株式会社鳥貴族ホールディングス

所在地：大阪府大阪市浪速区立葉1-2-12
TEL：06-6562-5333
HP：https://torikizoku.co.jp/
SNS：https://twitter.com/_torikizoku

ホームページ　X（旧Twitter）

事業内容：1985年に東大阪で１店舗から焼鳥店をスタートさせ、2016年に東証一部上場を果たした大倉氏。「全品均一価格」という誰もが知っているだろうコンセプトはいかにして生まれたのか？そして企業理念に掲げる「うぬぼれ」とは？何なのか？その秘密に迫る！

取材日：2024／01／23

社長インタビュー

株式会社鳥貴族ホールディングス　代表取締役　大倉 忠司　（おおくらただし）

Profile

出身地	：大阪府東大阪市	好きなスポーツ	：野球
生年月日	：1960.2.4	好きな著者	：稲盛和夫
趣味	：ワイン	好きな言葉	：アニマルスピリット
血液型	：A型	好きな料理	：焼鳥



Q：大倉社長、今日はよろしくお願いします。まず最初に大倉社長がどういった経緯で、焼鳥屋を創業されたのか？を聞かせて頂けますでしょうか？

私は創業前に、とある焼鳥屋で社長の右腕としてのポジションを任されていました。ですので焼鳥を焼く事はもちろんの事、経営全般を任されていたんですよね。そして当時の社長から「この焼鳥屋を大チェーンにしよう！」と言われ共感し、社長と共に、店舗数を１店舗から７店舗にまで拡大していったんですよね。しかし、その過程で、お互いの経営方針がズレていき別々の道を歩む決断をしました。そして自分にできる事は何か？と振り返った時に、焼鳥屋しかできないな！という事で、鳥貴族を創業させて頂きました。

Q：ありがとうございます。鳥貴族さんと言えば現在、「全品均一価格」というコンセプトが市場に受け入れられ浸透していますが、これは大倉社長のアイデアなのでしょうか？

いえ、違うんですよ。私が20歳の頃によく通っていた炉端焼きのお店があって、そのお店が「230円均一」だったんですよ。全品、同じ価格であることが斬新で、その上、美味い。そんなことを現実にされてることに対して、「凄いなぁ」と思っていたんです。そして鳥貴族１号店でも全品均一価格というコンセプトを取り入れたかったのですが、全商品均一にしてしまうと原価率が合わなくなって利益がでなくなるかもしれない。創業当初は150円、250円、350円のスリープライスでスタートしたんです。

Q：ありがとうございます。その後、どのようにして全品均一価格というコンセプトを取り入れたのでしょうか？

当時、飲食業界では単価300円という価格がお客様が高いと感じるか、安いと感じるか？の分岐ラインでした。そして３プライスの、どの価格で均一にしたらいいか？を考えた時に350円に寄せてしまうと高い、と感じてしまうだろう、という事で250円均一にして営業するようになったんですよ。



Q：そんな経緯がお在りだったんですね。その後、FC展開をされ、2005年には関東進出、2014年にJASDAQ上場、2016年には東証一部上場と凄ま

社長インタビュー

じい勢いで成長されていかれた御社ですが、その成長して行かれる過程でご苦労された事もたくさんお在りだったかと思います。その辺りはいかがでしょうか？

皆さん「コロナでしょ？」と思われるかも分かりませんが、実は、創業１年目も大変な思いをしました。というのも３プライスでお店を始めたことが悪かったのか、創業からわずか５か月で、赤字に陥りました。当時はまだ資金的にもしんどかった時期で「倒産」という２文字が頭をよぎりましたね。その危機は全品均一価格を実現することで乗り越える事が出来ました。そしてやはりコロナも「このまま行けば倒産するかも知れない」と思った出来事でしたよね。



Q：価格を均一された事は、当時の大倉社長を救った取り組みでもあったんですね！ありがとうございます。様々な危機を乗り越えられて来れたのも、ひとえに社員さんの頑張りがあっての事かと思いますが、そんな社員さんへはどんな思いをお持ちでしょうか？

もう感謝しかありませんよね。ですので大きな決断をするときも、何をするにしても社員が幸せになったり、社員の成長が繋がることを軸において決断をするようにしています。そして、結果的に社員が社会に貢献できるような存在になって欲しいと思っています。

Q：社員さんのことを最優先に考えて決断をされる。なかなか出来ることではないですよね。社員ファーストである大倉社長は経営者としてどんなお考えを大切にされてますでしょうか？

私は、そもそも「事業を通して社会に貢献していきたい」という考え方を大切にしております。社員はもちろんのこと、そのご家族や、ご来店頂けるお客様、もちろん株主さまやお取引先さま、つまりは社会全体に焼鳥を通して貢献していきたい、と思っております。



Q：焼鳥を通して社会貢献する、というは具体的にはどのようにして貢献されていこう！というお考えなのでしょうか？

焼鳥を通して、世の中を明るくしていく、ということです。弊社の企業理念には「たかが焼鳥屋 されど焼鳥屋。そんなうぬぼれを鳥貴族は永遠に持ち続けていきます」といった一文が書かれています。この一文は捉え方によっては「そんな事、出来るわけない！うぬぼれるな！」とも受け取れますよね。でも私達は本気で世の中を明るくして行きたい。だからうぬぼれさせてください！という意味合いでもあるんですよ。

Q：なるほど。そんな御社の理念を支える人材について「他社には無い強み」をお聞かせください。

鳥貴族愛にあふれた人材が多い、ということが一つの強みかな、と思っています。社員と話している時に「うちの会社って愛に溢れてる人が多いです」「鳥貴族が大好き」なんて言う事を聞くと、なんとも嬉しい気持ちになりますよ。

Q：「愛に溢れた…」素敵ですね！となりますとおのずと長期間にわたって勤務される方が多いと思いますが、入社された社員さんは、どんな事を求められ、どのようなキャリアを歩まれて行くのでしょうか？

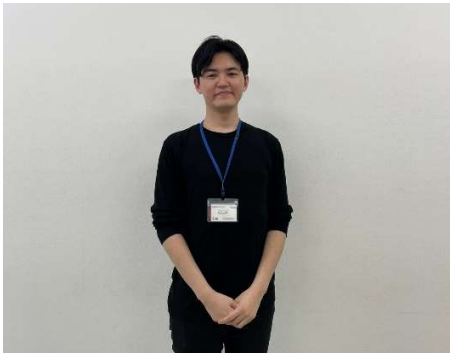
まずは店舗に配属されます。そこでは、マルチプレーヤー的な仕事を求められると思います。焼鳥を焼く事はもちろん、接客であったり、仕込みだったり、を覚えて頂きます。そして１年後には店長候補になっていきます。そして店長を経験した後は、10店舗前後を統括するエリアマネージャーという管理職を担当して頂き、どんどんキャリアアップしていけるような体制を整えております。そして、マーケティングの仕事がしてみたい！FC店さまの管理がしてみたい！など、やりたい職種に希望を提出できる仕組みもあります。そして独立をされたい方には、鳥貴族カムレードチェーン(鳥貴族におけるFC)として独立できる制度があり、2,3年に1人のペースで独立されています。また、小型の店舗設計により、独立に際して負担が小さい新独立制度の開発を進めています。独立者の苗字を「鳥貴族〇〇家」というように屋号に掲げて頂く予定です。

Q：なるほど！順調にキャリアを積んでいく事もできれば、最終的にはそのキャリアを活かして独立することも可能なわけですね！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。

「志をもって欲しい」と思います。皆さん、夢や目標を持たれてるからこそ、料理の勉強をされたり、食の道を志そう！と思われるんだと思います。是非、その夢や目標を叶える志を持って欲しいですね。そして社会に貢献する事によって、結果的にその方の人生が素晴らしいものになって行くんだと思いますね。

スタッフインタビュー

株式会社鳥貴族ホールディングス　経営企画室　山内元裕（やまうちもとひろ）



Q：続いて、経営企画室の山内さん、よろしくお願いします。まず最初に山内さんのお仕事内容からお聞かせください。

僕は鳥貴族ホールディングスの広報を担当していて、IR情報や企業戦略などの情報発信やメディアさまへの取材対応、自社のHPの管理などを担当させて頂いております。自分がした発信で弊社のファンが増えたら嬉しいですね。そこに遣り甲斐を感じているところです。

Q：ありがとうございます。山内さんは、どんなキッカケがあって鳥貴族さまに入社されたのでしょうか？

僕は新卒で入社したのですが、飲食業界で仕事をしたい、という思いを大学３年生の頃に持つようになったんですよ。商品だけではなく、サービスを含めた、飲食店の全体の雰囲気に魅力を感じていたんです。そして飲食業で働くべく、様々な企業さまと接していく中で、弊社が、表面的に企業理念を掲げているのではなく、しっかりと社員さんに理念が浸透しているな、という印象を持ったんですよね。そこが魅力的だな、と感じて入社を決意しました。

Q：なるほど！理念がしっかりと浸透している、そうそう感じることはないですよね。入社される前に鳥貴族さんに期待された事があれば、ぜひ、お聞かせください。

入社前に人財部の方と接する中で、人財部の方には企業理念が浸透しているのは分かっていました。しかし、社員全員に本当に浸透しているのか？浸透していたらいいな、そんな所に期待していましたね。

Q：ありがとうございます。実際に入社されてみて、その期待は現実のものとなりましたでしょうか？

はい！弊社はまず店舗に配属されますが、その時に店長がよく「うぬぼれ」って言葉を使っていたんですよね。その時に本当に現場レベルで理念が浸透しているんだな、と思いました。うぬぼれをどのように体現するか、よく白熱した議論が展開されることもしばしばですよ。



Q：めっちゃいいじゃないですか！大倉社長も話されてましたが「鳥貴族愛」に溢れている証拠ですよね！山内さんは「うぬぼれ」という理念をどう捉えてらっしゃるのでしょうか？

「うぬぼれ」って聞くと世間一般的には少しネガティブなイメージがあると思うんですよね。しかし弊社の中ではとてもポジティブな言葉として捉えてられています。ですので、たかが焼鳥、されど焼鳥。だけど、そんな焼鳥でも世の中を明るくすることは出来る、という理念通りに僕は捉えております。

Q：ありがとうございます。山内さんは入社をされて、２年～になられると思いますが、今後、会社に期待する事があれば、お聞かせください。

当グループは、中長期的なビジョンとしてグローバルキチンフードカンパニーになる、というビジョンを掲げております。日本国内だけではなくチキンフード事業を通して全世界の人々を明るくしていきたい、といった考え方になります。そのために海外の出店が順調にいき、グループが成長してくれたら、いいなと思っています。僕自身も広報として、言語対応の問題なども出てくるかとは思いますが、しっかりとクリアして会社に貢献していきたい、と考えております。

Q：ありがとうございます。最後に読者の皆様へメッセージをお願いします。

会社選びをするには、条件面も大切だとは思いますが、ご自身のされたい事や思いとマッチする会社を探して頂きたいな、と思います。その為には入社前にたくさんの社員さんと会われる事をお勧めいたします。でないと分かりませんから…。どう会うの？ということですが、入社前に接点をもった社員の方に「もっと、たくさんの社員さんに会いたいです」と話されてみてください。そうすれば、そういった場を提供してくれるはずですよ。