スター食堂株式会社

所在地：京都市中京区船屋町385
TEL：075-256-1925
HP：https://www.star-kyoto.co.jp/
SNS：https://www.instagram.com/star.co1/
取材日：2024／07／23

ホームページ　Instagram

社長インタビュー

スター食堂株式会社　代表取締役　西村裕行（にしむらひろゆき）

Profile

出身地	：京都市
出身校	：信州大学
生年月日	：1968.4.20
趣味	：古典芸能、揚げ物
血液型	：B型
学生時代の活動	：生徒会長
好きなスポーツ	：古武道
好きな本	：土を喰う日々
好きな言葉	：一掴一掌血 一棒一条痕
得意な料理	：中華料理

Q：西村社長、今日はよろしくお願いします。まず最初にスター食堂株式会社の事業内容から聞かせて頂けますでしょうか？



弊社はレストラン12店舗、お総菜屋2店舗、ケーキ屋1店舗で計15店舗を運営しており、2024年で丸100周年を迎えるレストラン経営を主軸とした会社です。

Q：100周年、おめでとうございます！スター食堂は1世紀ものあいだ、親しまれてきたんですね！西村社長は、2007年から代表取締役に就任されたと伺いました。どういった経緯だったのでしょうか？

承継する前の私は、店舗設備などの修繕を担当する取締役で、2012年ころに事業を承継する予定だったんです。しかし先代の叔父が病気に倒れ、急遽、誰かが継がないといけない状態になってしまったんですね。しかし、当時は経営的にも厳しく借入額も相当なものになっていました。そんな状態でしたが「やる気はあるか？」と聞かれ、それでスイッチが入ったんです。「このままではスター食堂の歴史に終止符を打つことになる。であれば、できる限りやってみよう！」という想いで、すべての借用書に私の実印をおし、代表取締役に就任しました。

Q：相当な覚悟だったわけですね。100周年という節目を迎えるにあたり、西村社長はどのような考え方を大切にしてこられたのでしょうか？

料理を売らず、楽しい時間を売る。この考え方を大切にしてきました。私は事業を継いでから、まずは会社のことを知ろう！と社史を振り返ることにしました。すると当時の洋食は、なかなか庶民の手に届くようなものではないことがわかったんですよね。さらに、初めて洋食を食べたときに、味よりもナイフとフォークで食べることが楽しかったことを思い出したんです。であれば、その楽しい時間をたくさんの方に届けていこう！と思ったんですよ。そして、それが私の役割だと思っています。



Q：単に洋食を提供するだけのお店なら、100周年を迎えることは難しかったはずですよね。

はい。ですので本当のライバルは隣の町の洋食店ではなく、ディズニーランドやUSJだと思っています。なんとなく食べた食事って記憶に残らないと思うんですが、そこに加価値が加わると楽しかった記憶として残りつづけると思うんですよ。スター食堂は、その楽しさを提供する洋食屋ありつづけたいですね。

社長インタビュー

Q：100年親しまれつづけたのは、味はさることながら想い出に残る楽しさの提供だったわけですね。ありがとうございます。さて、この辺りから食の道を志す求職者の方が気になりそうなことを伺っていきますよ！御社に入社した方は、まずは何から取り組むのでしょうか？



まずは現場配属です。どんな感じかというと、現在15店舗で、仮に15人の方が入社されたら、基本的には各店1人ずつの配属になります。しかし、これだと辞めやすい環境になってしまうんですよ。なぜならひとりぼっちになってしまうからです。それはそうですよね。周りの友達や、ご家族が休んでいるときに働くわけですから。つまり孤独になってしまいがちなんですよ。ですので、弊社では、月に1回新入社員を中心に集まるようにしているんですね。1回目は「現場で一番怒られたことはなにか？」2回目は「一番褒められたことはなにか？」そんな内容を新入社員同士で話しあうようにしているんですよ。現時点では9か月連続でつづけて実施し、それが「スター人」になってもらうための準備期間となっていますね。

Q：「スター人」いい響きですね！9か月後、どれくらいの方がスター人になられるのでしょうか？

10人中8人前後ですね。もともとは10人中4人ほどだったので、離職率という側面でみても大きな成果を得られたと思っております。

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？

弊社では社員の等級は、スタンダードコース、スキルアップコース、キャリアアップコース、と3つからありますが、全新入社員、まずはスタンダードコースからのスタートです。そして、スキルアップコース、キャリアアップコースへのステップアップは許可制にしているんですね。なぜかというと、そもそも与える環境がよくない、と思うからです。自分から掴みにきてほしいんですよ。で、掴みにきた人は、どれだけ腕に覚えがない方でも、どんどん役職を任せていこうと思っています。



Q：となりますと、役職とわず「やる！」と覚悟をきめた人がスター食堂の未来を担っていくわけですね。

はい。うちには一度、幹部になって失敗し、降格した人間もたくさんいます。そんな人材にもどんどんチャンスを与えていきたいと考えています。つまり、家系がどう、新入社員だからこう、今の役職がどう、ということではなく、やりたい人、できる人、覚悟のある人に今後のスター食堂を任せていきたいと思っております。先日も新たに常務職を設け、部長を昇格させました。今では20年ぶりに配当を行えるまで業績も回復しております。お客さまからの「ありがとう」をエネルギーに変え、楽しい時間をより多くの人たちにお届けできる方と一緒にがんばっていきたい。そう考えております。

Q：ありがとうございます。ここで西村社長の考える飲食業の素晴らしさをお聞かせください。

私は飲食業は総合芸術だと思っています。食事を提供するだけのお店ではないってことですね。少し想像してみていただきたいんですが、楽しく感じる場所には「食」って必ずついてくるんですよね。USJしかり、ディズニーランドしかりです。つまり楽しい場所には食がある。これを逆の発想で考えてみると、食の場にも楽しさがあっていいはずなんですね。お食事も堪能していただいた上で、その店ならではの楽しさも味わっていただく。そして私たちは、そのすべてをプロデュースすることができます。だから総合芸術なんですね。極めつけは、その上でお金をいただけるんですよ。こんな素晴らしい仕事は他にはない！と私は思ってますね。

Q：ありがとうございます。最後になりますが、読者の皆さまへメッセージをお願いします。

あなたが進もうとしている道は間違っていないと私は思います。なので迷わず進んでほしい。飲食の仕事はそれくらい素晴らしいお仕事です。天職は探しても見つかりません。今、あなたがやっていることを天職にするんです。がんばってください。