株式会社アゲル

所在地：大阪市北区芝田2-３-16 302
TEL：06-6167-8233
HP：https://ageruinc.com/
SNS：https://www.instagram.com/tempura_wine_oshio/
取材日：2024／03／27

THE OSHIO TEMPURA AND WINE BAR

ホームページ

TEMPURA_WINE_OSHIO
Instagram

社長インタビュー

株式会社アゲル　代表取締役　大塩智史（おおしおさとし）

Profile

出身地	：兵庫県丹波市	学生時代の部活動	：サッカー
出身校	：関西大学	好きなスポーツ	：野球
生年月日	：1990.1.1	好きな本	：四季報
趣味	：株	好きな言葉	：キャピタルゲイン
血液型	：B型	得意な料理	：パスタ

Q：大塩社長、今日はよろしくお願いします。まず最初に株式会社アゲルさまの事業内容から聞かせて頂けますでしょうか？



和食の代表格である天ぷらと、洋酒の代表格であるワインを組み合わせた「天ぷらとワイン大塩」というお店を運営しております。2016年9月に創業し、大阪で４店舗、東京で４店舗の計８店舗を展開しております。

Q：ありがとうございます。かなり珍しいコンセプトですよね。なぜ、そのような業態で創業されたのでしょうか？

少し下世話な話かも分かりませんが「収益性が高いな」と思ったからなんですよ。僕は創業前、クラウドファンディングを通して飲食店さんなどを支援する会社に勤めていました。その取り組みの中で、天ぷら×ワインがコンセプトの店舗立ち上げに携わることになったんですよね。そして事業計画を引いていた時に「この事業は収益性が高いな」と思ったんです。と同時に「これなら自分でも出来る！」とも思いました。そして更に収益性を高める為、食材を仕入れるのでなく、自ら生産していくビジネスモデルにアレンジして創業したんですよね。

Q：なるほど。となりますと収益性の高い事業をされている事が御社の強みなんですね。ありがとうございます。収益性の高い事業をされていく上で大切にされている考え方があれば、聞かせて頂けますでしょうか？

「顧客満足度」であったり「スタッフのやりがい」こういった抽象的なことを具体的に数字に置き換えて捉えていく。そういった考え方を大切にしています。顧客満足度に関しては、口コミサイトの点数を顧客満足度としています。客観的な意見がとても重要だからです。またスタッフのやりがいに関しては、「勤務態度」「揚げ技術」「接客技能」「仕込や締め作業」この４つの指標をA～Cの3段階にわけ、月次で評価をしています。そしてその評価が自身の役職にダイレクトに結びつきますのでキャリアアップがしやすい環境にあるんですよね。そういった人事制度を引く事でやりがいを感じてもらおう、と考えております。少し固い話になってしまいましたが、つまるところ「全てを数字で捉える」そんな考え方を大切にしています。



Q：「抽象的なことを具体的に数字で捉える」とても大切な考え方ですよね。大塩社長は将来的にはどんなビジョンをお持ちですか？

社長インタビュー

30年先も、今、頑張ってくれているスタッフたちが活躍できる環境にして行く事。そんなビジョンを掲げています。人間、どうしても歳を重ねるにつれパフォーマンスが落ちてくると思うんですよね。その落ちたパフォーマンスをマーケティング力や戦略でカバーし、力強い会社にしようと思っております。

Q：数字に裏付けられた戦略をスタッフさんたちに示せたら、安心して働いていく事が出来ますよね！30年先を見据える、となりますと人事戦略も大切になるかと思います。人材を定着させるために取り組まれていることがあればお聞かせください。



飲食業界の中でもトップクラスの待遇を準備しております。お給料に関しては新入社員であっても都内で33万スタート。府内では30万スタートです。当然、週休2日制で連休OKとしております。またGW・盆・正月を使って長期休暇を取ってもらえます。そしてお米は現物支給。僕たちはお米の生産者でもあるからですね。そしてまかないで天ぷらを食べ過ぎて太ってはいかん！ということで最近、話題の「チョコザップ」に通い放題！なんていう福利厚生も用意していますよ。

Q：チョコザップですか！いいですね。お米と天ぷらという悪魔的な組み合わせですと一気に太りそうですもんね！この辺りから読者さんが気になりそうなことを聞いていきますよ！まずは「入社してから取り組むこと」この辺りからお聞かせ下さい。

まずは会社の理念と評価制度を理解して頂くところからになります。こう聞くと2,3日かけて泊まりがけでする研修をイメージされるかも分かりませんがそんな事はなく、1時間程度でお伝えしています。そして現場に出てもらい、まずはホール業務から学んで頂きます。揚げの技術に関してはスタッフたちへのまかないを作ることで学んで頂いてますね。



Q：ありがとうございます。中長期的にはいかがでしょうか？

先ほどもお話しましたが、弊社は「勤務態度」「揚げ技術」「接客技能」「仕込や締め作業」という４つの評価基準を月次で評価しています。この４つのうち３つがＡですと、トータル評価もＡになるんですね。それを３ヶ月連続で取り続けると次の役職に昇格できます。そして役職ですが、一般社員→副店長→店長→マネージャー→エリアマネージャーといった形でステップアップしていってもらってますね。

Q：ありがとうございます。すると最短で１年ほどで店長までいけてしまう計算になりますね！

理屈的にはそうですね。実際のところ、１店舗だけであれば３年もあれば、お店を繁盛させるだけのスキルや経営的なノウハウも身につくと思いますよ。

Q：となりますと、キャリアを築いていってもいいし、経営的なノウハウを短期間で学んで独立してもいい。働く人からすると選択肢が広くて良いですよね！

そうですね。そこが人材においては一つの強みだと思います。ポイントになるのはキャリアを築いていくにしろ、独立するにしろ経営的な視点は必ず持ち合わせておかないといけません。裏を返すと料理の腕前だけでは通用しないってことなんですよね。そういう時代になってきています。

Q：すると食の道を志す人は、少しでも早く経営的ポジションになれる会社を選んだ方がいいですね！

そうですね。飲食店を就職先として考えてる方は、少しでも早く店長になれる会社を選んでみるのもいいと思いますよ。短期間でより経営的なところに近づきますからね。

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。

弊社はこれからどんどん出店していきます。是非とも、うちに来て下さい！

スタッフインタビュー

株式会社アゲル　マネージャー　佐伯篤（さえきあつし）



Q：続いてマネージャーの佐伯さん、よろしくお願いします。まず最初に佐伯さんの得意な分野からお聞かせください。

サッカー、ゲーム、競馬、パチンコ、、、全部、得意ですよ！ゲームはポケモンナイトで課金しまくって・・・

Q：佐伯さん！違いますよ！仕事の話ですよ！

え？仕事の話ですよ？

Q：エ？

いや、僕の得意分野は人間関係をしっかり築いていく事。もっというと新入社員の不安を取り除いていく事をもっとも得意としているんですよ。理念や人事制度ももちろん大切ですが、まずは打ち解けてもらおう！という事で多趣味であることを武器に積極的に話しかけるようにしているんですよ。

Q：なんだか少し安心しました（笑）。食の道を志したのも趣味の延長線上だったのでしょうか？

いえ、趣味というよりもシンプルに料理が好きだったからです。父は料理人で小さい頃から、イロハを教わり料理を知れば知るほど好きになっていきました。ですので「将来、何になる？」に対しては「料理人になる！」だったんですよ。

Q：好きなことが仕事になる！なんて最高ですよね！

いや、それがそうでもなかったんですよ。僕は短期大学の調理コースを卒業後、京都の料亭で修行を始めました。もちろん腕前は磨けたのですが、次第に、休みの日に山菜取りに出かけたり、仕事が終わってから銀杏の葉を取りにいったりするようになりました。そんなことに少しずつ違和感を感じるようになったんですよね。

Q：それも修行のうちだ！なんて言われたらそれまでかも知れませんが「料理を学びに来ているのに・・・」とは思ってしまいそうですよね。その後はどうされたのでしょうか？



このまま続けるべきか？迷っていた時に天ぷらとワイン大塩で働いていた友達が僕を誘ってくれたんです。天ぷら×ワインというコンセプトが「天ぷらは和食である」という価値観をいい意味で壊してくれました。そして「こんな発想をもった会社で働けば、きっと楽しいに違いない！」そう思って入社を決めたんですよね。

Q：実際、入社されてみていかがでしたか？

この会社に入社して飲食店としての仕事の楽しさを学ばせてもらったと思います。というのも僕はもともと料理が好きで、この世界に飛び込みました。そして下積みをしますが周りは料理人だけでお客さまと接する機会は少なかったんですよね。それがガラッと変わりました。弊社は料理の前に接客を学びます。ですので毎日毎日、違うお客さまと接することが新鮮で、そこに楽しさを感じるようになったんですよ。

Q：なるほど。そういった変化があると自分の成長を感じることができて仕事がどんどん面白くなりますよね。そんな経験をさせてくれた会社にはどんな思いをお持ちですか？

僕は入社して6年目でマネージャーを任せてもらえるようになりました。その期待に応えられるように自分の役割をしっかりと果たせるようにしたいと思っています。また、社長である大塩は30年先も僕たちが頑張れる環境にしよう！というビジョンを掲げてくれています。そのビジョンの達成にもしっかりと貢献してい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。

僕が多趣味であるように、皆さまにもやりたい事ってたくさんあると思うんですね。そんな中でも人と触れ合うことが好きな方は、是非、一緒に仕事しましょう。