

おいしさを多くの皆様に! セルフ方式の日本そば店「そば忠」



(株)しせん

監査役 中野 祐子 氏(桐生支部所属)

Q & A

▼会社概要

桐生市を拠点とし、太田市・伊勢崎市にラーメン・日本そばのチェーンを6店舗展開する会社です。創業は昭和45年11月、桐生市泉町(現仲町)でカウンター10席の小さなお店「中華料理四川」からスタートしました。5店舗出店後の平成13年、本社工場を新設。麺・餃子・ソーシ類・加工食材などを製造・調理し、毎日各店舗に配送しています。食材と調理法にこだわり、全店で安定した商品を提供しているのが当社の強みです。



▼自己紹介

もともと跡を継ぐつもりはなく、短大卒業後は一般企業に就職しました。一年半が過ぎた頃に「人と接する仕事がいい」と強く思うようになり、家業への入社を希望。しかし、「井の中の蛙になるな!」という父(現会長)の考えから直ぐには入社させてもらえず、浜松市の同業繁盛店で5年間勉強をしてきました。

その5年で飲食チェーン店の現場の在り方を肌で感じました。家業に入ってから、接客・清掃・商品など、様々な場面での改善に活かせていると思います。

▼イチオシ

高齢社会の進行、健康志向の高まりなどを時代背景にして、「おいしい日本そばをより安く、より多くの人に食べてほしい」との思いから、平成23年にセルフ方式の日本そば店「そば忠」をオープン。昨年には「しせん亭敷塚店」(ラーメン店)を「そば忠敷塚店」(へ業態転換し、日本そば2店舗体制となりました。充実したメニューを取り揃え、幅広い年齢層のお客様にご利用いただいています。



始まりは会長の「日本そばをやるぞ」という強い意向でした。当時、既存店舗も決して業績が良かったわけではないので、「新事業に失敗したら…」という不安から、私も含めた周囲の人間は大反対でした。しかし、蓋を開けてみると良い意味で予想はずれ、お客様の高い支持を得られました。

この結果を受け、経営理念「時代に合わせたお客様に喜ばれる商品と接客サービスを開拓し続けます」の意味を痛感しました。変化と創造がなければ会社を永續することは出来ません。

▼課題

そば忠の営業時間は朝7時〜

夜12時。どうしても飲食業は不規則な就業体制になりがちで、「働きやすい職場環境の整備」は大きな課題です。週休二日制や短時間勤務などにも積極的に取り組み、理想としては「小さな子供を持つ女性も働きやすい職場」を目指しています。

また、お金の面でも頑張った分は社員に還元できる仕組みを確立し、同地区同業の10%増しの給与体系を目標に掲げています。今後ますます人材不足は進行するので、その対策にも職場の環境整備は大切だと思えます。

▼後継者として

創業の年に私が生まれ、幼いころから経営者である父の姿を見て育ってきました。現状の私には力不足で、もっと勉強しなければいけないと自覚しています。創業の精神・経営理念を軸として、さらに商品・サービスを磨き続け、世の中に必要とされる会社を全社一丸でつくっていかねばと考えています。

所在地 / 桐生市天神町3-12-23
連絡先 / TEL.0277-22-3448
URL / <http://shisen.net/>