

# イカリ食品株式会社

◎飲食店



## 「遊んでこそその商売」をモットーに 週休二日を実現した焼きそば屋

神戸の「ぼっかけ」（甘辛く煮た牛すじとこんにゃく）と長田の「ばらソース」を使った焼きそばが人気のイカリ。阪神淡路大震災後の再開で誕生したショッピングセンターの一角で、地元の味を提供する焼きそば屋だ。年中無休の同店だが、正社員は週休二日で、社長も率先して休みを取得している。労働環境の厳しさが取りざたされる飲食業界で、「遊んでこそその商売」をモットーに新しい店づくりに取り組んでいる。

### 地元の強みを生かしたメニューで 日々おいしさを追及する

午前10時半。開店と同時に、途切れることなく地元客が訪れる。夜勤明け風の男性からテイクアウトの親子連れやシニアなどだ。土日は観光客も多く、カウンターとテーブルで11席の小さな店はお客でいっぱいになる。一番人気は「ぼっかけ焼きそば」で、麺に千切りキャベツと、甘辛く煮た牛すじ肉とこんにゃく（ぼっかけ）を加え焼き上げたものだ。

「神戸牛の精肉業が盛んな地域ですから、黒

毛和牛100%の良質なすじ肉が手に入るのです」と代表取締役の碓本さん。

碓本さんは母のお好み焼き店で修行したのち、2004年に独立。2010年に焼きそば専門店イカリを立ち上げ、売上は順調に伸びている。その理由を尋ねると、「いいモノを出しているからですかね。キャベツひとつをとっても季節によって固さが違いますから焼き具合も一概ではないため気を遣っています。これでいいのか、どうしたらお客さんに喜んでもらえるのか、日々研究しています」と語る。

### 社長自ら率先して休みを取得

同店の従業員は正社員2名とアルバイト5名で、鉄板を担当しているのは碓本さんと正社員だ。しかも同店は年中無休である。思い浮かぶのは、休みが取れない厳しい労働環境だ。しかし、「うちは休みますよ。遊ぶことも大事。遊

んでこそその商売です」ときっぱりと語る碓本さん。そのためには、「繁盛店」を作ることが何よりも重要だという。

「繁盛すれば人を雇えます。給料も上げられます。そうすれば辞める人はなくなり、店舗の業務に慣れた従業員とともに、少ない人数で効率的に店舗を運営することが可能になります」と語る。あわせて、半日休暇や早帰りなど

## 従業員のモチベーションも上がる 日々の努力とアイデアの積み重ねにより週休二日を実現、



ーフィンを楽しんだりするために、率先して休みを取っている。

空気入れを置けば話題になるかもしれない」  
「Face bookの撮影用のばらソースを用意しよう」など新しいアイデアを日々考えている。実は「新長田鉄人付近足湯横店」のネーミングにも工夫が隠されている。『JR新長田駅』、『復興シンボル「鉄人28号」の巨大モニュメント』、『足湯』はどれも地元の人には店の場所が思い浮かぶキーワードであり、かつ観光客がインターネットで検索する頻度の高い駅や観光スポットの名前だ。

せている。もう一人は碓本さんの同級生だ。  
「オープンな性格の社長ですから、自分たちの意見も取り入れ、一緒に店を作っていけるので楽しく働いています」と語り、社長が休みのときに店を切り盛りしている。部下を信頼して得意分野は思い切って任せ、彼らの意見に真摯に耳を傾ける社長の姿勢が、従業員の働くモチベーションを上げている。

くれました。お客さんもこちらの店に顔を出してくれます。店に関わるすべての人に感謝しています」と碓本さんは語る。

再び2号店を出す際は、新規のメンバーを雇用し、自分自身は1号店の味を守ることに集中できる環境を整えたいと考えている。

今後も自分や従業員の人生を擦り減らすような働き方はしないと断言する碓本さん。「遊んでこそその商売」このスタイルは曲げずに、新たな飲食店づくりを目指していく。

の柔軟な勤務形態も導入することで、正社員は週に二日の休みを確保している。碓本さん自身も、子どもの学校行事に参加したり、趣味のサ

### 日々の努力と新しいアイデアが 繁盛店をつくる

同店の従業員は、「繁盛店」を作るために、日々小さな努力を積み重ねている。店内レイアウトを工夫し座席数を2席増やすことで、キャパシティを最大限に発揮し売上アップを実現したり、顧客の声を取り入れて11時だった開店時間を10時半からにすることで来客数を伸ばしたりしている。他にも、「店の前に自転車の

### 従業員を信頼し、任せる姿勢が 従業員のモチベーションを上げる

このようなアイデアを社長とともに考えているのは2名の正社員である。一人は、20代の若者で、創業時から社長を支えている。

「数字のことなら彼に聞いたほうが早いくらいで、いつも彼から教えてもらっています」と微笑む碓本さん。現在、2号店の出店計画も任

### 人に対する感謝の気持ちを大切にしながら、 2号店の出店を目指す

順風満帆にみえる碓本さんだが、以前、2号店として出したお好み焼き店を撤退した経験がある。当時、碓本さんが一人で2つの店舗を行き来し、各店舗の運営に集中できなくなったことが、撤退の原因のひとつだ。しかしその経験により、碓本さんの人に対する感謝の気持ちは一層強くなったという。

「撤退のときも従業員は辞めずについてきて

#### ● Profile

### イカリ食品株式会社

代表取締役 碓本 拓三 (いかりもと たくぞう)

所在地 兵庫県神戸市長田区若松町5-2-1アスタプラザファースト114

創業 2004年

従業員数 7人(うちパート・アルバイト5人)



代表取締役 碓本 拓三さん