株式会社ステップ

所在地：京都市中京区三条通東洞院東入ル菱屋町47-3
TEL：075-254-6727
HP：https://manzara.co.jp/
SNS：https://www.instagram.com/manzara_donguri/
取材日：2024／10／24

ホームページ　Instagram

社長インタビュー

株式会社ステップ　副社長　堀之内康仁（ほりのうちこうじ）

Profile

出身地	：岡山県	学生時代の活動	：サッカー
出身校	：奈良大学	好きなスポーツ	：ゴルフ、サッカー
生年月日	：1972.6.6	好きな本	：嫌われる勇気
趣味	：ゴルフ、食べ歩き	好きな言葉	：ゆっくり急げ
血液型	：AB型	得意な料理	：まかない料理全般

Q：堀之内副社長、今日はよろしくお願いします。まず最初に株式会社ステップの事業内容から聞かせて頂けますでしょうか？



1985年に「まんざらでもないお店にしよう」ということで屋号名を「まんざら」にしてスタート。現在は京都を中心に９店舗を運営している会社です。コンセプトは「非日常の空間で仲間と食事をしホスピタリティを感じてもらう。それを人は美味しいという」です。美味しさだけではなく、食事をする空間や環境を大切にしていこうということですね。そんなコンセプトがお客さまに受け入れられたのか、2025年に創業40周年を迎えさせていただくことになりました。

Q：ありがとうございます。堀之内さんはどのような経緯で入社されたのでしょうか？

僕は奈良の大学に進学し、うどん居酒屋でアルバイトを始めました。そして２年ほど働いたときに天ぷらを揚げさせてもらうことになったんですね。そしたら、お客さまから「美味い！」とおっしゃっていただいたんです。そこから料理にハマりました。その後は６年ほど奈良の割烹料理店で働くことになるんですが、当時の奈良はそこまで栄えてなくて、当時、お付き合いしていた方との食事が同じお店なってきたんですよ。そこで遠出しよう！ってことでドライブがてら京都に食事しにいきました。そこで入ったお店が当時のまんざら先斗町だったんです。料理の美味しさはもちろんのこと、その空間に惹かれました。そして通っているうちに新規出店するという情報を耳にし、そこで働きたい！と思い入社することになりました。

Q：堀之内さんから望んで入社されたんですね。40周年を機に社長に就任されると伺っております。これから経営者として活躍されるわけですが、どのような会社にしていきたいと思われていますか？



近い将来、ホールディングス化したいと思っています。なぜかといいますと頑張ってくれているスタッフたちと成功できる仕組みを一緒に作りたいからなんです。少し独立の話にフォーカスさせてもらいますと、ラーメン店や焼肉店で創業される方が後を絶ちません。良い悪いではなくて、そこには「長続きしない業態」という事実があるわけです。ですので、「とりあえずラーメンや焼肉をやる」といった短絡的な発想ですと残念な結果になってしまいかねないんですね。もちろん成功される方もいますが長続きしないという事実があるわけです。ですので可能な範囲で資金提供し、40年来のノウハウと、独立したい！という熱い情熱を化学反応させていきたいと思っております。それが僕の考えるホールディングス化です。

社長インタビュー

Q：ありがとうございます。これから苦楽をともにする従業員さんへはどんな想いをお持ちでしょうか？



限界を決めないでほしいと思います。弊社には「好きにやれる」という文化が根付いております。それは自由な発想がうまれるというメリットがある一方で、自分の殻の中だけで考えてしまうというデメリットもあるんですね。そして自分の殻の中だけで考えて物事がうまくいってしまうとプライドが高くなっていきます。すると自己成長がとまってしまい、結果、自分の限界を自分で決めてしまうことになってしまうんですね。だからこそのホールディングス化なんです。資本とノウハウを提供し殻の外のリソースに触れてもらうことで自分の限界を突破してもらいたいんですよ。

Q：とても恵まれた環境でお仕事ができるってことですよね。ありがとうございます。さて、このあたりから読者の方が気になってそうなことを伺っていきますよ！入社した社員さんにまずやってほしいことはどんなことでしょうか？

入社して１ヶ月は全店舗まわって自分が活躍できそうなフィールドを見つけてほしいと思っています。弊社では割烹、和食、串、洋食、カフェと幅広い業態で営業しております。ですので１店舗だけで自分のフィールドを見つけること自体が無理な話なんですよね。そして、自分のフィールドをみつけることができ、理想の２割くらいの仕事ができてきたなっていうタイミングで、先輩に分からないところをどんどん聞いて、成長していってほしいと思います。

Q：成長することができました！その次はどんなステップが待っているのでしょうか？

役員などを目指してもらうのもいいとは思いますが、その席は現在４席しかありません。ちょっと競争が激しいですよね。ですので、会社をうまく利用してホールディングス化した先の会社で社長を目指してもらったらいいのかなと思っています。資金とノウハウは本体から提供し、そのリソースを使って次のステップにいきたい人がお店を運営すれば、本体の役員と同等かそれ以上のやり甲斐を感じてもらえると思うんですよね。具体的には、自分の報酬を60万ほどに設定し、売上に応じたフィーを本体に渡してもらう。



そして十分な仕組みづくりができたタイミングで会社を買い取って完全に独立すればいいと思うんですよね。特に弊社は出店場所に関しては自信があります。リスクは少ないと思いますよ。そして、その仕組みがどんどん連鎖していって、たくさんの方が豊かにな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。ここで御社の人材における強みをお聞かせください。

やりたいことがやれる環境には間違いなくあると思います。そして、人が成長する過程では、やりたいことをやれる環境の方が早く成長すると実感しています。が、やりっぱなしではいけません。しっかりと計画、実行、評価、改善のPDCAサイクルは最低限回してほしいと思います。そのためのバックアップは会社がしていきます。そんなことを繰り返しながら、今までにやったことのない うどんなんかにも挑戦し、いづれは世界に出ていきたいと思います。それが僕の社長としての役割ですね。

Q：2025年に40周年ということで老舗でありながら、チャレンジングでベンチャー企業のような側面もお持ちなんですね。インタビューも終盤ですが、飲食業の素晴らしさについてお聞かせください。

スルメは噛めば噛むほど味が出てきます。それと同じように飲食業もやればやるほど面白さが出てきます。たとえばインバウンドです。コロナも明けてたくさんの方が訪日され京都を訪れています。文化の違いから接客しづらいなんて声もありますが、彼らは素直な側面も持ち合わせているんです。料理やサービスに対して純粋なんですね。素直に喜んでくださるんですよ。なのでサービスし甲斐があります。こんな具合で常に新しい発見があるので、それを楽しみながら仕事ができるところが素晴らしいところですかね。

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。

「やろうと思っていた」よく聞く言葉です。後悔する前に行動を起こしてほしいなと思います。

スタッフインタビュー

株式会社ステップ　まんざら団栗橋 店長　髙﨑星香（たかさきせいか）



Q：続いてのまんざら団栗橋店長の髙﨑さん、よろしくお願いします。まず最初に髙﨑さんのお仕事内容からお聞かせください。

店長として売上からスタッフのシフトの管理までお店全体の管理を任されております。そして、いちスタッフとしては、串のお店なので自分で焼いたりもしています。でも、焼きすぎてしまうクセがまだ治らない新米店長なんです（笑）。

Q：これからですね（笑）。髙﨑さんは2024年2月に入社されたと伺っております。どのような経緯だったのでしょうか？

私は大学４年間、ずっと烏丸駅近くにあるまんざらでアルバイトをしていたのですが、そのまま就職するなんてことは考えていなかったんですね。なぜなら料理ができなかったからです（笑）。でも飲食業には魅力を感じていて、別の形で関わっていこう！ということで求人系の広告会社に就職しました。しかし思うようにいかなかったんです。そもそも、輝く人材と素敵な飲食店とを繋ぎたかったから求人会社に就職したわけですが、関われる仕事の深度にギャップを感じ歯痒かったんですよね。そんなときに副社長の堀之内から誘われ、社員として再入社することになったんです。

Q：どんなことに期待され、再入社を決断されたのでしょうか？

この会社のステップアップにより深く関われることに魅力を感じました。誘ってくれた堀之内にはアルバイト時代の接客を評価していただいていて、入社後、接客ノウハウを全店のアルバイトスタッフに浸透させてほしいという役割をいただきました。そのためにはまずは自分が現在を知らなければいけません。ですので、団栗橋に配属されることになりました。

Q：いきなり店長候補となると勉強することが多くて大変そうですが、いかがでしたか？

会社からの期待に応えられなかった自分の至らなさに涙したこともありました。14:00から仕込みをして、それが終わればアルバイトスタッフに仕事の指示をします。指示をするということは、指示する私がその業務を把握しておかなければなりません。そしてようやくオペレーションに慣れたころに、京都では有名な川床が始まりました。たくさんの観光客の方がご来店されます。すると営業の仕方も変わるんですね。もう対応しきれなくてオーダーから提供まで30分もお待たせしてしまったこともありました。



Q：なるほど。大変な中でも「やって良かったな」と思われたことはありましたか？

このお仕事により深く関われたことが良かったなと思うことです。入社してからの数か月は数字やオペレーションのことなどギュッと凝縮して教えていただきました。私は性格的に点と点が線でつながっていくことが好きで、アルバイトのときは点だけだったのが、店長候補として関わることで、点が線になっていくのを肌で感じるんです。それがとても楽しく感じたことでした。

Q：大変さの中にも楽しさを見出されて今がお有りなんですね。さて、学生のころから飲食業に魅力を感じておられた髙﨑さんですが、どんなところに魅力を感じますか？

飲食業は「居場所づくり産業」だと思っています。学生時代の就職活動中にサードプレイスという概念を知りました。それは時代が変わってもありのままの自分でいれる場所と定義していました。飲食業も通ずるところがあると思っています。フラっと入れば、立場も関係なく、気軽に楽しめる場所になります。言い換えれば、ありのままの自分で楽しめる居場所であり、ありのままの自分が承認される居場所でもあります。そして、その居場所には最高に美味しいお料理とお酒があります。最高ですよ！

Q：ありがとうございます。最後に読者の皆さまへメッセージをお願い致します。

読者の方には料理に真剣に向き合われている方も多いかと思います。その技術でお客さまを喜ばせてほしいと思います。一緒にお客さまの居場所を作っていきましょう。