株式会社PIZZERIA HIRO

所在地：兵庫県伊丹市西台5-7-22 102
TEL：072-768-9615
HP：https://www.pizzeriahiro.com/
SNS：https://www.instagram.com/pizzeriahiro/

ホームページ　Instagram

事業内容：2019年、真のナポリピッツァ協会が開催する世界大会ので優勝を果たした西本氏。
インタビュー中、幾度となく言葉にした“謙虚”という言葉。世界大会優勝という偉業を成し遂げた同氏は驕ることなくピッツァを極める！

取材日：2024／02／14

社長インタビュー

株式会社PIZZERIA HIRO　代表取締役　西本裕樹　（にしもとひろき）

Profile

出身地	：大阪府豊中市	学生時代の部活動	：野球
出身校	：京都調理師専門学校	好きなスポーツ	：野球、阪神ファン
生年月日	：1983.6.2	好きな本	：なし
趣味	：筋トレ、ゴルフ	好きな言葉	：人事を尽くして天命を待つ
血液型	：A型	得意な料理	：ピッツァ



Q：西本社長、今日はよろしくお願いします。まず最初にどのような経緯でイタリアンでもフレンチでもなくピザに拘った業態で創業されたのか？をお聞かせください。

このインタビュー記事を読まれる方には調理師系の専門学校に通ってる方もいらっしゃるかも分かりませんが僕自身も同じように京都調理師学校に在籍していました。その頃からお店を出したいなと、ぼんやり思っていたんですよ。そしてある出会いをキッカケに本格的なピッツァを提供するお店を出したい！と思ったんですよね。その出会いは上場企業でもあるカプリチョーザで働いた時に出会った本格的なナポリピッツァでした。それからはより美味しいピッツァを作ろうと頑張っていたのですがカプリチョーザにはガス窯しかなく限界を感じたんですよね。ですのでより本格的なピッツァを焼けるように！と薪窯の置いてある池田市のピッツェリアパンチャピエーナさん、芦屋のアレグロさんと名店を渡り歩き、2016/11に伊丹店を創業致しました。

Q：ありがとうございます。西本社長は本場イタリアの真のナポリピッツァ協会が4年に1回開催する世界大会で優勝をされた経歴をお持ちですが、その辺りのお話もお聞かせください。

同協会には創業１年目の時に加盟したのですが、その時に世界大会があることを知りました。ですので大会の存在を知ったのは2017年の暮れだったんですよね。そして各地で予選が行われて日本から14人が本戦に進みました。結果、優勝させて頂くことになるのですが僕の中では「この大会で優勝してやろう」なんて気持ちは実はなかったんですよね。



Q：え？そうなんですか？優勝！とまでは行かないまでもそれなりの結果を得たくて参加されたのだ思っておりました。となりますとどう言ったお気持ちで大会に臨まれたのでしょうか？

僕はそもそも本格的なピッツァを極めたいと思ってこの道に進みました。その延長線上にこの大会があった。ただそれだけなんですよね。つまり優勝するために大会に参加したわけではなく、この道を極めたくて参加した大会なんですよ。ですので優勝したことはあくまでもこの道を極めるための通過点だと

社長インタビュー

思っています。

Q：なるほど。とは言え世間は世界大会で優勝された西本社長を放っておかないと思います。大会での優勝を境に変わったことなどはございましたか？

2019年の秋にはテレビ取材や新聞などの取材でかなり忙しくなりました。それと同時に多くのお客様に恵まれ、お店も一気に忙しくなりました。ですのでスタッフも大変だったと思いますね。

Q：多忙を極めた時期を共に乗り越えたスタッフさんにはどのような思いをお持ちですか？



もう感謝しかないですよ！ありがとう！の気持ちでいっぱいです。2019年に大会で優勝させて頂きたくさんのお客様がご来店された時、猫の手も借りても足りないくらい忙しくなりました。そして2020年にコロナ禍に突入し一気に客足が遠のきお店にもスタッフにもストレスがかかったと思います。そんな状況でも一緒に頑張った結果、乗り越えることができました。感謝しかないですよ。

Q：それはそうですよね！スタッフさんの頑張りは西本社長のお人柄があったからこそだと思います。ここで西本社長が日頃から大切にされている考え方などがあればお聞かせください。

謙虚で元気よく！この考え方を大切にしています。これはお客様に対してもスタッフに対しても関わる全ての人達に、この気持ちを忘れないようにしています。実は創業する前は結構、カリカリしてスタッフに怒ってしまうことが多かったんですよ。しかし、ふとした時にカリカリしてしまうのは自分自身のせいだと思った瞬間があって、それからはかなり楽になったんですよね。ですのでその頃から常に自分自身に意識を向けて仕事に取り組ませて頂いております。

Q：ありがとうございます。「謙虚な気持ち」ありきたりな言葉ですが決して忘れてはいけない考え方ですよね。大変な時期を乗り越えられた西本社長ですが人材定着のために取り組まれている事はございますか？



人材を定着させるために！という視点で何かを積極的に取り組んでいるか？と聞かれるとそんなことは無いのですが、一つだけ確実に言えることは「お金のために仕事しているのではない」ということです。過去にお金のために働いてきただろう人たちはみんな辞めていきました。これは飲食店だから！ってことでは無く全ての仕事に通ずることだと思います。お金ではないとなると、やはり人と人との繋がりですよね。そこに楽しさや、やり甲斐を見出せなければ結局、定着はしないと思いますよ。

Q：確かにお金のために仕事をするなら飲食店ではなく別の仕事がありそうですよね。西本社長はどんな人と一緒にお店をやっていきたいと思われていますか？

謙虚な方です（笑）。そしてお金のためではなく何かしらの目標をもって自発的に行動できる方と一緒にやっていきたいと思います。と言うのも特にイタリアンやフレンチなどの業態で仕事をされる方は、ゆくゆくは独立をされたい方が多いと思います。そういった視点から考えるとやはり謙虚で素直で自発的に行動できる方が合っていると思いますし僕も応援したい、と思いますね。

Q：ありがとうございます。最後にピッツァの道を極めゆく西本社長より、読者の皆様へメッセージをお願い致します。

専門店には大手さんには出来ない専門的な事が数多く学べると思っています。僕の持っている技術で良ければ、独立が視野に入っている方には惜しみなく作り方などお伝えしたいと思っています。志高くご自身が何で勝負されたいのか？を見つけて是非、飛び込んできてほしい、と思っております。