



ゼロから始めたからこそ
牛久に骨を埋める覚悟です

30周年の節目を迎えて 次世代に受け継がれる夢

ナルシマももうすぐ
次のステップに進みますよ

Wataru Sato
鮨と旬の味 弥七
大将 佐藤 渡

Keiji Narushima
住まい工房ナルシマ
代表取締役 成島 敬司

まったく異なる業界に身を置く2人に共通しているのは、健全な経営を継続することで、お客様や地域の役に立つ企業を目指していること。良い時も厳しい時も経験したからこそ、身についた思いがあるのです。

経営の危機を乗り越えて気づいた、大切なこと

成島 佐藤大将は龍ヶ崎生まれでお店は牛久。地域や人について、どんな思いでやってきたの？

佐藤 建築資材の会社に勤めつつ、25才で牛久で居抜きの鮨店に一目惚れしてこの業界に飛び込んだので、知り合いも友人もまったく無い状態。とにかく人脈をつくらうと思って、青年会議所や商工会にも入ったりしました。お客さんに来てもらいたい一心だったのですが、牛久に骨を埋めるつもりで頑張ろうという意気込みはありましたね。



あぐらもかける人気のカウンター席。長身の大将でもお客様と視線が同じくらいになるように調理場は低くした。

成島 そこで9年頑張って、現在の店舗を新築した時は大繁盛だった。

佐藤 鮨店には見えない外観から、入りやすいと思ってくれた方も多かったようで、ランチも宴会も満員状態ということがしばらく続きました。ただ忙しくなると手が回らなくなって、評判を落とす。また頑張って盛り返す、という危機をこれまでに2回ほど経験しました。

成島 それはどうやって乗り越えたの？

佐藤 結局、人なんだということに気づかされました。どんなに辛いときでも一緒にやってくれる人がいて、厳しい言葉でアドバイスをくれる人がいたからこそ、続けてこられたのだと本当に感謝しています。

成島 確かにそうだね。ただ、そういう人に恵まれるのも自分次第。厳しい時ほど自分の態度がそのまま跳ね返ってくるから、いつも人に感謝して地域のことを考えることが大事なんだと、私も思うようになった。

佐藤 一時的にお客様を増やす方法はあるんです。でもそれは本当じゃない。浮き沈みの激しい飲食業界だからこそ、地域に根付くことを考えないと、自社のためにも地域の人のためにもならないですね。



厳しい時でも食材の質は落とさないと心に決めていた。

事業を受け継ぐ次世代の成長が新しい夢への力に

成島 昨年完成したセントラルキッチンはいつ頃から構想したの？

佐藤 8年ほど前に、知的障害のある方が入居する施設の厨房をお手伝いしたことがきっかけです。その後、施設数が増えてそれぞれで調理するより一括して調理したものを真空包装して配送し、各施設で温め直して配膳する方が、効率や衛生の面で望ましいということになりました。そこでこのセントラルキッチンでは、1日1200食をおいしく、安全に調理できるシステムを構築。現状で6施設、約300人分の朝・昼・夜の食事を、365日休まず提供します。

成島 それだけの事業を始めるには相当の覚悟があるでしょう。

佐藤 最初に手掛けた時から関心を持って、勉強を続けていました。自社の経営を安定させる事業に育てられないかと思ったことが第一です。さらにこの設備をうまく使って、将来的に小さな飲食店や一般家庭のサポートもできれば地域の役に立てるし、やる価値は大きいと考えて決断しました。最近子ども食堂へのおにぎりの無償提供をしたり、地元の農家さんで商品化できない野菜の活用に取り組んだりもしています。



店舗に並んで新築されたセントラルキッチン棟。

成島 調理は娘さんが担当しているの？

佐藤 管理栄養士の資格を持っている娘が中心になって、数人のスタッフで運営しています。息子は「弥七」のホールに入ってくれているし、将来につながる道が見えてきたことも、決断できた理由の一つです。

成島 わが社も同じですよ。長男が経営に本格的に参画するようになり本日も改築して、次世代に託す準備が整ってきた。これまで以上に質の高い情報を提供し、良い家をつくることでお客様や地域に貢献していこうとしているところ。お互いに前向きな気持ちで、頑張っていきたいね。

佐藤 はい。これからもよろしくお願いします。



SHOP INFO
鮨と旬の味 弥七
牛久市神谷5-35-1
TEL.029-871-8700
【営業時間】12:00-14:00(L.O)
17:00-23:00(料理L.O 21:00)
【定休日】毎週月曜
(祝祭日や連休の日は営業する場合あり)

←小屋裏まで抜けた高い空間はお客様にも好評。

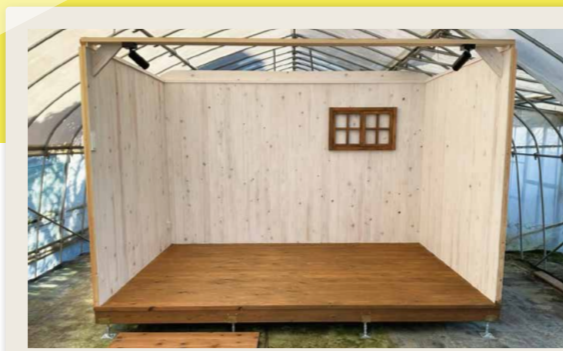
現場監督 市村 浩人の リフォーム日記

reform nikki

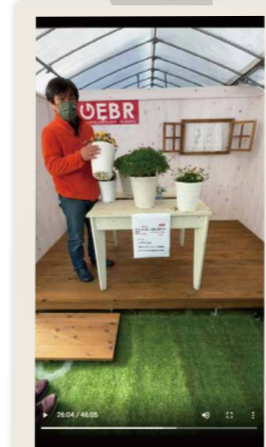
ゲブラナガトヨ/動画撮影スタジオ

〇月〇日
プレハブ方式で動画撮影スタジオが完成。
これって、庭づくりに応用できないかな？

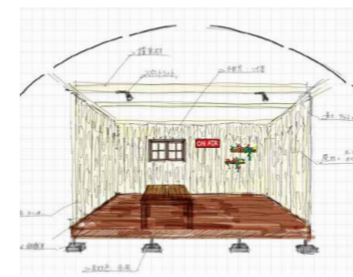
稲敷郡河内町のゲブラナガトヨさんは、オリジナルブランド「世界で一つの花」を開発・販売している花苗生産者さん。以前からYouTubeやInstagramでお花の上手な育て方を配信し、園芸好きの方々から注目を集めています。昨年『FINE PLACE』4月号でいちご狩りのご紹介をした後、動画撮影用のスタジオ製作のご相談を受け、一緒に考えてきました。ビニールハウスの中に設置するので大がかりな工事はできません。床と壁をパネル化して現地で組み立てるというプレハブ方式を採用し、12月に無事完成しました。作業しながらふと考えたのは、これって、庭に花を展示するステージをつくるか、道具置き場をつくるか色々応用できそうだなということ。既製品の物置を置くより庭が映えると思いませんか。小さな棚は「木のはこ」のDIYで、大きなものはナルシマのリフォームで。そんなコラボができたなら楽しいだろうなあ、などと妄想が広がったのでした。(いちむら)



完成したスタジオ。床と壁は事前にパネル化して塗装も済ませ、現地で組み立てるだけにした。



完成したスタジオから、早速配信が始まっています。



打ち合わせをしながら作成したイラスト。ほぼイメージ通りの完成となった。



現地では2人がかりで組み立て。

ゲブラナガトヨさんの動画はこちらから。



きのはこ
ざいもく屋の木を楽しむかんたんDIY
木の香りに癒されながら「つくる」を楽しみましょう

木工用ボンドで作る巣箱
2/18(土) 午前の部 / 10:00~12:00
午後の部 / 13:30~15:30
2/25(土) 午前の部 / 10:00~12:00
※午後の部はありません

参加費 1,800円 (税込)

ボンドを使って組み立てる小さめの巣箱です。枝や端材を使ったり、ペイントやスタンプでアレンジを楽しみましょう！

巣箱サイズ 縦18.5cm×横14cm

毎月やります〜
ひのき&すぎのアロマポンポン作り
2/25(土) 13:00~15:00 予約不要

お持ち帰り用の袋をご持参ください。

DIYワークショップ 木のはこ
ざいもく屋(有)成島商店
会場 取手市駒場 2-14-12
0120-885-119

まるまる日和 第98回 御狐ちひろ

社長... じゃあ... 修行に... 行って...
でも大変なのは... 寒さだけではない...
夏の間は... 大違いです！
おはしやぎの... ムク!!
帰宅したら... 戻ります...
お疲れ様... でした！

なんとクック池崎の漫画が無料で読めます!1月27日に更新!今年も御狐の漫画たくさん読んでください!

はみだしサポート

アンケートにご協力をお願いいたします!
いつも『FINE PLACE』を愛読いただき、ありがとうございます。ぜひ

Instagramで #木のはこ成島商店
をつけて作品を投稿していただくとホームページでも紹介されます。

@kinohakozaimoku

お申し込み方法
木のはこ LINE を登録済みの方は今まで通りにご予約できます!
初めてご予約の方はこちらのQRから木のはこLINEへつながりますのでお友達追加をしてお申し込みください。

ざいもく屋(有)成島商店HP
木のはこ予約申し込み方法