株式会社ベネボ

所在地：大阪府大阪市北区天神橋4-2-12
TEL：06-6353-9614
HP：http://black-dragon9614.com/
SNS：https://www.instagram.com/blackdragon9614
事業内容：アイスホッケー大阪代表監督、インラインホッケーの元日本代表という経歴をもつ黒川氏。どのようにして、魔法のレストランで「関西の町中華ランキングでTOP10入り」を果たすまでになったのか？その秘密に迫る！
取材日：2024／01／17

ホームページ　Instagram

社長インタビュー

有限会社ベネボ　代表取締役　黒川 修平　（くろかわしゅうへい）

Profile

出身地	：大阪市此花区	学生時代の部活動	：アイスホッケー部
出身校	：東洋大学 社会学部	好きなスポーツ	：アイスホッケー
生年月日	：1972.7.21	好きな本	：思考は現実化する
趣味	：アイスホッケー、ゴルフ	好きな言葉	：感謝
血液型	：O型	得意な料理	：ハワイアンフード



Q：黒川社長、今日はよろしくお願いします。まず最初に黒川社長がどういった経緯で中華料理店を創業されたのか？を聞かせて頂けますでしょうか？

父が大阪市此花区で天天菜館という中華料理店を創業し現在でも経営しているのですが、その父に昔、天王寺に商業ビルが建ったときに「出店しないか？」というオファーをもらったのがキッカケでした。そのお店は黒龍天神樓という屋号名ではなく黒龍江大飯店という屋号で父と一緒に出店させて頂いたのですが、その後アイスホッケー仲間の顧問税理士から「下の居酒屋が空きそうだから店出さないか？」と打診を受けたんですよ。その場所が今の黒龍天神樓があるお店なんです。2005年に父と一緒に黒龍天神樓を出店しその5年後の2010年に事業を父から承継しそのタイミングで僕が代表者となり株式会社ベネボを設立しました。

Q：ありがとうございます。黒龍天神樓さんと言えば「油かす入り麻婆豆腐」が大人気でお店の特徴でもあるのかなと思いますが「油かす入り麻婆豆腐」の誕生秘話をお聞かせください。

2005年のオープン当初から四川麻婆豆腐を提供していたのですがこのお店でしか食べられない大阪らしい麻婆豆腐を作りたいという気持ちが当初からあったんですよね。その為に色々と勉強していたのですが、その時に「No.1の法則」という考え方を学び共感しその考えはカテゴリーを一番早く始めることによってNo.1になれるという考え方であり、大阪らしい麻婆豆腐を作りたいと思いで大阪のソウルフード「油かす」を探している中「油かすうどん」で有名な“龍の巣”の代表畑社長と出会い美味しい油かすを麻婆豆腐に入れる事を決めました。



Q：ありがとうございます。でも唯一無二のカテゴリーを作ろう！と思ったら油かすに拘らずにあのカテゴリーを作ろう！このカテゴリーを作ろう！とブレてしまいそうですよね。そう考えると“油かす”以外にも、たくさんのアイデアがお在りだったのかな、と思うのですが、なぜ油かす入り麻婆豆腐で勝負をされようと思われたのでしょうか？

和食で有名ながんこフードサービスの小嶋社長からのご助言頂いたひと言が

社長インタビュー

キッカケだったんですよ。創業してから間もなく、エンタメ要素を取り入れようと！とブレ始めていた時期があったんですよね。そんな時に小嶋社長にふと「お店を長く続けるにはどうしたらいいか？」をお聞きした時に「黒川君は美味しい料理を提供してるんだから、変わらず、その料理を提供し続ければいいよ」とおっしゃって頂いたんです。それを聞いて「ドシッ」と構えて、地に足付けて油かす入り麻婆豆腐で勝負して行こう！と決意したんですよ。そういう意味では小嶋社長には感謝しかありませんね。



Q：確かにそのご助言がなければ油かす入り麻婆豆腐がお店の特徴になってなかったかも知れないですしね！それは感謝ですよね！ところで今まで支えてくれたスタッフにはどんな思いをお持ちですか？

もうやっぱり感謝しかありませんよね。スタッフさんがいなければ確実にお店は成り立ちません。父に昔から「お店作りは、お前の今までやってきたアイスホッケーと同じでチーム作りだぞ！」と叩き込まれてきました。僕も本当にそう思うんですよね。黒龍天神樓をアイスホッケーのチームに例えると僕が監督です。が故に司令塔となり様々な指示もしていく中で、その指示を素直に受け入れてくれたことに感謝していますね。

Q：そうですよね！ありがとうございます。これまでたくさんのスタッフさんに支えられてきたのかなと思うのですがその秘訣といいますか、心掛けてきたことがあればお聞かせください。

そもそも僕たちは、黒龍天神樓のスタッフである以前に人間なわけです。それは日頃から足を運んでくださるお客様もそうですね。ですのでお客様にもスタッフにも楽しんでもらいたい、という思いがあります。ではどうやったら楽しくなるのか？を突き詰めていった時に、辿り着いた一つの答えが「マニュアル通りの接客をやめる」ということでした。こうすることによってお客様がされたい会話ができるようになっていくと思うんですよね。この取り組みは2008年頃から心掛けてきたことなので、随分定着してきたと思いますよ。マニュアルがなかったら初出勤の時どうしたらいいの？と思われるかも分かりませんが初日はずっと先輩たちの業務を見てもらう事で、マニュアルのない接客とは、どんなものなのか？と言うことを肌で感じて欲しいと思っています。



Q：マニュアルがないなんて珍しいですよね！求職者の方は「マニュアルがガチガチでやりたい事ができないかも？」なんて思われてる方も少なからずいらっしゃいそうですがその辺りはいかがでしょうか？

飲食店の仕事は多岐に渡ります。料理に、接客に、片付けから、情報発信、会話を広げる為の情報収集、メニュー開発、、、こんな具合ですが僕が一つ思う所はこれらの事をマニュアル通りに詰め込み過ぎなんですよね。一度にドカッとやろうとする。そこにスタッフがやりたい事との矛盾がうまれモチベーションが下がってしまう要因だと思うんですよ。ですので黒龍天神樓ではスタッフがすべき仕事について細かくステップを踏むようにしていますね。

Q：それは初めて飲食業を経験する求職者にとっては嬉しくもあり御社の強みでもありますよね。その他に強みってございますか？

実は最近テレビの取材が増えてるんですよ。2023年から今までに3回の機会に恵まれました。ですのでテレビに出れるかも知れませんよ(笑)。なんてのは冗談でこれまでやってきたことが徐々に受け入れられブランド力がついてきた証拠だと思ってるんですよね。ですので今後は、お！と思わせてくれる人材が来てくれたら暖簾分けもしていきたいなと考えていたところなんですよ。

Q：暖簾分けなんて、まさしくやりたい事がやれるチャンスですもんね！ありがとうございます。続きまして黒川さんが、いち料理人として、いち経営者として大切にされてる考え方などはございますか？

僕は食を通してお客様の命を預かっていると思っています。そう思うとお医者さまと似たような感覚を持っているかも知れませんね。飲食店は絶対になくならない業界です。なぜならシンプルに食べないと人は生きてはいけないからです。ではその食べるものが粗悪なものであればお客様の命に関わるかもしれない。すこし極端かも分かりませんがこういった考え方が根底に流れていますね。

Q：ありがとうございます。最後に読者の皆様へのメッセージをお願いします。

物価高騰、人件費高騰、と厳しい業界ですが、ぜひとも力を貸して頂けたらと思っています。