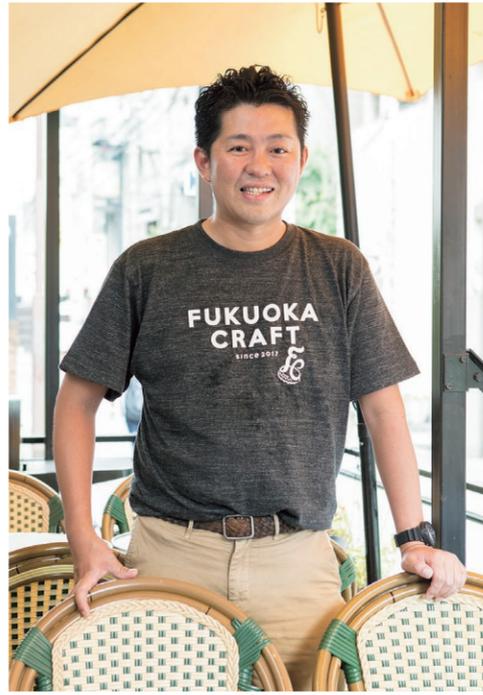


Profile

1975年、福岡県生まれ。アパレル企業を経て飲食業界へ。2000年に小野グループに入社し、店舗開発に携わる。2011年に独立し「COMATSU kitchen & bar」を開店。2017年7月、博多駅に「ニューコマツ」オープンした。



株式会社 COMATSU
代表
松村 宗孝さん

「 Tandバー2階の住居から、学校に通っていたという。『まわりの友だちも飲食店の子が多く、寿司屋の子は出前を手伝っていた。それが当たり前で、遊ぶのはその後という感じでした。でも、まさか自分が飲み屋をするとは思っていませんでしたね』
学校を卒業して一度は就職したが、『当時の飲食店の人たちがカッコ良くて、憧れの存在でした』と

時はさすがにへこみましたね』そんな松村さんが「拾ってもらった」と言うのが、小野グループの小野社長。当時はまだ1店舗しかなく、まさにこれから店を上げていくという時期だった。すぐに頭角を現した松村さんは店長を経て、新店舗の開発を任せられ、約10年の間に10店舗以上の店を立ち上げた。
『今の自分があるのは、この時にいろんな経験をさせてもらったおかげ

もにスタッフの待遇改善にも動く。『従業員が親や友人に自慢できるような職場にしたい』と思い、会社組織にして社会保険も完備しました』そして、1992年に『居食家あ・うん』『ブームを巻き起こした。』
東京から撤退し、原点からの再スタート
『あ・うん』に続く『ぬくぬく家』でもブレイクすると、2006年にはついに東京に進出。渋谷と中目黒に新店を果たした。
『渋谷店がそこそこの評判が良かったので、また調子に乗ってしまったんです。中目黒店はビル1棟を借りたために集客に苦労しました』結局5年余りで撤退し、原点に戻って一から店の見直しを図った。
『すべて店長や料理長の現場主導で店をリニューアルしました。もう社長がすべての舵取りをするのではなく、全員が経営者として考え、行動しなくてはならない時代です。飲食業に対する想いや夢は絶対に必要だけど、それだけではうまくいかないことも痛感しました』
何度も失敗や挫折を繰り返した別府さんだが、その意欲は決して衰えていない。今年から仕出し事業部をスタートし、さらに新たな業態開発の構想もあるという。
『生涯現役です』と、不屈の笑顔を見せてくれた。

「前の会社では大人数のスタッフと一緒に仕事をしていたので、まずは小さな店から始めたかった」と、最初は大名に20席ほどの小さなダイニングバーを開いた。ところが開店直後から評判となり、人手が足りずにキッチンからホールまで1人で切り盛りすることもあったという。
『やっぱり飲食店は人だということに改めて感じました』
その後は信頼できるスタッフも育ち、順調に店を増やして創業6年目にして福岡市内に5店舗を展開中。現在は今年の秋に向けて6店舗目を準備中で、従業員はアルバイトを含めて70〜80人を数える。
『まずは人ありきななので、無理な出店は考えていません。僕自身、面接に落ちまくった経験があるので、人を採用する時はいろいろと考えますね。僕が久留米の先輩に憧れてこの道に入ったように、かつては飲食業は花形職業でした。今でも一番素敵な仕事だと思っていますので、そのことを伝えていきたい』
飲食業界に進む人が少ない今だからこそ、松村さんのような人が脚光を浴びることが、業界全体の活性化につながるのだから。

私たちは夢と希望に満ちた福岡の飲食業界を応援しています。

NITTO SHOJI LIMITED
日東商事株式会社は料理人の皆さまを応援しています

ハタ立花町 松尾農園の手づくり 熟成黒とんかつ
90%の方が1ヶ月以内によきを実感！私の自信作です！
まずはお試しワンコイン6粒モニターセット 500円(税抜) 送料無料
0120-987-422 (日祝を除く9:00~16:00)
http://www.ninniku.jp/

西部ガスあきないサポート 事業者さま向け会員登録サービス
あきないプラスサービス
ガス機器以外のトラブルも24時間365日受付体制でお客さまの「あきない」をサポート
西部ガス あきないプラスサービス 検索

Profile

1958年、東京都生まれ。サラリーマンを経て、1986年に「カフェアーバン」を開店。1992年より居酒屋「あ・うんグループ」を展開する。現在は福岡市内に6店舗と、2017年から仕出し事業部「七彩 富安」を展開中。



あ・うんグループ
代表
別府 治幸さん

際、いきなり電話口でそう言われた。同社のホームページによると、社風は「失敗と書いて成長と読む」とある。今までにどんな失敗や挫折を経験したのか興味を持ちながら、話を聞きに伺った。
別府さんは生まれも育ちも東京で、起業する際に縁あって訪れた福岡の地を選んだ。
『当時読んで感銘を受けた本に、『初めての商売は地元でするな』と書か

そのためには、割り切つてやる」とカラオケ設備を導入。するとこれが見事に当たって、天神・親不孝通りに進出。あつという間に4店舗のカラオケバブを展開した。
『すぐに調子に乗るのが僕の悪いところで、当時は今より20kg近く太っていました。不摂生がたたってアルコール性肝炎と胃炎、腸炎を併発して入院。これが最初の失敗です』復帰後、自らの健康を気遣うと

です』と感謝しつつ、11年勤めた会社を退職。独立開業する際、会社や仲間を意味する「COMPANY」に松村の「MATSU」を付けた。「COMATSU」を屋号とした。
無理に広げようとはせず人材ありきの出店計画
『前の会社では大人数のスタッフと一緒に仕事をしていたので、まずは小さな店から始めたかった』と、最初は大名に20席ほどの小さなダイニングバーを開いた。ところが開店直後から評判となり、人手が足りずにキッチンからホールまで1人で切り盛りすることもあったという。
『やっぱり飲食店は人だということに改めて感じました』
その後は信頼できるスタッフも育ち、順調に店を増やして創業6年目にして福岡市内に5店舗を展開中。現在は今年の秋に向けて6店舗目を準備中で、従業員はアルバイトを含めて70〜80人を数える。
『まずは人ありきななので、無理な出店は考えていません。僕自身、面接に落ちまくった経験があるので、人を採用する時はいろいろと考えますね。僕が久留米の先輩に憧れてこの道に入ったように、かつては飲食業は花形職業でした。今でも一番素敵な仕事だと思っていますので、そのことを伝えていきたい』
飲食業界に進む人が少ない今だからこそ、松村さんのような人が脚光を浴びることが、業界全体の活性化につながるのだから。

Catch the Dream!
食人列伝
外食産業をリードする方々に、飲食の仕事の魅力、今後の展望などを語っていただきます。

取材・文/江月義憲 撮影/中西ゆき乃

失敗を成長に変えて クリエイティブな職人集団へ
大人の居酒屋「あ・うん」で福岡にブームを巻き起こす
『僕は失敗した話しかできませんけど、いいですか?』
このインタビューを申し込んだ

れていたんです。地元だと甘えが出て。なるほどな、と思いましたが最初の店は西新の小さなカフェ。1年程苦戦した後、考え方を変えた。『本当はレストランをやりたいかったんですが、まずは資金が必要でした。』

『あ・うん』に続く『ぬくぬく家』でもブレイクすると、2006年にはついに東京に進出。渋谷と中目黒に新店を果たした。
『渋谷店がそこそこの評判が良かったので、また調子に乗ってしまったんです。中目黒店はビル1棟を借りたために集客に苦労しました』結局5年余りで撤退し、原点に戻って一から店の見直しを図った。
『すべて店長や料理長の現場主導で店をリニューアルしました。もう社長がすべての舵取りをするのではなく、全員が経営者として考え、行動しなくてはならない時代です。飲食業に対する想いや夢は絶対に必要だけど、それだけではうまくいかないことも痛感しました』
何度も失敗や挫折を繰り返した別府さんだが、その意欲は決して衰えていない。今年から仕出し事業部をスタートし、さらに新たな業態開発の構想もあるという。
『生涯現役です』と、不屈の笑顔を見せてくれた。