株式会社円居

所在地：京都市東山区七軒町4-1 マドイ三条ビル2F
TEL：075-762-0702
HP：https://madoi-co.com/
SNS：https://www.instagram.com/madoigroup/
取材日：2025／1／21

MADOI GROUP

ホームページ

MADOIGROUP

Instagram

社長インタビュー

株式会社円居　専務取締役　伊藤道彰（いとうみちあき）

Profile

出身地	：京都府京都市	学生時代の部活動	：野球
出身校	：東山高等学校	好きなスポーツ	：野球、バスケ、ゴルフ
生年月日	：1965.4.17	好きな本	：ビジョナリーカンパニー
趣味	：ゴルフ、ベートーヴェンの第九	好きな言葉	：愛してるよ
血液型	：B型	得意な料理	：フォアグラのテリーヌ

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



1961年9月に母親が名曲喫茶「喫茶まどい」を創業し、その後、父親も加わり「レストラン円居」に業態を変更いたしました。それが今の円居のルーツになります。現在は４つの事業の柱があり、これまでの想いが詰まったレストランラン・パーティー事業部、自宅やオフィスに食を届けるケータリング事業部、円居自慢のソーセージやハムなどを百貨店などの催事で販売するシャルキュトリ・外販事業部、そしてホテルの朝食や企業さまの食堂などの運営を手掛けるフードサービス部門の４つです。和食文化の根強い京都の地で、まごころ込めた手作りのフランス料理を通じ、多くのお客さまに支えられここまで歩んでくることができました。今後は、この４つの事業を柱に、100周年に向けてさらなる挑戦を続けてまいります。

Q：ありがとうございます。円居さんでは現在、どのようなビジョンを掲げらっしゃるのでしょうか？

そのビジョンが今まさしく大きく変わりつつあります。それまでは父親の想いでもあったまごころを込めた手作りの美味しいフランス料理を広めていくことが大きなビジョンとしてありました。しかし、コロナを境に状況は大きく変わりました。売上も落ち、更には人手不足に陥り、想いだけでは経営がむずかしくなっていったんです。ですので、これまでの想いはレストランラン・パーティー事業部で追求していき、経営効率を図るべく残りの３つの事業も一緒に伸ばしていこうと考えております。そして、人材においては「夢を持てるレストライングループ」をメインタイトルに据え、「将来、独立をしたい」「結婚をしてマイホームを持ちたい」など、従業員さんの叶えたい夢と一緒に成長できる会社をビジョンに掲げ邁進していきたいと考えております。

Q：転換期において素晴らしいビジョンを掲げられたんですね。伊藤さんはお二人のお兄さまと共同で円居さんを経営されています。性格などの違いから、ぶつかり合うことも多々、お有りだったと思うんですね。そんな中で「この想いが共通してたからここまでやって来れた！」といったお三方に共通する想いがあればお聞かせください。



母親の想いは「一杯のコーヒーをおいしく！」でした。そのためならコーヒーの注ぎ方とかは当たり前で、最後の最後は「おいしくな～れ～」ですよね（笑）。その想いを円居が提供するすべての料理にお乗せて提供していく。この想いだけは何があっても３人ともブレることはありませんでした。だからこそ、ここまで来れたのだと思います。

社長インタビュー



Q：今がお有りなのは、そのお気持ちがお三方へと継承されてきたからなんですね。これから共に闘っていく従業員さんへはどのような想いをお持ちでしょうか？

家族と同じような存在だと思っています。自分の子供たちが夢を叶えてほしいのと同じように、約250名の従業員さんにも夢を叶えてほしいと思っています。

Q：250名の方の夢の実現といっても、そう簡単なことではないですよね。具体的にはその夢にどう寄り添われているのでしょうか？

ひと言で夢といっても千差万別ですし、自分の子供の夢が気付いたら変わっているように、従業員さんの夢も節々で変わります。それが悪いといっているわけではなく、様々な影響を受けるわけですから当たり前のことなんですよね。ですので、最低でも年１回は個別面談でヒアリングをして、目指しているものを確認し、そのために必要なアドバイスをしております。独立したい！という人なら経営指標はどう見たらいいのか。料理人を目指す人ならコンクールに挑戦してみたらどうか。フランスに留学して経験を積みたい人には、一定額の補助もさせていただく制度もございます。「夢を持てるレストライングループ」であること。それを理想論で終わらせるのではなく、夢を実現できる企業であることこそ、これからの厳しい競争を勝ち抜いていける理由だと考えています。

Q：御社には本当に恵まれた環境がお有りなんですね。ありがとうございます。さて、この辺りから読者の方が気になりそうなことを伺っていきますよ！フランス料理をメインにされる御社において、入社するとまずはどんなお仕事から始めるのでしょうか？

サービス業務から、なんて思われるかも分かりませんが、お料理の勉強をされてきた方は特にですが、まずは厨房に入っていただきシェフの調理補助から始めていただきます。フランス料理は和食とは違って、焼き場や揚げ場といった考え方はないんですね。ですので、シェフの下で学び、早ければ２年くらいで一つの料理を任せられるくらいまでにはなるかと思いますね。



Q：随分と早いんですね。

そうですね。なにも遠回りする必要はないと思うんですよね。任せてやれるのであれば、どんどん任せていきたいと思っています。

Q：ありがとうございます。身も蓋もない話ですが、御社に入社した方はどんな未来を描けるようになる会社なのでしょうか？

独立を目指す人にはその夢を。充実した生活を望む人には、それを実現できる環境を提供する会社です。これまで、たくさんの社員が独立を果たし、中には本場フランスで自分のお店を持った方もいます。また、社員の中にはマイホームを持ち、少し贅沢な車にも乗れる生活を実現した方もいます。さらに、労働環境の改善にも積極的に取り組んでおり、2025年4月から完全週休２日制を導入する予定です。 業界全体がまだグレーな側面を持つ中で、円居はよりホワイトな環境を提供し、働く従業員さんの不安を取り除きながら、ご自身の夢の実現をサポートしていく会社です。

Q：本当に素晴らしいお考えですよね。とはいえ、ご本人が会社任せではなく本気で叶えたい！と思わなければ叶うものも叶わないと思いますがいかがでしょうか？

おっしゃる通りですね。夢を叶えるためには乗り越えないといけない壁がいくつも立ちはだかります。しかし、その壁を乗り越えることだけにフォーカスしてしまうと目的を見失い、叶えられるものも叶えられないんですよね。すると、どんどんネガティヴになっていきます。少し話が逸れますが、レストランの語源はフランス語で「restauler（レストレ）」といって「元気を取り戻す場所」って意味なんですね。なのにもかかわらずネガティブなスタッフがそこにいていいわけがありません。ですので、目の前に立ちはだかった壁は夢の実現のために乗り越えるものである、という意識をもって毎日を過ごしてほしいですね。

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。

皆さまの夢を叶えるために、ぜひ一緒に、仕事をしましょう！

スタッフインタビュー

株式会社円居　フードサービス部門 部門長　近藤明人（こんどうあきひと）



Q：続いてフードサービス部門の部門長である近藤さん、よろしくお願いします。まず最初に近藤さんのお仕事内容からお聞かせください。

フードサービス部門ではホテルから委託を受けて宿泊者のための朝食を提供したり、企業さまの食堂の運営をしております。その業務の中で、オペレーションからメニューの開発や価格の設定など、日々、クライアントさまと連携し、業務改善や新しい提案を行っています。また、事業の柱として成長させるべくクライアントさまの新規開拓なども行っております。

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

チームでひとつの目標に向かっていく仕事がしたかったからなんですよ。僕は入社前、電気工事を請け負う会社で働いていました。しかし、そこではチームプレーというよりは、個人で仕事をすることが多かったんですね。そんな矢先に会社の方から希望退職者を募る、なんていう話があって。それなら！と知人が働いていた円居へサービス担当としてお世話になることにしたんです。

Q：まったくの異業種に転職された近藤さんですが、円居に入社して良かったな、と思うことがあればお聞かせください。



僕が期待していた通り、チームプレーで一つのものを作り上げていける会社でした。入社してすぐ名古屋の新店立ち上げに携わりましたが、当時はトレーの持ち方すら分からなかった僕がチームの輪の中に入り、少しずつ現場での役割を担えるようになりました。この経験から学んだことは12年経った今も変わりません。それぞれが自分の役割を果たしながら協力し、仕事を進めていけることが良かったことですね。

Q：逆に「こんなはずじゃなかったのに……」なんてことはありますか？

入社したのが2013年2月で、その頃はまだお世辞にも恵まれた労働環境とはいえませんでした。前職はもっと酷い環境で耐性はあったものの優秀な同期や後輩たちが辞めていってしまいました。今後はそのようなことが決してないように会社一丸となって環境改善に取り組んでいきたいと思っています。

Q：ありがとうございます。終盤ですが、近藤さんの想う飲食業の素晴らしさをお聞かせください。

お客さまとの距離が近く、美味しかった！ありがとう！と、その場ですぐにフィードバックを得られることです。もちろん、残念なフィードバックを頂戴することもございます。しかしながら、そのお声を元にすぐにチームワークを活かし改善することができます。そして、何よりも達成感ですね。大きな宴会などでは、ひとりでお客さまにお喜びいただくことは不可能に近いです。チームでその宴会を成功させることができた達成感は、何物にも変えがたいものがありますよ！

Q：そのチームの輪の中には当然ながら、お客さまも入られているわけですね。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。

これはどんな仕事でも同じことなのかも分かりませんが、９割はしんどいことの方が多いと思います。その９割も残りの１割の楽しさがあるから乗り越えられるんだと思うんですね。円居は、その１割を皆さまと一緒に楽しめる会社です。ぜひ一緒に、頑張りましょう！