株式会社Ambitious Funny Place

所在地：大阪市北区豊崎３-17-12 岡ビル1F
TEL：06-6292-1707
店舗SNS：https://www.instagram.com/10.1nakatsu_osaka/
個人SNS：https://www.instagram.com/yuukizushi/

店舗Instagram　個人Instagram

事業内容：今までの飲食店経歴の中で採用コストゼロ、社員退社ゼロ。
いったい何が魅力的で厨子氏のもとに人が集まり辞めていかないのか。
取材日：2024／02／18

社長インタビュー

株式会社Ambitious Funny Place　代表取締役　厨子裕輝　（ずしゆうき）

Profile

出身地	：大阪府豊中市	学生時代の部活動	：サッカー
出身校	：金光大阪高校中退	好きなスポーツ	：サッカー
生年月日	：1994.8.1	好きな本	：100の言葉（島田紳助）
趣味	：サッカー、格闘技全般	好きな言葉	：今立ち止まっている君へ 万華鏡のように少し動けば景色が変わる。
血液型	：A型	得意な料理	：たこ焼き



Q：厨子社長、今日はよろしくお願いします。まず最初にどのような経緯で創業されたのか？をお聞かせ頂けますでしょうか？

僕は元々、歌手をしながらとある会社のキャッチ部隊を統括する仕事をしていました。25才を境にキャッチメンバー数人でBARをやろうと思ってたのですがコロナ渦という事もありオープン出来ずにいたんです。そんな時、当時から仲良くさせて頂いていた海老バルで有名なorbの佐野社長から「うちに来ないか？」とお誘い頂き、独立前提でお世話になる事にしました。orbでは1年後に店長を任せて頂き、月間売上1000万をコミットし店舗運営の全てを任せて頂きました。そして無事に達成させたのち2022年10月に独立させて頂いたんですよ。

Q：ありがとうございます。厨子さんはどのような業態で事業をされているのでしょうか？

大衆酒場中津食堂という創業前からあった店舗の運営とフランチャイズ店としてフジオ珈琲中津店の２店舗を運営しております。2024年4月には３店舗目となる、たこ焼きバルをオープンしますよ！



Q：３店舗目のオープンおめでとう御座います！大衆酒場中津食堂さんもたこ焼きをウリにされていますが、何か拘りのあるたこ焼きなのでしょうか？

もちろんです。たこ焼きの生地に和風出汁を入れるのは一般的ですが、うちのたこ焼きには牛タンの出汁を使ってたこ焼きを作っているんですよ。ですので旨味が違います。そして飽きが来ないように20種類のトッピングを用意して楽しんで頂いてますね！

Q：続きまして、御社のウリをお聞かせ下さい。

今後、社員アルバイト含めて30名ほどで３店舗を運営していきますが、「全メンバーが楽しめる場所であること」そこがウリだと思います。恐らくうちに楽しんで仕事していないメンバーはいないと思いますね。キャッチをしていた頃のメンバーも今なお一緒に仕事をさせてもらっていますが、どうせ同じ目標に向かって進んでいくのであれば仕事を楽し

社長インタビュー

んで欲しいんですよ。そしてメンバーにとって充実した場所にしていくことが僕の仕事だと思っています。

Q：ありがとうございます。「楽しさ」と言っても色々な楽しさがあるかと思いますが御社の場合ですと、どんな事がスタッフさんの楽しさに繋がっていると思われますか？

全てにおいて楽しんでもらってると思いますが、一番の楽しさは同じ目標を掲げ、そこに向けてみんなで立ち向かっていき、その目標を達成した時やそこに辿り着くまでの過程が一番の楽しさに繋がっていると思います。

Q：なるほど。仕事をしながら楽しめる環境を作ってらっしゃるんですね。最高の場所じゃないですか！楽しみながら頑張ってきてくれたスタッフさんにはどんな思いをお持ちでしょうか？



「ありがとう」しかありません。その思いも言葉にしないと僕は伝わらないと思うんですよね。ですので僕は常にスタッフには「ありがとう」を伝え続けています。ですので職場に「ありがとう」が溢れているんですよ。そういった感謝に溢れた居場所にし、その上で同じ目標に向かっていく。だからこそ楽しさに達成感が加わって、この場所でしか味わえない環境が出来上がっていくんだと思っています。こればっかりは体験して頂かないと…。言葉ではお伝えしづらいですね。

Q：ありがとうございます。楽しめた上に達成感もある！となると離職率などはかなり低いんじゃないでしょうか？

そうですね。学生のアルバイトスタッフが就職をする時を除けば退社はゼロです。

Q：凄いですね…。退社ゼロの最大の要因は何だと思われますか？



うーん、難しい質問ですね。この後にインタビューを受ける平野にも聞いて欲しいですが、やはり何か共通の目標を達成した時の楽しさがあるからこそだと思いますね。後は、一緒に仕事をする前に、僕の想いや目標に向かっていくまでのストーリーを知ってもらった上で入ってきてもらっている、というのも一つの要因だと思いますね。つまり入社前と入社後とのギャップが少ないんだと思います。

Q：なるほど。「想いやストーリーを知ってもらった上で入社をされてくる」との事ですが、どのようにして入社前に知ってもらったのでしょうか？

Instagramのストーリー機能を活用しています。僕の想いをその中で伝えるようにしていってるんですよ。そこでの投稿を見てもらった上で来るので今まで１回も採用にコストをかけた事がないんですよ。もし興味のある読者さんがいらっしゃったら是非、Instagramをフォローしてみてください。

Q：求職者の方も若い方が多いと思いますのでSNSで情報を受け取れるのは嬉しいですよね！そうなってきますと優秀な方に恵まれそうですが店舗展開などはお考えなのでしょうか？

はい、もちろんです。ひとまず３年以内に10店舗までは拡大したいですね。その為にこれから入社されてこられる方にはキッチン業務から学んで頂こうと思っています。そしてホール業務も学んで頂き最終的には店舗でチームを組んで店舗全体の実務を覚えていってもらえたら、と思っています。

Q：ありがとうございます。最後にお仕事を全力で楽しまれてる厨子社長から、読者の皆様へメッセージをお願い致します。

まず飲食業界に飛び込んで来られたら仕事を楽しむことです。キレイごとではなく心の底から楽しむことが大切だと思います。なぜなら人生の半分近い時間を働く時間に使います。なので全力で楽しまないと損ですよね。そして弊社では今後、しっかりと稼いで頂けるように人事制度をしっかりと作り込んでいく予定です。楽しく仕事ができた上に稼いで頂ける環境もしっかりと整えていきます。是非、一緒に全力で楽しんでいきましょう！

スタッフインタビュー

株式会社Ambitious Funny Place　平野烈　（ひらのれつ）



Q：続いて、平野さん、宜しくお願いします。まず最初に平野さんの得意なことから、お聞かせください。

キッチン全般の業務は当たり前のこと、店舗のスタッフを盛り上げるのが得意ですね。プライベートですと最近は筋トレですね！ダイエットの為にやってるんですが毎日、筋肉痛と戦っています(笑)。ちなみに今日はチートデーと言って…。

Q：平野さん！もう筋トレの話は大丈夫です！それはそうとなぜスタッフさんを盛り上げようと思われたんですか？

僕達はお客様を笑顔にしないといけないのに僕達が笑顔じゃなかったらお客様を笑顔にできる訳ないと思うんですよね。なのでまずは僕達から！という事で毎日、盛り上げてますよ！

Q：平野さんはムードメーカーの役割を果たされてるんですね。ところで平野さんはなぜ厨子社長と一緒に仕事をされるようになったのでしょうか？

このお店に来る前は焼肉店で店長をしていたのですが、既に社長である厨子の下で働いていたスタッフが僕の友達で誘われたんですよ。焼肉店で働いていた時からたまにヘルプで手伝っていたので特に違和感はありませんでしたね。

Q：いくら違和感がなかったとは言え、店長を任されてる状況でスパッと転職はなかなかできるものではないかと思います。どんな所に惹かれて入社を決断されたのでしょうか？

３年以内に10店舗を出していく！というビジョンに共感できた事もそうなのですが、たまに入るヘルプの時に社長である厨子が本当に楽しそうに仕事をするんですよね。もちろん周りのスタッフも楽しく仕事をしていました。僕も仕事は楽しむことをモットーにしていたこともあって、その辺りの感性もマッチしたんだと思います。



Q：なるほど。実際に入社されてみて楽しんで仕事は出来ましたでしょうか？

はい！毎日が楽しいですよ。このお店は厨子の想いに惹かれた人が集まっているので本当に居心地が良いんですよね。

Q：そうは言っても忙しい時なんかに心の底から楽しめない時なんかはないのでしょうか？

はい、ありません。忙しい時なんか逆にめちゃくちゃ楽しいですよ！活気があっていいじゃないですか。2023年の年末なんてスーパー忙しかったですがめっちゃ楽しかったです。なんか忙しい中でも厨子の想いに共感した仲間とお店をキレイに回して、その上でお客様を笑顔に出来るんですよ。もうやり甲斐しかないですよね。

Q：そうなんですね！なんか平野さんが羨ましくなってきましたよ(笑)。ところで平野さんにずっとお聞きしたい事があったのですが、先ほどの厨子社長のインタビューで「退社ゼロ」というお話がありました。平野さんはどうして「退社ゼロ」になったんだと思われますか？

そんなの楽しいからに決まってるじゃないですか(笑)。シンプルに同じ給料なら楽しい方がいいですよね。深い理由なんてないですよ。僕は社長である厨子と、その厨子の想いに共感しているスタッフと一緒に同じ目標に向かって仕事するのが楽しいんです。なのでお金の為ではないです。以上です(笑)。

Q：かしこまりました！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。

飲食店で仕事をするのは楽しいんです。しかし楽しもう！と最初から思っていない方は逆にとても辛い仕事になってしまうかも知れませんね。あと最後に一言！飲食が好きで一緒に大きくしてきたい人！始まりたての小さい会社をこれから大きくしていく過程に携わりたい人！大大大募集です！！！