株式会社ゼスト・コーポレーション

所在地：大阪市北区曽根崎1-7-10
TEL：06-6364-3210
HP：https://toitoianaza.owst.jp/
SNS：https://www.instagram.com/toitoianaza_umeda/
取材日：2024／11／18

ホームページ

@TOITOIANAZA_UMEDA
Instagram

社長インタビュー

株式会社ゼスト・コーポレーション　代表取締役　田中昌邦（たなかまさくに）

Profile

出身地	：広島県東広島市	学生時代の部活動	：陸上
出身校	：辻調理師専門学校	好きなスポーツ	：野球
生年月日	：1981.7.2	好きな本	：Dancyu
趣味	：キャンプ	好きな言葉	：何とかなる
血液型	：A型	得意な料理	：出汁巻き卵

Q：田中社長、今日はよろしくお願いします。まず最初に株式会社ゼスト・コーポレーションの事業内容から聞かせて頂けますでしょうか？



2013年1月に溶岩プレートでお肉を召し上がっていただく「といとい穴座」を梅田にオープンさせていただきました。コロナ禍には２店舗ほどの出店するも人材不足から撤退。うち１店舗を移転させる形で天神橋に「日本酒ちろりん」をリニューアルオープンさせました。現在は「といとい穴座」と「日本酒ちろりん」の２店舗を運営する会社です。

Q：ありがとうございます。田中さんは辻調理師専門学校ご卒業と伺っております。その後はどのような経緯で独立されたのでしょうか？

卒業後は、割烹料理で有名なお店で働くことになるのですが、全寮制で休まる時間もなく１ヶ月で辞めることになりました。その後は飲食店のバイトを転々とするんですが、22歳のころ４年制の大学に通う同期が就職していき、「このままでいいのだろうか」という思いから最後にバイトをしていた居酒屋で就職することになりました。結果、その会社で９年間働くことになるんですが、それまでは定年後に趣味でお店をやろうかな、くらいで全く独立する気なんてなかったんですよ。そんなタイミングで知人から溶岩プレートで人気だったお店を紹介してもらい、そのお店が魅力的に感じたんですよね。で、ちょうど働いていた居酒屋を退職するタイミングでもあったので、それなら！と思い切って独立しました。

Q：独立されてから10年以上たちますが、経営者として大切にされていることがあればお聞かせください。

最近では「ワンオペ」なんていったりしますが、僕はそうではなく従業員を雇う前提で独立しております。ですので個人事業主ではなく最初から法人を立ち上げ厚生年金や健康保険などの社会保障を整えてから独立をしました。じゃあ、それで果たして満足なんですか？と言われると決してそうではないと思います。ですが、最低限の保障はもちろんのこと、利益が出れば少ないかも分かりませんがその利益をしっかりと分配すること。そんな当たり前のことを大切にしてきました。



Q：とても大切な姿勢ですよね。さて、この辺りから読者の方が気になってそうなことを聞いていきますよ！読者の方の中には「いきなり皿洗いをさせられるんじゃないか！」なんて思われてる方もいらっしゃるかと思います。御社ではどのような仕事から始められるのでしょうか？

社長インタビュー



まずはサービス業務からです。これは恐らくアルバイトの調理補助とかでない限り、どこの飲食店でも同じではないでしょうか。サービス業務から覚えていただく理由はいくつかあるかと思いますが、弊社の場合、理由は２つです。一つ目はお店のコンセプトを知ってほしいからです。特にといとい穴座では溶岩プレートを使用します。ですので従業員が「溶岩焼きとはなんぞや」を理解しお客さまに説明できなければいけません。そして、もう一つの理由は、お客さまが何を望まれているのか？を理解できるようになるためです。こればかりは厨房にいたら分からないことですからね。

Q：なるほど。確かにそうですよね。中長期的なキャリアアップに関してはいかがでしょうか？

そもそもうちの会社に入社したらどんなキャリアマップが引かれているのか？なんてことの前に、ご自身がどうしたいのか？によると思います。ひと言で飲食店といっても選択肢は山ほどあります。働き方でいえば、僕もそうでしたが独立なんかせずサラリーマンと同じように一定の保障がある中で働きたいのか、それとも独立をして人を雇う立場になるのか。独立するなら客単価2,000円前後の立ち飲みスタイルでいくのか、テーブル席を用意して座れるようにして客単価3,000円前後の大衆系のお店にするのか、はたまた客単価10,000円以上を狙っていくのか。こんな具合ですよね。で、大きく分かれるのは雇用されるか、それとも独立するのか、です。まずはここを決めるとおのずとどうすべきかが見えてくると思いますね。安定して働きたいなら大手にいくことを検討されるべきです。大手には中小の飲食店にはない社会保障や福利厚生が充実している可能性が高いですから。一方で独立には興味がなく料理ができればいいんだ！って人は料理長のポストがある飲食店に就職すればいい。そして独立したい！って人は経営の勉強をすればいい。こう見てみると、つまりは逆算ですよね。自分は果たしてどうしたいのか？キャリアアップに目を向ける前に、まずはそこにフォーカスされるべきだと僕は思います。



Q：考えさせられますね。安定して働く、料理人になる、経営者になる、それぞれの道を進むにあたってアドバイスなどがあればお願いします。

難しい質問ですが、すべてに共通していえることは「この仕事が好きじゃないと続けることがむずかしい」ってことですよね。もう読者の方もご存じだと思いますが、決して楽な仕事ではありません。立ち仕事ですし、お友達やご家族が休んでいるときに働かなければいけない職業です。ですので、まずこの仕事が好きであること。これはどんなスタンスの働き方だろうが必要不可欠な要素だと思います。また、経営者を目指される方は一度、事業計画書を作られてみるといいと思いますよ。特に売上は客単価×客数ですべてが決まります。その客単価はどうすれば維持できるか、どう集客し客数を伸ばすのか。これが分かればおのずと見えてくるものがあると思います。

Q：ありがとうございます。好きじゃないと続けることがむずかしい、とのことですが、田中さんはこの仕事のどこに魅力を感じておられますか？

自分で作った料理、用意した空間をお客さまに楽しんでもらっているのを見るのがシンプルに楽しいです。といとい穴座はお客さまの方でお肉を焼いていただくスタイルなので、そこまで見ることはできないんですが、それでもリピートしてくれたら本当にうれしい気持ちになります。もう一度、お越しいただけたということは楽しんでいただけたということですから。今、経営している２店舗が仮になんらかの理由で続けられなくなっても、僕はまた飲食の道で仕事をしていると思います。そう思うくらいこの仕事が好きですね。

Q：もう天職ですね！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。

短くても２年はこの仕事を続けてほしいと思います。そこから見えてくるものが必ずあります。皆さんがご卒業されるのは20歳前後だと思いますが、22～23歳まで働いてみてそれでもダメなら別の道を進む、でも遅くはないと思います。頑張ってください。