

人材の多様性と共有する「想い」が 新たな焼肉の可能性を切り開く

開拓 時代

「カルビの王様」「焼肉レストラン 松屋」など、肉料理を核として多種多様な店舗を展開する株式会社松屋。創業から50年という節目の今、さまざまな新たな取り組みが進行している。それらのチャレンジをけん引している同社の代表取締役社長・松山知弘氏に話を伺った。



**チャンスは境目にある！
新たな発想で新業態を開発**

「松屋」の名を冠した焼肉店をはじめ、肉料理の分野で15店あまりの店舗展開を行う株式会社松屋。創業は1964年。焼肉というジャンルが現在のよくな形に発展する過程において、大きな役割を担った老舗企業の1つだ。

同社は今年、創業50年の節目を迎えている。それと相前後するように、さまざまな新たな取り組みが進行中だ。代表例の1つは、「和匠肉料理 松屋」で味わうことのできる懷石料理風の肉料理だ。季節感を大切に、素材の持ち味を最大限に引き出すという日本料理のエッセンスを取り入れたこの肉料理は、誕生以来大きな反響を呼んでいる。

もう1つの代表例は、今年4月にオープンした「焼肉特急」だ。郊外型の大規模店舗であるこのお店の最大の特徴は、タッチパネルで注文したメニューが店内に設置されたレールに乗ってやっていくこと。そう、回転寿司の仕組みを焼肉業界に持ち込んだのだ。「特急」の名の通り、レールの上を走るのは特急列車を模したプレート。さらに、駅員風のアナウンスが商品の到着時に流れるというこだわりようだ。こちらもオープン以来、大きな人気を集めている。

これら2つのチャレンジを成功に導いた要素として、「境目」があると代表取締役社長の松山知弘氏は言う。

「和匠肉料理」で言えば、和食と焼肉という異なるジャンルの境目に可能性を見つけ出したのです。焼肉特急は寿司と焼肉ですね。私たちは、人がやら

株式会社松屋
代表取締役社長

松山 知弘氏(33才)



株式会社松屋
代表取締役社長

松山 知弘 (33才)

大学を卒業後、東京でコンサルティング会社に勤務。業種・職種を問わず経営のサポートを行う。29才のとき、父・明夫氏の経営する株式会社松屋に入社。店舗勤務などを経て、今年7月から現職。

PROFILE Tomohiro Matsuyama

相手を喜ばせることに ストイックな集団でありたい

「ないようなこと、誰も見たことも聞いたこともないようなことにチャレンジしたいと考えています。そのヒントとなるのが『境目』なんです。一見すると交わりそうにないものも、工夫次第でうまく交わることができる。そのとき、『ありそうでなかった』『誰も思いつかなかった』という新しいものが生まれるんです。」

「同社では、会社のミッションを『これまでにない新たな食文化・食体験を創造する』と位置付けて明文化している。また、このミッションの先にある『ゴール』は、『食を通じて世界中の人々を『笑顔』にする』と定めている。」

「こんなに美味しいものがあるのか、こんなに楽しい食事があるのか、という喜びや感動は、飲食業だからこそ体験してもらえらるものだと思います。チャレンジを積み重ねるのは、この体験を1人でも多くの人に味わっていただきたいからです。」

「新しいものを生み出すためには、焼肉以外の分野での経験を持った方に集まっていた方がいいです。」

「新しいものを生み出すためには、焼肉以外の分野での経験を持った方に集まっていた方がいいです。」

「エリアへのこだわりはありません。『縁とチャンスがあれば積極的に出店していくつもりです。ですから、海外出店だってあり得る。アメリカと東南アジアにはずっと関心を寄せています。』

「拡大路線を進むにあたって、松山氏が重視しているポイントがある。それは、人材の多様性と想いの共有のバランスだ。」

「新しいものを生み出すためには、焼肉以外の分野での経験を持った方に集まっていた方がいいです。」

「これが多様性。いっばうで、理念をはじめとした当社の『想い』の部分は全員でしっかりと共有している。さまざまな経験やアイデアを持った人が、1つの理想やゴールに向けて知恵を出し合う。そんな会社でありたいのです。」

「この考えを推し進めるために、社内ではスタッフの誕生日をお祝いする取り組みを始めた。色紙などにお祝いメッセージを書くことはもちろん、店舗によつてはイベントを企画。本格的なアニバーサリーイベントとして定着しつつあるのだ。」

「現場には、『忙しいのにそんなことをして』という気持ちもあるでしょう。でも、私たちはお客様を喜ばせるという仕事をしているのです。そのためには、まずは身近な存在であるお店の仲間を喜ばせないと。それに、相手に喜んでもらえて嬉しくない人はいない。『喜んでもらえた』という体験が、次は『お客様に喜んでもらいたい』という気持ちにつながるのです。」

「現場には、『忙しいのにそんなことをして』という気持ちもあるでしょう。でも、私たちはお客様を喜ばせるという仕事をしているのです。そのためには、まずは身近な存在であるお店の仲間を喜ばせないと。それに、相手に喜んでもらえて嬉しくない人はいない。『喜んでもらえた』という体験が、次は『お客様に喜んでもらいたい』という気持ちにつながるのです。」

内観・外観画像



「斬新なアイデアやユニークな発想は、すぐに生まれるものではない。誕生日イベントのような小さな体験の積み重ねが、『まったく新しい』につながるのだ。だからこそ松山氏は、『どうやって相手に喜んでもらえるかを考える。このプロセスにはストイックになれる集団でありたい』と語る。これこそが、同社が全員で共有する想いの根幹部分だ。」

誰もが主人公になれる会社 全員の方でさらなる発展を

「今年夏には新社屋に移転し、前後して松山氏が社長に就任。スタッフの意欲統を図るための『ゴール』なども明文化した。同社には今、次の時代に向けて前進していこうという前向きなエネルギーがあふれていると言った。」

「また、飲食業という魅力的な業界で長く活躍してもらうために、働く環境の整備にも力を入れている。本社にはテストキッチンを設置してスキルアップをサポートしているほか、長期の連休も取得しやすい仕組みを推進している。」

「店舗数が増えることによって、活躍の場はどんどん広がります。また、業態やメニュー、あるいは仕事の効率化など、アイデアをどんどん発揮してもらえらる場も豊富にあります。つまり、誰もが主役になることができるのが、今の当社なのです。未経験の方や他分野で活躍していた方も大歓迎。むしろ、違った経験を持ち寄ってほしいと考えています。理念に共有していただける方全員の方で、『誰も味わったことのない肉料理』を生み出していきましょう。」

企業プロフィール

1964年創業、1990年株式会社松屋設立。肉料理を中心としたレストラン業務、蒸し料理ダイニング業務、味付け焼肉のテイクアウト販売を展開。

株式会社松屋の代表ブランド

・和匠肉料理 松屋 ・カルビの王様 ・石焼きビビンバの王様 ・焼肉レストラン 松屋
・松屋焼肉 すてえ〜き ・素馳夢 すちい〜む ・大阪焼肉 松屋 ・焼肉特急
問い合わせ:0729-52-0298(代表)