

第234回教育部門会

地元にも愛され続けている
地域密着型店舗「今昔和料理 暫」の、
店の空気感や雰囲気作り方を聞く

有限会社暫 代表取締役 小川秀男氏

平成24年11月12日(月) 阪神尼崎／今昔和料理 暫

創業40有余年の寿司屋を軸に、 かすうどん屋からビストロまで、幅広く発展

1968年、父が尼崎の地に「暫寿司」を創業したのが始まりです。その当時、世の中は高度成長期の最中にあり、尼崎は工場地帯として賑わっていました。現在の人口は約45万3千人に比べ、その当時は約55万3千人といえますから、尼崎が如何に活気のある街だったかということを想像していただければと思います。

そんな賑やかな街・尼崎で、寿司屋を営み続けてきた父の背中を見て育ってきたものですから、私が和食の道に進むのは、当たり前といえば、当たり前のことでした。ただ、寿司屋をそのまま継ぐというのではなく、和食というカテゴリーを守って、1996年に和ビストロ「暫」を開店しました。13坪・26席のスタートでした。

この新業態店が結構好評だったので、2000年には、寿司屋と和ビストロを合わせた“和ダイニング”の先駆け的なお店として56坪・80席に拡大しました。その後、2004年には120席、2008年には160席と、当初の倍の規模とすることができました。その翌年の2009年には、ORAに入会して様々な方と出会い、刺激を頂いて、更に新しい業態に挑戦しようと開店したのが、かすうどんと串ホルモンの店「くらばし」です。新業態を手掛けるのはとても興味深く、2012年には尼崎にワイン食堂「ワイル」を、今秋、心齋橋の三ツ寺に立ち食いフレンチの店「ミッテラン」を開店しました。

売り上げは、決して店舗投資金額に比例しない

これまで、複数の店舗を手掛けてきて、自分自身いろいろ勉強することができました。例えば、原点である「暫寿司」。ここでは、綺麗にまとめすぎた気がしています。1貫50円の寿司を食べる店の雰囲気ではないなぁと感じています。尼崎という庶民的な街にあるので、もう少しカジュアルで賑やかな感じで良いかもしれないと思っています。というのは、かすうどんと串ホルモンの店「くらばし」は、投資金額をかなり抑え目にして作り上げたのにもかかわらず、人気店となったからです。ちょうどビニシー（ビニールシート）店舗が注目され始めていた時期だったので、これからはこうしたカジュアルな雰囲気がウケるのかもしれないと感じました。

以来、居抜きの居酒屋を利用した「ワイル」や、立ち飲みフレンチの「ミッテラン」など、投資金額が少なくてもお客様に喜んでもらえるような店を展開しています。中でも、今年の11月にオープンしたばかりの「ミッテラン」は、5坪の狭い店ですが、心齋橋のイベント「ほんまもんバル」に参加した時には、一日で200名余りのお客様が来てくださいました。それは特別な例であるとしても、オープン以来、たくさんのお客様に来ていただいています。狭い店だけに回転数を上げることが売り上げアップにつながります。そこで、立ち飲みというスタイルは、非常にマッチしていると自負している次第です。

お客様とスタッフが作り上げる 「美味しい空気感と居心地の良い雰囲気」

結局は、狭くても高価なインテリアを使っていなくても、本当に美味しいものを提供すれば、お客様はわかってくださって足を運んでくださる。そして、お客さまが自然に作り上げてくれる賑わいこそが、美味しい空気感となって、居心地の良い雰囲気を作り上げていくのだと考えています。

もちろん、お客様が作り上げてくださる雰囲気もさることながら、スタッフの接客態度や、彼らが作り出す雰囲気も大切です。「ミッテラン」などは5坪ですから、料理スタッフが不機嫌にしていると、即お客様に伝わってしまう。だからこそ、店舗スタッフにはモチベーションを上げてもらえるように「やりたいことをやってくれ」と言っています。やりたいことをやってもらって、たくさんのお客さんが来てくださるというのは、料理人冥利に尽きると彼らも言ってくれています。そのように料理人のモチベーションが上がっていくと、どんどん面白いことをやってくれて、本人も成長するし、店も発展する。そうしたプラスの連鎖が起こるように意識しています。

スタッフと共に楽しみながら、新しい業態を開発していきたい

このところ、いろいろな業態に挑戦してきましたが、来年からは一度初心に戻って、寿司屋をひっくり返してみようと構想中です。ビストロを手掛けて得たことをプラスしながら、メニューを一品一品考え直してみたいと思っています。例えば、ビストロの本格的なフレンチソースが簡単に手に入るの、そうしたものをアレンジして寿司や和食に融合し、新しいメニューを作りたい。そして、新しいメニューが増えていく中で、今までなかったような新しい業態が誕生するというのが理想ですね。お客様に喜んでいただけるような楽しい店というのは、私やスタッフたちがいろんなことを楽しみながらやっていくことで、自然と出来上がっていくのではないかと思います。

今後もいろいろと挑戦しながら、楽しんでいきたいと思っておりますので、どうぞ、よろしくお願いいたします。