# 株式会社ライオンヴィレッジ

所在地：大阪府大阪市淀川区西中島6丁目2-3-411
TEL：06-6829-6909
HP：https://lion-village.co.jp/
SNS：https://www.instagram.com/tachigui_sakaba_kinjishi/
取材日：2024／03／11

ホームページ

TACHIGUI_SAKABA_KINJISHI
Instagram

# 社長インタビュー

株式会社ライオンヴィレッジ　代表取締役　内山博登（うちやまひろと）

Profile

| | | | |
|---|---|---|---|
| 出身地 | ：大阪府吹田市 | 学生時代の部活動 | ：サッカー |
| 出身校 | ：多摩美術大学 | 好きなスポーツ | ：なし |
| 生年月日 | ：1981.8.4 | 好きな著者 | ：森岡毅 |
| 趣味 | ：狩猟 | 好きな言葉 | ：楽しくなければ意味がなし |
| 血液型 | ：A型 | 得意な料理 | ：探し中 |

Q：内山社長、今日はよろしくお願いします。まず最初に株式会社ライオンヴィレッジさまの事業内容から聞かせて頂けますでしょうか？



2011年8月に立喰酒場「金獅子 西中島店」を創業し、2019年10月に法人化致しました。現在は大阪で３店舗、東京で１店舗で合計４店舗の金獅子を運営しております。金獅子とは別で「本気製麺」というらーめん店も１店舗運営しております。

Q：となりますと全部で５店舗の飲食店を運営されているんですね。ありがとうございます。続きまして内山社長が創業された経緯を聞かせて頂けますでしょうか？

意外かも知れませんが僕は料理の道ではなく、映画監督の道を目指していたんですよ。31歳で創業しますが、それまではベネチア映画祭で最高賞である「金獅子」賞を獲ろう！と本気で思っていました。しかし事故を起こしてしまいリハビリ生活を余儀なくしました。その後は飲食店で働き始め、結婚もさせて頂き日常生活を取り戻していく中で、妻は僕に食事を通して楽しみを与えてくれたんです。というのもリハビリ中は、毎日毎日同じことを繰り返します。ですので飽きるんですよね。しかし妻は、毎食毎食、違った食事を出してくれました。そして僕と同じように毎日、違う料理を楽しみにしてくれる人もいるに違いない！と思って、今度は飲食店で１位を獲ろう！と決めた事が創業したキッカケだったんです。店名を金獅子にしたのも、そういった理由からですね。

Q：献身的な奥様あっての創業だったわけですね。数ある飲食業態の中で、どうして立ち飲み屋さんで創業されたのでしょうか？

毎日、お客様に楽しんで頂こうとすると、メニューがバチッ!と決まっているお店よりは、柔軟に対応ができる立ち飲み屋さんの方が良い、と思ったからなんですよ。お客様との距離が近い分「あの料理は美味しかった」であったり「こんな料理は出来ないか？」といったご意見を、その場で頂く事が出来るんですよね。そして、そんなやり取りをさせて頂く間に、スタッフとお客様との距離がグッと縮まりました。毎日変わるメニューとスタッフとの会話を楽しみにして頂ける常連さまが増えていったと思います。



«製麺事業での休憩中の一コマ»

Q：お客様からしても自分で伝えた意見が即座に反映されたら、次、来るのが楽しみですよね！内山社長は創業されてから10年以上経ち

# 社長インタビュー

経ちますが、経営者として大切にされているお考えがあればお聞かせください。

スタッフ一人一人に寄り添っていく事を大切にしています。スタッフによって掲げている目標は様々で、その目標を達成させる為の手段も違えば、問題点も違ってきます。ですのでスタッフ個々に寄り添い、その問題点を共有しながら解決していくようにしています。そして仕事をする楽しさを感じてもらい、結果的にお客様にも楽しんで頂けたら、と思っています。

Q：なるほど。確かにそうですよね！スタッフさんが楽しそうに仕事していれば、それがお客様に伝わってお店に活気が出ますよね。内山社長の思う「楽しさ」とは、どんなものなのでしょうか？

「自分で考え行動した事が報われ、成長を感じれた時」だと思います。お店の運営に関する事は、基本的に現場の判断に任せています。つまり「どうやったらお客様に喜んで頂けるか？」はスタッフ一人一人が考えるんですね。その為に、お客様から意見を頂きながら改善を繰り返し、結果的にお客様に喜んで頂ける。それを日々繰り返す事で、自分たちの成長を感じる事が出来るようになる。このサイクルが僕の考える「楽しさ」ですね。



命の学び«スタッフ総出でニワトリの解体体験»

Q：「出来なかった事が出来るようになっていく」これは成長を感じられる一つの要素ですよね。ありがとうございます。ここから読者の方が気になってるような事を聞いていきますよ！まず御社に入られたら、どのような事から取り組まれるのでしょうか？

うちにはアルバイトスタッフから社員になる人が多いので、アルバイトスタッフの目線でお話しますね。まずは金獅子を知ってもらう事からですね。といっても２日も３日もかける、なんて事はせず、１時間程度でお話をさせてもらいます。そして現場に出てもらいますが、立ち飲みスタイルって事で、ホール業務もキッチン業務も両方覚えて頂く必要があるんですよ。具体的には先輩スタッフに横にいてもらい手取り足取り、すべき業務をお伝えしています。

Q：ありがとうございます。特に料理経験のない方であれば、先輩スタッフが横についてくれていれば安心ですね！それ以外にはございますか？

先輩スタッフと一緒に、常連さまに挨拶させて頂きますね。その理由は常連さまとの距離が一気に縮まるからです。先輩スタッフから「今日、初日から遅刻したんですよ～」であったり「この前、彼氏彼女と別れたばっかりなんですよ～」といった比較的、イジりやすいネタと合わせて紹介する事で、お客様との距離が縮まるのはもちろん、スタッフの緊張も和らぎますしね。

Q：ありがとうございます。ここで金獅子さんの人材における強みをお聞かせください。

自分のやりたい事が出来る事。それが強みです。アルバイトの方であっても、良い！と思ったものは積極的に取り入れていく事ができます。そして、何を取り入れていくのか？を自分で考え、行動し、行動した結果が評価される。結果的にそこにやりがいを感じ、仕事が楽しくなる。そんな事が１ヶ月、２ヶ月のサイクルではなく毎日起こるんですよ。



«大阪 箕面で自己記録となる70キロのイノシシを捕獲！»

Q：それは刺激的ですね！最後に読者の皆様へメッセージをお願い致します。

どうせ働くなら楽しい仕事をして欲しいと思います。僕の楽しみはスタッフの成長を見る事です。その為にスタッフの方へワクワクを提供し、楽しんでもらう為にどうすればいいのか？を与える事が、僕の責務だと思っています。今後は海外出店や、ジビエ料理、農家をやり自給自足のお店を出す、なんていう取り組みもしていきます。是非、一緒に楽しみましょう。

# スタッフインタビュー

株式会社ライオンヴィレッジ　心斎橋パルコ店 店長　前野渓吾（まえのけいご）



Q：続いて心斎橋パルコ店で店長をされる前野さん、よろしくお願いします。まず最初に前野さんの得意な分野からお聞かせください。

僕は料理を得意としています。もちろん店長ですしスタッフの教育や接客もしっかりやりますよ！その中でも何が得意ですか？と聞かれると「料理が好き！」も含めて料理が得意ですね！

Q：ありがとうございます。どうして料理が好きで得意になったのでしょうか？

僕は16歳の時に飲食店でアルバイトをし始め、18歳の時に金獅子で働き始めました。先ほど社長の内山が話していたように金獅子では、アルバイトでも、やる気があれば自分のやりたい料理を作らせてもらう事が出来ます。自分が考えたメニューを自分で作り翌日のメニューに載せ、お客様に喜んで頂く。それを毎日繰り返すうちに料理が好きになり得意になっていきましたね。

Q：なるほど。アルバイトスタッフから社員さんになられたのも、その「楽しさ」があったからなのでしょうか？

そうですね。僕の場合は、お客様に料理をお出しして食べて頂いた時の反応や、スタッフに試食してもらった時の反応がシンプルに楽しかったんですよ。もちろん社員になるにあたって給料面や福利厚生などももちろん大切です。しかし、僕の場合は、その楽しさが社員になる決め手でした。

Q：好きな事が仕事になる。最高ですね！「金獅子に入社してみて、こんな事が良かった！」そんな事があればお聞かせください。

「叱れれる」ことって普通は嫌な事ですよね。けど僕にとっては良かったな、と思う事もあるんですよ。というのも、僕の場合、仕事が楽し過ぎてプライベートとの境目が分からなくなってしまう事があるんですよね。そんな時は内山から叱られます。でもそこで叱られなかったら、気付けなかったんですよ。僕はまだまだ店長として解決すべき課題も多いんです。そんな課題に内山は気付かせてくれるんですよね。

Q：確かにご自身の欠点に気付けないまま仕事をしてしまったら、ずっと成長できないままですよね。ありがとうございます。ここで前野さんの会社に対する思いをお聞かせください。



「自分で考えられる環境」を提供して頂いていることに感謝しています。周りの飲食店で働く人たちに聞くと「ここを変えればうまく行くけど、変えられない」なんていう事をよく耳にします。つまり店舗運営を自分たちのやりたいように出来ないんですよね。金獅子は、その点に関しては違います。お客様に喜んで頂くためにはどうしたらいいのか？を自分で考え、その考えた事が成功する。それが楽しくて嬉しいんですよね。

Q：ありがとうございます。今後、会社に期待する事はどんな事でしょうか？

今後、海外出店など、僕たちがワクワクするような事を社長である内山が考えてくれています。違う土地と文化で勝負していく中で「こっちはこうだった！」「あのメニューは向こうではダメだった！」そんな具合に、今以上に情報交換が活発になり、お互いがお互いを高めあえる環境になっていくんだと思います。そういった環境になる事を期待しています。

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。

別の飲食店に就職した事がないので何とも言えませんが、自分で考え、自分で行動し、その結果をお客様に評価して頂ける、というのは金獅子の強みだと思います。何より人として成長できます。読者の皆様は僕とは違って、既に料理に覚えのある方々ばかりかと思います。一緒に楽しみましょう！