肉食酒場はらぺこピエトリン

所在地：大阪市此花区島屋1-1-37
TEL：06-6468-3993
HP：https://exeed.jp/
SNS：https://www.instagram.com/pietorin/
取材日：2024／10／30

ホームページ

PIETORIN
Instagram

社長インタビュー

肉食酒場はらぺこピエトリン　オーナーシェフ　柳原翼（やなぎはらたすく）

Profile

出身地	：大阪市北区
出身校	：阪南大学
生年月日	：1976.2.17
趣味	：カラオケ
血液型	：A型
学生時代の活動	：軽音楽、バンド活動
好きなスポーツ	：なし
好きな本	：指輪物語
好きな言葉	：成功は人のおかげ 失敗は自分のせい
得意な料理	：パスタ

Q：柳原さん、今日はよろしくお願いします。まず最初に柳原さんの事業内容から聞かせて頂けますでしょうか？



ユニバーサルスタジオジャパンにほど近い安治川口駅近くで「はらぺこピエトリン」というイタリアンと肉バルを融合させたお店を運営しております。安くて美味しく、人が笑顔になる料理を追求しており、おかげさまで今年で９周年を迎えさせていただきました。

Q：ありがとうございます。柳原さんは昔、メジャーデビューを目指して音楽に没頭されていたと伺っております。どのような経緯で食の道に進まれたのでしょうか？

僕はメジャーデビューを夢見てある事務所に所属していたのですが、メンバーや事務所側と目指したい方向性が合わなくなり、退所することになりました。そして始めたのがピザ屋でのアルバイトだったんです。

Q：その後はどのようにして創業されたのでしょうか？

勤務店に置いてあった雑誌の飲食店開業に関する記事を何気なく読んでいるうちに 「いつか自分の店を持ちたいな」 という新しい夢が芽生え、ピザ屋からの紹介でイタリア料理店の門を叩き、８年間必死で学びました。独立が現実味を帯びてきた頃、とあるお客様から「美味しいけど本場の味とは違うね」と言われ、イタリア料理のプロを目指している自分が、その国について何も知らない という矛盾にハッとさせられました。観光旅行に行っても意味がないので貯めていた開業資金を投げ打ってイタリアへ長期移住を決意。運よくトスカーナ州の４ツ星ホテルに雇用してもらえることになり、そこで約１年間の料理修行をさせていただきました。帰国後は大手外食企業へ就職し、多数の大型レストランにて責任者や料理長を務めましたが、給与や待遇面は悪くなくても大手企業ゆえに業務効率ばかりが最優先されることに料理人としてのやりがいを感じられなくなってしまったんです。やはり、自分の学んできた知識や技術、努力や決断に対する評価が自身にストレートに返ってくる現場で力を試したい！ と創業に至りました。



Q：ありがとうございます。柳原さんは、これまでにどのような考え方を大切にしてこられましたか？

「成功は人のおかげ、失敗は自分のせい」この考え方を大切にしてきました。これは僕の座右の銘でもあります。お店はひとりでは成功させることはできません。周りの方々あってのお店であり自分なんですよね。逆に失敗はすべて自分の責任だと仕事に取り組んでおります。

社長インタビュー

Q：とても大切な考え方ですよね。「ひとりでは成功させられない」とのことですが、スタッフさんとはどのようにしてお店を運営されてこられたのでしょうか？



　従業員というよりは一つのチームのようなイメージをもってここまでやってきました。目指す目標は同じでそこに向かっていく温度感も同じ。唯一違う点は僕がリーダーであることだけです。ですのでトップダウンで指示を出すのではなく、チーム全員の意見をきいて、取り入れられるものは積極的に取り入れていく。そんなスタンスでお店を運営してきました。

Q：共通の目標があれば仕事にもハリがでて意見もでやすくなりますよね！さて、ここで少し話題を変えさせていただきますが、依然として人材不足といわれている飲食業界です。どのようなことが原因だと思われますか？

　中小個人店ではやはり収入や待遇面が影響していると感じます。飲食店はランチと夜の離れた時間帯にピークがあり、お客様の入らないアイドルタイムにも仕込みや清掃作業をしなければ営業が成り立ちません。よって一日の拘束時間が長く、ずっと立ち仕事で常に刃物や油や火を扱い、大量の洗い物や調理機器メンテナンスなど、まさに若年層に敬遠されがちな３Ｋ（きつい、汚い、危険）労働環境といえます。なのに飲食店の売上は様々な外的要因に影響されやすく非常に不安定であるため、高額な給与や長期休暇を与えてあげることが難しいという現実があります。飲食の仕事そのものが好きだったり、料理を学びたいなどの目的意識がある人以外にとっては、わざわざこの仕事を選ぶメリットが感じにくいのだと思います。

Q：本当にむずかしい問題ですよね。となりますと売上をどのようにして伸ばしていくか、が解決策になってくるのでしょうか？

　その通りです。ですが非常にむずかしい問題なんですよ。飲食店は出店した時点である程度の最大売上が決まっています。席数が決まっていて、原価率や客単価、ピーク時間などもある程度、読めるからです。日々の売上がいつもその最大予測通りであれば良いのですが、当日の天候など様々な要因で乱高下するため、最小限度の人員配置を基準として営業しておき、想定以上に繁忙すれば無理をするしかなくなるんですよね。確かに最大売上の安定を目指すことは全飲食店の課題ですが、現実的には閑散状況に応じての人件費削減のほうが重要です。この構造が変わらない限り、人材不足は解決しないと思います。



Q：構造的な問題が人材不足に拍車をかけているわけですね。少し暗い話題になってしまいました。ここで柳原さんの想う飲食業の素晴らしさをお聞かせください。

　飲食業は人を喜ばせることができる仕事です。少なくとも僕はそこにやり甲斐を感じています。そして、その喜びがご家族やご友人、お仕事関係の方々に伝わっていき、人と人が繋がっていくようになっていきます。飲食業は決してマイナスな側面だけではないんです。そして、この素晴らしさは飲食業ならではだと思っています。なぜなら、お客さまを想って料理を作り、それを食べられたお客さまから美味しい！と喜んでいただき、その喜びが世代を超えて伝わっていくからです。お子さまのときにご両親に連れられて来られた方が大きくなって、またお店に来てくださったときは本当にうれしい気持ちでいっぱいになりますよ！そんな方々の居場所として、そして自分自身の居場所として、このお店を守っていこうと思っております。

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。

独立を夢見て食の道を志している方にお伝えしておきたいのは個人店の経営とは「想像の何倍も厳しい世界であること」です。友人や後輩、多くの知人が華々しく開業しては数年後に消えていく姿を数多く見てきました。また僕自身、何度も追い詰められました。調理技術、接客、計数管理、衛生知識、経営センス、先見力、決断力、実行力。何が欠けても存続が厳しい世界です。気持ちや想いだけでやっていけるほど甘くはありません。やみくもに独立を目指すより雇われ料理人として安定した給料をもらえることの安心感や重要性も充分に検討されてください。とはいえ一歩を踏み出し挑戦しないことには何も始まりません。急ぎ足にならず、総合力を磨かれてください。一度きりの人生です。個人的には成功や失敗より、後悔せずに生き抜くことを大切にされてほしいと思います。