有限会社桃源郷

餃子酒場 満太郎

所在地：兵庫県尼崎市立花町2-3-11
TEL：06-6423-7552
HP：https://gyoza-mantaro.com/
SNS：https://www.instagram.com/gyouza.mantarou/

ホームページ　Instagram

事業内容：餃子酒場満太郎を４店舗とセントラルキッチンを運営し、別会社で福祉事業も運営する辻氏。2008年に父の手掛けた事業の立て直しを図るべく政府系の金融機関を退職し、幾度もの危機を乗り越えてきた辻氏の経営観を紐解く。

取材日：2024／01／27

社長インタビュー

有限会社桃源郷　代表取締役　辻孝太郎（つじこうたろう）

Profile

出身地	：兵庫県尼崎市	学生時代の部活動	：ボクシング
出身校	：同志社大学	好きなスポーツ	：ボクシング
生年月日	：1981.10.21	好きな本	：７つの習慣
趣味	：ボクシング	好きな言葉	：ありがとう
血液型	：A型	得意な料理	：餃子



Q：辻社長、今日はよろしくお願いします。まず最初に辻社長がお父様の事業を引き継がれた経緯から、お聞かせ頂けますでしょうか？

23年前に父が創業した会社ですが、当時は、焼肉店、らーめん屋、たいやき屋など多種多様な業態のお店を運営していました。しかし経営が悪化し、15年前に立て直しを図るべく、それまで勤めていた会社を退職し、会社に合流しました。そして新事業として「串カツバル」を立ち上げ、これがなんとか形になりました。そんな時に、父の作った料理を、もっと世の中に出していきたい！と思うようになったんですよ。料理の腕前は間違いなかったですからね。そこからは、もともと父が得意だったチャーシューと焼売、そして万人受けする餃子もラインナップに加え、父には商品開発に集中してもらい、僕がお店作りや経営面を担当する形で事業を引き継ぎました。

Q：ありがとうございます。お店の名前が「餃子酒場満太郎」だけにやはり、一押し料理は“餃子”なのでしょうか？

もちろんです！大手さんにも引けを取らない餃子を提供しよう！と毎日毎日、父と一緒に商品開発をした結果、「ニンニク不使用」、「極薄皮」、「何もつけずとも美味しい」というコンセプトに辿り着きました。お酒にも合うので人気ですね。もちろん父直伝のチャーシューや焼売も最高ですよ！

Q：お父様と二人三脚で、ここまで来られたんですね！ありがとうございます。ちなみに御社内の雰囲気は、どんな感じでしょうか？親子喧嘩とか起きませんか？(笑)



いえいえ、そんなことはありませんよ(笑)。誠実でマジメでコツコツとすべきことをしている会社ですよ。飲みに行ってもスタッフ同士で「接客をどうしていこうか！」と仕事の話なんかもしています。ちょっと面白いエピソードがあるのですが、今の塚口店の店長は、僕達がよく飲みに行っていた居酒屋の店長をしていたのですが、お酒の席でもマジメに仕事の話をしていた姿をみて入社してきてくれたんですよ。誠実に仕事に向き合う姿勢が評価されたんだと思います。

Q：そんなエピソードがお在りなんですね！スタッフさんが

社長インタビュー

誠実に仕事に向き合われているのも、ひとえに辻社長のお人柄なのかな、とも思いますが、辻社長は日頃から、どのような事を大切にしてお仕事をされてるのでしょうか？

働くスタッフが生き生きと仕事ができる環境を整える事を大切にしています。スタッフにはスタッフの仕事があり、経営者である僕は僕にしかできない仕事があります。スタッフは料理や接客、僕は経営的な面はもちろんのこと、スタッフの働く環境をしっかりと整える事を常に考えて仕事に取り組むようにしています。

Q：ありがとうございます。具体的にはどのような取り組みをされてるのでしょうか？

労働時間は１日の拘束時間を９時間台にする事と、年間の休みは84日～最大124日の幅で自由に選べるようにしています。そして、それを実現する為に取り入れた事は２つで、一つ目はセントラルキッチンの導入です。これによって店舗でやらなければいけない仕込みを減らす事が出来るので開店前の数時間の業務を減らす事ができます。二つ目は掃除だけをするスタッフの導入です。これも出勤時間を遅らせる事が出来ます。そんなことを今までしてきました。



Q：そうなんですね。でもそうすると労働環境は向上すると思いますが、会社全体としてのコストは上がりませんか？

そうですね。もし、この２つの取り組みをしなければ、恐らく一人一人の給料を７万円ほど、上げる事が出来ると思います。しかし、その反面、労働時間は長くなりますよね。

Q：となりますと、コストを上げてでもスタッフさんが生き生きと仕事ができる環境を整えている、ということでしょうか？

はい。「関わって良かったなと思われる存在に」が企業理念なんです。ですのでスタッフにもこの会社で働いて良かったな、と思って欲しいんですよね。その為に全スタッフと１か月に１回の個別Mtgを必ず行い、その中で出た要望や意見を経営に取り入れるようにしております。コストをかけてでも労働環境を整えたのは、給料が高いことよりも休みや働く時間が適正である方がいい、という意見が多かったからなんですよ。



Q：ありがとうございます。労働環境より稼ぎたい！という方がいらっしゃったらどうされるのでしょうか？

もちろん、個別Mtgを行った結果、「稼ぎたい！」というニーズがあれば、そのニーズに応えていきます。具体的には、働いてもらった分の費用は賞与、という形で反映していますね。

Q：なるほど！とても具体性があってスタッフさんも安心して働く事が出来ますよね！ありがとうございかす。実際、いかがですか？離職率などはとても低いんじゃないでしょうか？

顧問社労士もビックリされるくらい離職率が低いんですよ。実際の離職率は１桁台ですね。

Q：厚生労働省の令和４年度のデータによると産業全体の離職率の平均が15%に対して、飲食業は26.8%にも上る、といったデータがある中で、１桁台は凄すぎますよ。…となると、御社に入社すると、どのようにキャリアアップしていくのか？気になるところだと思いますが、いかがでしょうか？

まずは店舗に配属され、ホール業務とキッチン業務の両方を勉強して頂きます。そして月１回の１on１のMtgで本人のやりたい事を明確にしていき、それを実現する為にどう行動して行くべきか？を決めていきます。今、現在は「独立したい」といった声は少ないですが、そのような要望があれば、僕は全力でそのスタッフを支援して行きますよ。それが僕の仕事です。

Q：やりたい事が現実に出来る。そしてそれを全力で応援されるリーダーがいる。とても素晴らしいですね！最後に読者の皆様へメッセージをお願い致します。

飲食業という仕事は、本当に素晴らしい仕事です。何故かと言いますと、僕達がやった仕事がダイレクトに伝わり、その場でリアクションを得る事ができるからです。他の産業ではそういった事は起こりにくい。そこが飲食業の素晴らしさだとと思うんですよね。そんな素晴らしい仕事が、労働環境などのせいで厳しい仕事だと思われてしまっています。逆に言えば、労働環境さえ整えたら素晴らしさしか残らない、と思っています。ですので例えばなんですが、タイミーなどを利用して労働環境の整った会社か？を確認してもらって、納得いく環境であれば、ぜひ、この業界に飛び込んできて欲しいな、と思っています。

スタッフインタビュー

有限会社桃源郷　尼崎店 店長　秋月大幸　（あきづきひろゆき）



Q：続いて、尼崎店 店長の秋月さん、よろしくお願いします。まず最初に秋月さんが、入社された経緯からお聞かせください。

大学生の時に、社長の辻が手掛けた串カツのお店に厨房を担当するアルバイトスタッフとして入社しました。その後、進学し、通信系の会社に入社しましたが、その会社を半年で辞めてしまったんですよね。さぁ、次はどうしようかな、というタイミングで、急成長していた辻のもとで、もう一度、頑張ろう！と思って、今度は正社員として入社しました。

Q：ありがとうございます。秋月さんはお仕事をされる上で、どんな事を大切にされているのでしょうか？

お客様としっかりとコミュニケーションをとる事を大切にしています。僕は元々、コミュニケーションが苦手な方だったんです。しかし、再入社して社長である辻とのコミュニケーションの中で、自分の本音や、やりたい事を引き出してくれたんですよね。その時に、コミュニケーションの大切さを教わりました。ですので僕も辻と同じようにコミュニケーションを大切にしていこう！と思ったんですよ。

Q：苦手だったコミュニケーションを、今では大切にされてるんですね。そうなりますと随分と性格なんかも変わられたんじゃないでしょうか？

はい。もうガラッと変わったと思います。何が変わったかと言いますと笑顔が劇的に増えました。そして笑顔が増える事で、周りからの見方も変わってきたんですよね。結果的に、僕自身も成長できましたし、人を変えてくれた会社にも辻にも感謝しかありません。



Q：そこまで変わられたんですね。辻社長との再会が、人生の転機になられたんですね。再入社される前は、どんなことに期待されていたのでしょうか？

大学卒業後、通信会社へ就職し勤めていましたが、その間も会社が急成長しているな、という事は分かっていました。そんな急成長している環境に再度、自分の身を置く事で、自分自身も成長できたらいいな、と思って入社しましたね。結果、コミュニケーションを大切にする事で自分自身も成長させてもらった、と思っています。

Q：ありがとうございます。ご自身が成長できて良かったな、と思う反面、悪かったこともあるかと思いますが、その辺りはいかがでしょうか？

生活リズムが変わったことですかね。通信会社にいた時は、朝6:00に起きて夜19:00頃には家にいました。それが昼過ぎに起きて夜中に帰って寝る生活リズムになって逆転生活が続きました。もちろん、仕方のないことですが、慣れるまでの数か月は身体的に辛かったですね。

Q：ありがとうございます。秋月さんが、今後、会社に期待されている事があればお聞かせください。

僕は、どちらかと言うと飲食店で働きたい、というよりは、自分が成長できる環境で働きたい、と思っています。ですので、そういった自己成長できるような環境がこれからもあって欲しいな、と思います。そして、ゆくゆくは現場を離れて店舗をマネージメントするような立場になって行きたい、と思っています。そして、この会社で培ったコミュニケーション能力を活かして、マネージメントしていきたい、なんて思っていますね。

Q：ありがとうございます！最後に読者の皆様へメッセージをお願いします。

料理もそうですが、お客様との触れ合いや、コミュニケーションがあるからこそ楽しく仕事ができることが魅力的な仕事です。そういった所を是非、楽しんで欲しいと思っていますね。