株式会社遊人

所在地：大阪市淀川区三国本町3-30-12 2F
TEL：06-6391-6655
HP：https://yujin-food.co.jp/
SNS：https://www.instagram.com/g_mikuni0306
事業内容：関西圏を中心に焼鳥と焼野菜 ぎんすけを４店舗、魚と炭火 炉ばたのぎんすけを１店舗で計５店舗を運営する麻田氏。掲げる理念は「人と食の魅力を追求し関わる人たちの心を豊かにする」。その理念を貫き通してきた麻田氏は今、何を思うのか。
取材日：2024／02／25

ホームページ　公式Instagram

社長インタビュー

株式会社遊人　代表取締役　麻田俊樹（あさだとしき）

Profile

出身地	：兵庫県宝塚市	学生時代の部活動	：空手
出身校	：流通科学大学	好きなスポーツ	：格闘技
生年月日	：1983.1.14	好きな本	：ビジネス書全般
趣味	：釣り、アウトドア	好きな言葉	：努力に勝る才能なし
血液型	：A型	得意な料理	：焼き鳥



Q：麻田社長、今日はよろしくお願いします。まず最初に創業の経緯についてお聞かせください。

学生時代、くら寿司でアルバイトをしていたのですが、店長が不在の時に、変わってお店を切り盛りする事がやり甲斐になり、自己成長していく事がとても楽しかったんですよね。こんなに楽しい仕事なのであれば、自分でもお店をやってみたい！と思った事が将来、独立をしよう、と思ったキッカケでした。

Q：ありがとうございます。その後、どのようにして独立されたのでしょうか？

将来、独立をするのであれば接客も学ばなければいけません。ですのでキッチン業務が多かったくら寿司を辞めて焼き鳥チェーン店の大吉さんを挟んだのち、和食のがんこさんに社員として入社しました。がんこさんでは入社後２年で店長を任せて頂き、合計４年間いましたが、もっと他の会社でも学びたいと思い退職。その後は福岡の焼き鳥屋で修行をする事にしました。その後、帰阪しアルバイトでお金を貯めで、それを資金に2014年3月に創業しました。なのでちょうど10周年になります。

Q：10周年おめでとう御座います！でもどうして焼き鳥で勝負しようと思われたのでしょうか？

当時の焼き鳥屋は庶民的なお店が多く差別化を図ればもっとお客様を喜ばせる事ができると思ったからなんですよ。



Q：なるほど！どのようにして差別化を図られたのでしょうか？

当時の焼鳥屋さんは女性の方が気軽に入れるような感じのお店がとても少なかったんです。だから、もう少しおしゃれな感じにすれば女性のお客様に来て頂けると思いました。メニューも焼鳥だけでなく、季節の焼野菜や旬の食材を使った一品メニューも豊富に取りそろえたことで、今ではどこのお店も半数が女性のお客様です。また、他のお店ではなかなか食べることのできない、純国産の馬刺しや、こだわり抜いたつくねなどのメニューを揃える事で「またあのお店に行きたい！」と思って頂けるようにしています。これからも女性のお客様や地域の方にしっかりと支持していただけるお店をつくっていきたいと思っています。

社長インタビュー



Q：ありがとうございます。10周年という事で感慨深いところもお有りかと思いますが、経営者として大切にされている事があればお聞かせください。

「人と食の魅力を追求し関わる人たちの心を豊かにする」という理念を掲げているのですが、これは創業前に作った理念で今でもとても大切にしています。これは今後も絶対にブレることはありません。なぜか？といいますと創業メンバーが僕以外に２人いたのですが、最初は休みもとれなくて、給料も今では考えられないくらいに安い。そんな大変な環境でも、「いつかはもっといい会社になる」と信じて自分についてきてくれました。そのメンバーを絶対に裏切りたくないという思いがあるからなんです。その２人は今も尚、ぎんすけで手腕を振るってくれています。

Q：そのお二人も「豊かになっていって欲しい」というお気持ちが伝わったからこそ頑張れたんだと思います。頑張ってきてくれた従業員さんにはどんな思いをお持ちでしょうか？

ぎんすけで働いて良かった！と思って欲しいですね！独立を目指す人には「ここで経験が積めてよかった！」そうでなくても「働けて良かった！」と思っていて欲しいです。あとは人として成長し人間力をより高めてくれていたら尚嬉しいですね！

Q：ありがとうございます。スタッフさんが、気付いたら見違えるように成長されていたら嬉しいですよね！ここで読者が気になってそうな事を聞いていきますよ！御社に入社された方がます最初に取り組まれることをお聞かせください。

まずは会社のことを知ってもらうことです。会社の歴史や理念などを知ってもらいます。そして次のステップとしては「８日間ストーリー」ということで、店舗内の基本的な仕事を８日間で落とし込んでいく、という取り組みをしております。そして最後に働く目的をはっきりとさせ、その目的を店舗内で統一させる事です。



Q：麻田社長の考える「働く目的」とはどのようなものでしょうか？

もちろん稼ぎたいとかもそうなんですが、それ以上に、とにかくお客様に喜んで頂き笑顔になって頂く事です。その為にぎんすけの社員は働きます。美味しい料理も接客次第では不味くなってしまいますからね

Q：それはそうですよね！だからこそ「関わる人たちを豊かにする」という理念の浸透が必要なんですね。働く環境についてはいかがですか？

待遇や給料面は良くなり続けていると思います。社員さんの初任給は25万で３年前から完全週休２日制。当たり前ですが残業代は全額支給しております。お正月に関しては必ず６連休を取ってもらってますよ。僕はお客様に喜んで頂いて、会社としてしっかり利益がのこせるのであれば全然やすんでもらっていいと思うんですよね。

Q：ありがとうございます。めちゃくちゃ良い環境じゃないですか！

お客様は恋人のように、スタッフは家族のようにみんなが接してくれればめちゃくちゃいいお店ができると思っています。従業員は家族なので、スタッフさんには本当にここで働いて良かった！そして充実した人生を歩んでほしいと心の底から思っています。でも、本当にスタッフさんに成長してほしいという想いがあるからこそ「お客様を喜ばせていないな」と思った時はハッキリと厳しく指導しますよ。とどのつまり労働環境をよくするだけではなく同時に働くスタッフの働き甲斐を追求しなければいけないと思います。そしてお客様を喜ばせる事がスタッフの働き甲斐になるようにしていく事が僕の使命ですね。

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致します。

笑顔で仕事が出来た上にお客様からありがとう、と感謝される。こんなに楽しい仕事はないと思っています。もちろん大変なこともありますが、それを乗り越えた先に本当の楽しさを見出すことが出来ると思います。その楽しさを是非、掴んで欲しいと思いますね。

スタッフインタビュー

株式会社遊人　社員　西岡由香莉（にしおかゆかり）



Q：続いて西岡さん、よろしくお願いします。まず最初に西岡さんの得意な分野からお聞かせください。

プライベートでは代表の麻田と同じで釣りですね！時間があればシーバスを追いかけてますよ。仕事面では得意と言えるか？は分かりませんがお客様と会話をする事が大好きです！お客様がご来店されてオーダーを取りに行く際に料理のご説明をさせて頂きますが、そこから会話が盛り上がっていくのが楽しくて仕方ないんですよ！

Q：そうなんですね！でもどうしてお客様との会話を楽しめるようになったんですか？

私は2023年7月に入社をしたのですが、それまではとある和食店で社員として働いていました。そこで料理を担当した後、途中で接客メインで仕事するようになったのですが、その時に「接客っておもしろいな」と思うようになってから楽しめるようになったんです。

Q：2023年7月入社との事ですが、どのような経緯で入社をされたのでしょうか？

前職の職場の先輩に誘われていったお店がぎんすけだったんです。３～４回通ううちにお客様との関わり方や、距離感の取り方が素晴らしいな！と思うようになったんですよ。当時は私も「接客が楽しい」と思っていた時なので興味津々でした。そして前職を辞めるタイミングで「ぎんすけで働きたい！」と思って求人媒体で検索したのですが、求人を出されていないタイミングだったんですよ。なので、お店に直接電話して働きたいです！と直訴したら入社できました(笑)。

Q：おぉ！めちゃくちゃ行動力ありますね！ところで、ぎんすけさんのどういった所に期待をされて入社をされたのでしょうか？

私は将来、飲食店を経営したいな、と思っているんですよ。それを実現したくて走り始めたところなのですが、成長中のぎんすけで新店舗を出していく構想があって、そういった環境に身を投じれば、独立する為の術を勉強できる！そんな所に期待をして入社をしました。



Q：ありがとうございます。実際にその期待は現実のものになりそうでしょうか？

いえいえ、いつまでにどの業態でお店を！なんて事はまだ明確になっていません。そんな事の前にまずはぎんすけで店長になる事が目標です。入社して丸１年の2024年6月までには店長になろう！と決めているんですよ。

Q：店長を目指される上で課題になりそうなところはございますか？

店長になれる為のステップが10あるとしたら、今５くらいまでは出来てると思うんですよね。残りの５は串の焼き方や仕込みを覚える事だったりしますが、何より一番大変なのは会社の理念をアルバイトスタッフにまでしっかり伝えていく事が難しいと感じていますね。私は元々、人を笑顔にするのが好きなので、社長の理念はスッと入ってきましたが、全員が全員そうではありません。その辺りに課題を感じています。

Q：なるほど。2024年6月に店長になって将来的に素敵なお店をオープンできたら最高ですね！今後、会社に期待される事があればお聞かせください。

店長としてのマインドの持ち方であったり、教育の仕方などを徹底的に教えて頂きたい、と思っています。

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。

ぎんすけは、やりたい事をやらせてもらえる素敵な環境です。是非、一緒にお客様を笑顔にしていきましょう！