株式会社Y＆Mフードサービス

所在地：大阪市浪速区幸町2-3-14 502
TEL：06-6606-9189
SNS：https://www.instagram.com/makoya_3gouten/
取材日：2025／1／22

MAKOYA_3GOUTEN
Instagram

社長インタビュー

株式会社Y＆Mフードサービス　代表取締役　山田学（やまだまなぶ）

Profile

出身地	：広島県府中市	学生時代の部活動	：野球
出身校	：甲子園大学	好きなスポーツ	：野球
生年月日	：1977.6.10	好きな本のジャンル	：スポーツ系のマンガ
趣味	：ソフトボール、バレーボール	好きな言葉	：ありがとう
血液型	：A型	得意な料理	：やきとり

Q：山田社長、今日はよろしくお願いします。まず最初に株式会社Y＆Mフードサービスの事業内容から聞かせて頂けますでしょうか？



2005年7月にY＆Mフードサービスを立ち上げ、現在は「まこ家」という屋号で3店舗のやきとり店を運営しています。今年で20周年を迎えることができましたが、これもひとえに、これまで一緒に頑張ってきてくれたスタッフのおかげだと思っています。コロナが明けた今、そんなスタッフたちがさらに活躍できる環境を整えるため、新たな店舗展開の準備をしている会社です。

Q：ありがとうございます。山田さんは、独立支援制度を導入していた飲食企業でのご経験をお持ちだと伺っています。どのような経緯で独立をされたのでしょうか？

独立前は、その会社で独立支援制度の立ち上げに携わっていました。当時の労働環境は今ほど恵まれてはいませんでしたが、それでも独立を目指す人材が多く集まっていました。そこで、人材流出を防ぐために独立支援制度を作ることになったんです。そして、自分で作った制度を実際に試してみよう！ということで作った会社がY＆Mフードサービスです。その後、2007年7月に株式を買い取り、自分が携わった独立支援制度を活用してオーナー経営者として完全独立をすることになりました。

Q：奇しくも、ご自身で作られた制度で独立されたんですね。スタッフさんのおかげでここまでこれた、とのことですが、どのようなことを大切にして接して来られたのでしょうか？

相手の意思を尊重し、まずは話を聞く姿勢をとることを大切にしてきました。でも、この辺りってひと昔前までは強引に「話を聞かせていた」と思うんですね。言葉を選ばずにいうとパワハラです。でも、これをやってしまうと、話の内容がうんぬんの前に「パワハラされた！」が先に来てしまうんで、こちら側の想いが伝わるものも伝わらなくなってしまうと思うんですね。ですので、まずはスタッフさんのいわんとしていることに耳を傾け、それを理解した状態で、こちら側の伝えたいことを話す。これを徹底しております。



Q：スタッフとして接する以前に、ひとりの人間として接していくということですよね。そんなスタッフさんには、どんな想いをお持ちでしょうか？

社長インタビュー



ここまでやってこれたのは、本当にスタッフさんのおかげです。そのひと言に尽きますね。これは決して僕だけの感想ではなく、同業のご飲食店さまやお店に足を運んでくださるお客さまからも「ステキなスタッフさんだね」とお褒めの言葉を頂戴するんです。こんなこというと「お世辞でしょ」なんて思われるかも分かりませんが、僕はそんなことはないと思っています。ですので、恩返しの意味も込めて、スタッフさんが今まで以上に輝ける環境を整えていけたらと思っております。

Q：山田さんは本当にスタッフさんと真摯に向き合われているんですね。さて、この辺りから読者の方が気になってそうなことを伺っていきますよ！Y&Mフードサービスに入社すると、まずする業務はどんなことでしょうか？

まずは接客からです。これは社員であれ、アルバイトスタッフであれ、みんな一緒ですね。特に飲食業が初めての方は緊張してしまうかも分かりませんが、うちのスタッフは全員がその道を通ってきてますし、最初できないのはみんな一緒なんで、気張らず楽しんでほしいですね！

Q：その後はいかがでしょうか？

お店のスタッフの人数にもよりますが、男女関係なく調理場に入っていただくようになります。でも、どれだけ経験のある方でもまずは まかないからですね。うちの まかないはちょっと他店とは違っていて、お店のメニューを全部食べられるようになっています。メニューをみて今日はこれを食べよう！って感じですね。そうすれば料理の特徴や美味しさを注文前のお客さまにお伝えすることができます。メニューを頭で覚えるだけでなく、自分の舌も使って覚えていただけるようになりますからね。



Q：なるほど。それは嬉しいですよね。覚えるのも早いですし、なによりもお店の魅力をいち早くお客さまにお届けできますよね！キャリアアップの側面から見るとどうでしょうか？

役職だけで見ていくと、アルバイトスタッフはバイトリーダーへ。社員さんであれば副店長、店長、マネージャーとステップアップしていきます。ここまではよくあることだと思うのですが、冒頭でもお話したとおり、弊社はこれから店舗展開が視野に入っています。正直なところ、店舗出店はお金さえあれば誰でも出店できますし、現にされている会社もあります。でも、弊社ではそうではなく、集客力がある物件なのかも考慮しながら、これまで頑張ってきてくれたスタッフのことを最優先に考えてお店を出していこうと思っているんです。

Q：どういうことでしょうか？

今まさに起きていることですが、管理職の人間が致し方ない事情で引っ越さないといけなくなって。今まで気にしなくてよかった終電で帰らないといけなくなったんですね。本人は迷惑をかけてしまうから、ということで退社も検討したようなのですが、それでも残りたい！といってくれたんです。で、今、彼の引っ越し先近くで物件を探しています。実現すれば終電を気にしなくて良くなりますからね。もちろん、どこでもいい！ってわけじゃないですよ。それでも彼はこれまで会社のために頑張ってきてくれましたし、なにより幸せになってほしいんですよね。この会社で仕事をし続けたい！そう思ってもらえる環境を作ることが僕の一つの役割ですね。

Q：口からの出まかせではなく、感謝の気持ちを実際に行動で返していかれているんですね。ここで山田さんの思う飲食業の素晴らしさをお聞かせください。

この仕事はサービス業です。食の安全を担保する、美味しいお食事を提供する、なんてのはもはや当たり前のことで、やはりお客さまを喜ばせる接客ですよね。特にうちは居酒屋です。嫌なことがあって何かを忘れたくてご来店されたり、純粋に楽しさを求めてご来店されるお客さまもいらっしゃいます。そこに寄り添えるのはやはり人じゃないとできないと思うんですね。そんなところに僕は魅力を感じますね。

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。

食の道といっても様々ですが、大切なことはお客さまを喜ばせることです。頑張ってください。

スタッフインタビュー

株式会社Y＆Mフードサービス　まこ家なんば３号店勤務　長山栄輝（ながやまはるき）



Q：続いてまこ家なんば３号店勤務の長山さん、よろしくお願いします。まず最初に長山さんのお仕事内容からお聞かせください。

なんば３号店のスタッフとして、接客、料理、さらにはセントラルキッチンでやきとりの串刺しなんかもさせていただいております。

Q：お仕事は多岐に渡るんですね。その中でも得意なことはなんでしょうか？

なんば３号店は居酒屋でもあって、やきとりだけではなくお酒に合う料理は店長と相談しながら提供させていただいております。その中でも「あて盛り３種」など和の要素が入る料理は得意ですね。

Q：ありがとうございます。和の料理がお得意とのことですが、どこかで修行を積まれていたご経験などがお有りなのでしょうか？

実は、僕、辻調理師専門学校を卒業していて。小さいころから父が酒好きで、その影響で一緒に食べていたおつまみが大好きになって、将来、居酒屋をやりたいなぁ、なんて思って進学したんですね。そして卒業後は、京都の割烹料理店で５年ほど修行したのちに今の会社でお世話になることにしました。

Q：居酒屋開業を目指されていた長山さんですが、なぜ、まこ家３号店で勤務されるようになられたのでしょうか？

将来、お客さまとコミュニケーションを楽しみながらできる居酒屋をやりたかったからなんです。残念ながら、京都のお店ではほとんどお客さまと接することができずに物足りなさを感じていたんです。



そんなとき、たまの休日に大阪に帰ってきたときによく通っていた系列店「まこ家２号店」の店長から、なんば３号店を出店するなんて話を聞いたんです。２号店の雰囲気が自分のやりたかった居酒屋のイメージとぴったりだったこともあって入社を決意しました。

Q：入社してみて「良かったなぁ」と思うことがあれば、お聞かせください。

居酒屋を開業するための疑似体験ができていることです。特に自分はお客さまと直で接することが少なかったこともあって、最初、どうやってお客さまと接したらいいのか？に戸惑っていました。それが今ではお客さまと共通のご趣味のお話であったり、お客さまがまこ家以外によく通われている居酒屋などの話題で盛り上がって距離を近づけられるようになりました。

Q：着実に開業に向けて前進されているんですね。今後、会社に期待されることはどんなことですか？

経営していくにあたって必要な経営指標をしっかりと学ぶことです。FLコスト率といって食材費と人件費を足した数字が売上の何%を占めているのか、という経営指標があるのですが、その数字をどうコントロールするのかを店長から吸収しているところですね。

Q：ありがとうございます。長山さんはこの仕事の素晴らしさをどう捉えておりますでしょうか？

自分が作った料理を、その場で美味しかったのか、そうじゃなかったのか、が分かることです。そのフィードバックが僕たちのレベルを引き上げてくれますし、僕の将来に限った話ですと、その経験を自分のお店に活かしていこうと思っております。

Q：最後になりますが、読者の皆さまにメッセージをお願いします。

何でもそうかも分かりませんが、何かを達成するまでは辛いことの方が多いはずです。別の道に進むのも有りだとは思いますが、ぜひ、辛抱強く頑張ってほしいなと思います。