339
ＨＰ　　：https://rins-style.com/