澁川　光宏
Mitsuhiro　Shibukawa

けむり屋＆フラワー
オーナー



人ひとりを大切にする
それが僕の基本的な考え方

Profile

出身地	：大阪府大阪市	学生時代の部活	：マラソン
誕生日	：1981/3/9	好きなスポーツ	：ゴルフ
出身校	：帝塚山高等学校	好きな本	：まんが全般
趣味	：肉の研究	好きな言葉	：進み続ける

代表者インタビュー



ーまず初めに澁川さんが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？

2005年にけむり屋フラワーを難波で創業させて頂き、今年で18周年になります。現在は けむり屋フラワー３店舗、カレー屋（煙華香辛(えんげスパイス)）を１店舗、焼肉店（なんば黒毛和牛焼肉 霞 （KASUMI））を１店舗。ダイニングバー（ビストロ酒井）を１店舗で合計６店舗の店舗運営と「肉のにれ」という食肉卸も１つ、運営させて頂いております。

ーありがとうございます。2005年ですと澁川さんが24歳の時に創業された事になると思うのですが、どのような経緯で創業されたのでしょうか？

僕は高校卒業してからコックのバイトをしていて飲食店を転々としていました。その中で飲食店の良い所を色々、見させてもらったんですよね。そして もともと独立しよう！と思っていたこともあって2005年にけむり屋をオープンさせてもらいました。と同時にこれで無理なら飲食業をスパッと諦めて、個人的にやっていたIT系の仕事に軸を置こう、とも考えていたんですよね。そういう意味では腹をくくっていましたね。

ーそうだったんですね！24歳というお若さで そこまで覚悟を決められないですよね！ありがとうございます。実際にけむり屋＆フラワーさんを創業されてみていかがでしたか？

なんとかなりましたね(笑)。最初の頃はもう必死でお店で寝泊まりする毎日を過ごしていました。というのも売上の上げ方が分からなかったんですよ。そして３年目を迎えた頃に先輩から「美味しい料理作ってんねんからチラシ作るなり、ＨＰにアップするなりしろ」って言われたんですよね。それまでは販促は一回も打った事がなかったんですよ。販促を打ち始めてからはロコミが広まっていって店舗展開が出来るようになるまで売上を伸ばす事ができるようになりました。



ーアドバイスをくださった先輩に感謝ですね！業態の中に「肉のにれ」という食肉卸がございますが、こちらはどういった経緯で始められたのでしょうか？

これはコロナがキッカケだったんです。普通、飲食店っていえばお客さんを待ってるだけじゃないですか？それじゃダメだった事にコロナ禍に気づかされたんですよね。とは言え、目の前を歩いている人々に積極的に声をかえて集客するってことではなくて他の飲食店さんの仕込みを取りに行ったんですよ。いわば仕込み班ですよね。コロナ禍でお客さんも減りましたが同時に働き手も減りました。そういった環境の中で仕込みを僕達に投げてもらえれば喜んでもらえると思ったんですよね。それにプラスして商品開発もセットで請け負うようにしたんです。その中で「肉のにれ」という業態を作って効率化を図ったんですよ。今後は、この事業領域も伸ばしていきます。工場も作って需要にしっかりと応えて行きたいですね。

ー確かに需要高そうですよね！慢性的な人材不足ですし、商品開発もセットで発注できるのも嬉しいですよね。ありがとうございます。ちょっと話題を変えさせて頂くのですが澁川さんが18年間、飲食店を経営されてきた中で大切にされてきた考え方があれば、お聞かせください。

「人ひとりを大切にする」です。スタッフにもこの話をよくするんです。目の前のお客さんが１か月に１回来てくれて、そんなお客さんが１日１人いてくれたら１か月で毎月来てくれるお客さんが30人になるわけです。それを繰り返していけば絶対に繁盛店になれるんですよね。お客さんが美味しい！と言って帰って、



またお店に来てくれる。それがベストだと思っています。僕はその考え方を基本的に持っています。お客さんに喜んでもらってから出口を出て頂く。この考え方は今後もずっと徹底していくと思います。

ー実際、大切になれたらお客さんも嬉しいですよね！人を大切するには、澁川さんご自身も楽しんでいないといけないのかな、と思うのですが澁川さんはどのような事を考えられてる時が一番、楽しい時なのでしょうか？

海外進出です。僕は近い将来、日本を出ます。それは20歳の時から思っていました。その頃は香港で働いていた事もあったかと思います。しかし日本で店を出して結婚もさせてもらい子供もいます。それはそれで幸せでしたがやはり日本を出て海外に行く事。その事を考えてる時が一番、楽しいですね！

ー海外に行かれるんですか！海外に行かれて、どんな事業をされようとしているのでしょうか？

和牛を世界に広めたい、と思っています。その為に和牛の捌き方もマスターしよう！とも思っています。最低でも５年以内、どんなに遅くても10年以内に海外に行きます。そして、今あるお店は全てスタッフに譲ろうと思っています。事業承継とかそんなのではなくスタッフにあげちゃいます。僕は保守的な性格ではないんでしょうね。アジアはもちろんアメリカ、ヨーロッパ、全て行こう！と思っています。

ー澁川さんの本気度がバチバチに伝わっていきますね！ありがとうございます。インタビューも最後になりますが、今の外食産業について思う事があればお聞かせください。



やはり人材不足ですよね。オーダーも水もセルフ。厨房からでない。つまり食べられれば良くて サービスという概念がなくなっていくお店が増えると思います。逆にいうと おもてなしが出来る店は生き残っていくんだと思います。このままだと飲食業に未来はないと思います。なので仕込み班の仕事でこの業界に寄与できたら、と思っていますね。

会社概要

会社名　　：けむり屋&フラワー
所在地　　：大阪府大阪市中央区難波千日前６－１２
Instagram：https://www.instagram.com/kemuriya_honten/
ＨＰ　　：https://kemuriyanambahonten.foodre.jp/