# 株式会社BayBridge

所在地：大阪市北区松ヶ枝町1-29 2F
TEL：06-6379-5473
HP：https://newbabe.jp/
SNS：https://www.instagram.com/kure_rsk/
取材日：2025／1／16

ホームページ

KURE_RSK
Instagram

# 社長インタビュー

株式会社BayBridge　代表取締役　呉屋良介（くれやりょうすけ）

Profile

| | | | |
|---|---|---|---|
| 出身地 | ：大阪市鶴見区 | 学生時代の部活動 | ：野球 |
| 出身校 | ：長尾谷高等学校 | 好きなスポーツ | ：野球 |
| 生年月日 | ：1989.12.8 | 好きな本のジャンル | ：マンガ |
| 趣味 | ：キャンプ、サウナ | 好きな言葉 | ：臥薪嘗胆 |
| 血液型 | ：O型 | 得意な料理 | ：とんかつ |

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



2020年1月に立ち飲み屋『ニュークレヤ』からスタートし、現在では豚料理をメインとする直営6店舗とFC4店舗、合計10店舗を展開しています。とんかつは関西では珍しい低温調理を採用し、ジューシーでしっとりとした仕上がりを実現。 しょうが焼きは一枚に厚みを持たせ、満足感のある食べごたえで提供しています。それをBayBridgeが提供できる価値と捉え、2030年までに直営店、FC店含めて50店舗まで拡大させていこうと考えている会社です。

Q：ありがとうございます。呉屋さんは独立制度があることで有名な大手のご飲食店さま出身だと伺っております。なぜ、その会社の制度を利用せずにご自身で独立される道を選ばれたのでしょうか？

純粋にもっと稼ぎたい！と思ったからなんです。その大手の会社では５店舗出店すると分社化して独立できて、それが実現できれば飲食業では成功のボーダーラインといわれている年収1000万に届く状況ではあったんですね。しかし、仮にそうなったとしても少し贅沢できるかな、くらいに当時は思えてしまったんです。で、もっともっと稼ごう！そう思って５店舗目の出店をする前に踏みとどまり、自分で独立する道をえらんだんです。

Q：自分の正直だったわけですね（笑）。立ち飲み屋さんでスタートされた呉屋さんですが、なぜ、とんかつメインのお店にされていったのでしょうか？

前職ではたこ焼きメインで出店してまして。そのスタイルを引継ぎつつ立ち飲み屋にしたのがニュークレヤでした。しかし、２店舗目は豚メインのお店にしようと考えていました。なぜなら、僕自身が豚なんこつが大好きで、仕入れも安いしウマいし、この魅力をみんなに知ってもらおう！と考えていたからなんです。しかし、出店を検討していた場所がランチが流行っているところで、豚でランチか……、なんて考えているうちにとんかつに辿りついたんです。そこで豚文化に強い東京にいきリサーチするんですが、そこでは余熱でじっくりと熱を通し、衣もカラっと揚げずに、キレイなきつね色でサクッとした食感のとんかつが流行っていました。それよりもなによりもウマかったんですよ。それでとんかつをメインにしていったんです。



# 社長インタビュー



Q：なるほど！それで関西では珍しいとんかつを提供されるようになられたんですね。50店舗まで拡大される、とのことですが、その上で大切にされている考え方があればお聞かせください。

　そもそも、飲食業界の固定概念を壊していこう！と思ってした独立でもありました。良くなってきたとはいえ、働く時間が長くて、しんどくて。お給料もそこまで高くないのが現実です。そういったこれまでの固定概念を一つひとつ潰していきたいと思っています。なのでうちは20:00閉店で、初任給も常識では考えられない設定にしているんです。これからは１日10時間の労働時間を9時間にしていくことを本気で考えていますね。

Q：素晴らしいですね！これからの事業拡大をともにする従業員さんにはどのような思いをお持ちでしょうか？

　この会社に入って良かった！と心の底から思ってほしいと思っています。そして、これまでの固定概念を壊していくことでワクワク感も感じてほしいなと思っています。後は、弊社のバリューとして掲げていることとして「常識を疑い、期待を超える」というものがあります。ただでさえ急激に変化する時代です。昨日の通じた常識は、今日には通じなくなってたりもするんですよね。常に常識を疑って、更に新しい価値を作っていってほしいと思っております。

Q：呉屋さんはすべてにおいて常識を打ち破っていくことで進化されていくわけですね。ここで本来ならキャリアアップについて伺いたいところなのですが、これから５年で50店舗まで拡大される、とのことですので「御社に入社すると果たしてどうなるのか？」こんなことについてお聞かせください。

　これから出店するお店は、「この場所はどう考えてもとんかつ屋だよね」と判断すれば、これまでの強みを活かしていこうと思っています。が、そうでなければ基本的にそこを任せる店長にどの業態でいくかを任せていこうと思っています。ですので、自分のやりたい業態のお店を任され、休みもあって、働く時間も短くて、その上でお金も稼げる。ひと言でまとめるとやりがいがあるよ！ってことなんですが、そこには「この会社に入って良かった！」と思ってもらいたい！という想いがあるからなんです。



Q：でも、とんかつに限った話でいくと、おいしく揚げるのがむずかしいイメージがあって人材が育つまでに時間がかかりそうですが、その辺りはいかがですか？

　確かにそんなイメージを持たれますよね。でも決してそんなことはなく、別の業態に比べたら覚えないといけない工程も少なく、肉の状態など抑えるところを抑えておけば、美味しいとんかつを作ることができるんですね。実際、うちのお店でも男性スタッフのほとんどがとんかつを美味しく揚げられる技術を身に付けていますし、その上で某サイトではかなりの高評価をいただいております。なので何年も修行する！なんてこともありませんし、属人的な仕事でもないんですよね。そう考えると、そんな環境で働けることが強みかも分かりませんね。

Q：終盤ですが、ここで呉屋さんの考える飲食業の素晴らしさをお聞かせください。

　「人に感謝される仕事である」ってところが根本にあると思います。お客さまのために料理を頑張って作って「美味しい！ありがとう！」と、その場でおっしゃっていただける仕事ってそうないと思うんですよね。やはりそこは魅力ですよね。その上でお客さまからお代をいただけて仕事として成立してしまうのが素晴らしいところだと思っています。後は、食を通して人と繋がれるところだと思います。高校生のころ、みんなが部活やっているときも僕は仕事をしてて夜は飲食店でバイトしてたんですよね。普通ならそこで距離が遠くなりそうですが、夜、お店に来てくれるんですよ。そんなところも素敵な仕事だな、と思いますね。

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します。

　本当に素晴らしい仕事だと思います。ですのでご自身が選ばれた道に自信をもってほしいと思います。楽しみながら、お客さまを豊かにし、しっかりと稼いでいきましょう。