株式会社ventoworks

所在地：大阪市北区天神橋5-3-8
TEL：06-6809-7738
SNS：https://www.instagram.com/slamdrunk_osaka/
取材日：2024／11／22

SLAMDRUNK_OSAKA
Instagram

社長インタビュー

株式会社ventoworks　代表取締役　四方風馬（しかたふうま）

Profile

出身地	：大阪市此花区	学生時代の部活動	：空手
出身校	：龍谷大学	好きなスポーツ	：サッカー
生年月日	：1993.11.28	好きな漫画	：スラムダンク
趣味	：サウナ、ゴルフ	好きな言葉	：挑戦することを恐れるな 挑戦しないことを恐れろ
血液型	：A型	得意な料理	：晴子さんの焼うどん（笑）

Q：四方社長、今日はよろしくお願いします。まず最初に株式会社ventoworksの事業内容から聞かせて頂けますでしょうか？



2023年8月に天神橋に創作中華スタンド「SLAMDRUNK（スラムドランク）」を創業し、翌2024年7月には「洋食堂549（ゴシック）」をオープンさせていただきました。一号店が立ち飲みスタイルで二号店が洋食とコンセプトが統一されておりませんが、働くスタッフさんの夢に寄り添っていきたいという想いから、近隣店の業態も踏まえ、スタッフさんのやりたい業態で出店し、今後もそうしていこうと考えている会社になります。

Q：ありがとうございます。四方さんは出店予定のある飲食店さんへ物件の斡旋と資金面での投資を事業とする会社ご出身だと伺っております。なぜ、飲食店さんをサポートするお立場だった四方さんが飲食業を目指されるようになったのでしょうか？

「30歳までには飲食業をやる」と決めていたからなんですよ。といいますのも僕が４、５歳のころ、父がちょっと変わり者で、某有名ホテル前の公園で宿泊者のためにイタリアンの屋台をやっていたんですね。で、そのお店にくるお客さんの喜ぶ笑顔がとても魅力的に映ったんです。一方で母は教育熱心で一時は教員を目指して大学に進学をしました。しかし、地元の友達が自分のやりたいことに純粋で、その姿がうらやましくもあったんですね。そんなとき父の屋台にくる人たちの喜ぶ顔を思い出したんです。そして自分のやりたいことは教員になることではなく飲食業だと気付き30歳までには飲食業をやろう！と決めました。そんな経緯で飲食業を勉強するために飲食店の出店をサポートする会社で働くようになり、予定どおり30歳になる前に創業いたしました。

Q：バッチリ計画どおりだったわけですね！飲食店を経営されるお立場になられた四方さんですが、常日頃から大切にされている考え方があればお聞かせください。

ありきたりかも分かりませんが、お客さまに喜んでいただき、そしてスタッフさんを幸せにすることです。自慢でもなんでもないのですが、通常、４割あれば御の字といわれるリピート率ですが、SLAMDRUNKは８割の方にリピートしていただいております。この数字はひとえにお客さまが喜んでいただいているからに他なりません。そして喜んでいただくためにどうしているかというと友達のお兄さんやお姉さんと話すような感覚で接客しています。こうすることでアットホーム感がでると同時に行き過ぎた接客を防ぐことができ居心地のいい空間を作れるんです。一方でスタッフさんの幸せですが、そもそも僕の幸せ



社長インタビュー



は、イコール スタッフさんのやりたいことが叶うことなんです。ですので、ご縁をいただいたらまずは叶えたいことはなんなのか？をお聞きし、それを叶えることで幸せになってもらえたらと思っております。

Q：具体的にはどのように叶えていかれているのでしょうか？

まずは叶えたいことを具体化します。こんなお店をやりたい！っていう夢ですよね。そしてその夢を実現するために、いつ、どこで、誰が、何を、なぜ、どのように、と5W1Hをつかって分解し、前職で培った経験を活かしながら、一つひとつ解決していくサポートをしていきます。掲げるだけ掲げて、そこに具体性がなければ叶うものも叶わないですからね。

Q：なるほど！おっしゃるとおりですよね！でも独立やお店を任されることがその方にとって叶えたいことでないのであれば、ピンとこないかと思います。その辺りはいかがですか？

はい。もちろん独立や上を目指すことだけがすべてではないです。安定した環境で働きたいという方がいらっしゃって当然だと思うんですね。そんな方には飲食業をやっていく上で必要な資格を取られたら資格内容に応じて手当てをつけていこうと考えております。たとえばソムリエ資格であったり、食品衛生責任者の資格だったりですね。

Q：どんな働き方にも対応できる体制を整えられているんですね！さて、ここから読者の方が気になりそうなことを聞いていきますよ！御社に入社した方は、まず何をしていくのでしょうか？

何もしないんですよ（笑）。

Q：え？どういうことでしょうか？

何もせずにまずは見てもらってお店全体の雰囲気を感じていただきます。そして先輩社員が「今日入った新人なんですよ～」なんていいながら徐々に常連さんに紹介していくんですね。作業なんて後からいくらでも覚えられますからね。なんていったらフザけてるように思われるかも分かりませんが、ちゃんとした狙いがあってのことで、まずはお客さんと話して「この仕事楽しいな！」と思っていただくためにあえてそうしているんですよ。



Q：大切なことですよね！お話を伺ってますとかなり働きやすい環境が整っていると感じるのですが、それもあえてそうされてるんですか？

そうですね。結論としてはいかに私たちのファンになっていただけるか、だと思っています。中にはお客さまからご飯にお誘いいただいたり、ゴルフなんかもご一緒する人間もおります。そしてファンになっていただくには、やはり自由で働きやすい環境であることが大切だと思います。ただし原価率だけは守ってもらいます。赤字になってしまってはこの環境を維持することもできませんからね。

Q：ありがとうございます。ズバリ！四方さんの想う飲食業の素晴らしさとはどのようなものでしょうか？

目の前でお客さまの笑顔が見れることです。本当にそこにやりがいを感じますね。４、５歳のころ、父がホテル前の公園でそうしていたように僕もお客さまに笑顔を提供したい。そう思ったことが僕の原点です。だからこそ、今、自分でお店をやってみてそう思うのかもしれません。また、飲食店は究極、存在しなくても人は生きていけます。だからこそ「行って良かった！」「また行きたい！」と思ってもらえるようなお店にしなければいけません。そのためにはお客さまの小さな幸せを積み上げていくことです。空間、食事、接客。この３つを追求しお客さまの幸せに貢献したいですね。

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。

飲食店は、自分が楽しむことができれば、自分はもちろん、周りのスタッフさんやお客さまもハッピーになれる場所だと思います。そしてその幸せが自分を突き動かす原動力になります。ぜひ、そんな環境に身を置いていただきたいと思うと同時に、私たちのお店でその幸せを感じていただけたらと思っています。

スタッフインタビュー

株式会社ventoworks　SLAMDRUNK勤務　江藤伶奈（えとうれいな）



Q：続いてSLAMDRUNK勤務の江藤さん、よろしくお願いします。まず最初に江藤さんの得意分野からお聞かせください。

とにかく接客が大好きです！お客さまとお話してお一人でこられた方同士が繋がっていったり、とにかくお客さまが盛り上がっているのを見ると嬉しい気持ちになるんですよ。

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

お客さんとしてSLAMDRUNKに来ていて、社長である四方に誘われたのがキッカケでした。それまでは近くの立ち飲み屋さんでアルバイトをしていたんですが、SLAMDRUNKの空間が好きだったことと四方の接客が楽しくて2024年7月に社員として入社しました。

Q：前職もSLAMDRUNKも同じ立ち飲み業態ですが、入社して良かったな！と思うことはありますか？

前職ではサービスメインだったのですが、今ではお料理も作らせていただいてお仕事の幅が広がりました。その延長線上で洋食堂549の方から「肉まんの生地を作ってほしい」なんていってもらえているんです。私は辻学園出身でパンの勉強をしてきました。その経験を活かしておいしい肉まんが出来上がればいいな、なんて思っております。こんな感じで新しいことに自由にチャレンジできるところが良かったな！って思います。

Q：江藤さんは調理学校のご出身だったんですね！先ほどの社長の四方さんへのインタビューでは「スタッフさんの夢を叶えていきたい」とのことでした。江藤さんは夢といいますか、その経験を活かして何かやりたいことなどはお有りなのでしょうか？



２，３年後にはパンとお酒を合わせた立ち飲みスタンドができたらなぁ、なんて思っております。パンとお酒を合わせたお店なんてあまり聞かないとは思いますが、四方も一緒になって取り組んでくれています。ですので、これからもSLAMDRUNKでお料理を学んでいきながら、学生時代に学んだパン作りの技術を活かしていきたいと思っています。

Q：素敵なお店になることを期待しております。お話をお伺いしていますと、これからたくさんの貴重な経験をされていくのかな、なんて思うのですが、そんな経験をさせてくれる会社にはどんな想いをお持ちですか？

感謝しかありません。フリーターであった私に声をかけてくれて社員として受け入れてくださり安定して仕事をさせていただけることもそうですが、四方が元不動産会社出身ってこともあって引っ越しの面倒をみていただいたり、さらには、なんでも話しやすくてプライベートなことまで相談に乗ってくれます。そんな環境で仕事をさせていただけることに感謝しています。

Q：終盤ですが、ここで江藤さんの想う飲食業の素晴らしさをお聞かせください。

飲食の仕事を通して、人との交友の幅が広がったことです。私はただでさえ人と話すことが好きで、お客さまとの会話をしているうちに気が合ったお客さまとは、食事をご一緒させていただいたりもします。そしてプライベートの相談ごとにも乗っていただき、どんどん交友の幅が広がっていくんですよね。それがこの仕事の素晴らしさだと思っております。

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。

学生時代を振り返ると「もっと勉強しておけば・・・・・・」と後悔しているんですね。なぜなら、目指していることがパン主体のお店を作ることだからです。今、学ばれていることは決して無駄ではありません。いつか必ず役に立ちます。頑張ってください。