



# フードベンチャー特集

IASでは現在、広く目にするマスメディア情報だけでは得られない、ユニークな取り組み、志しを実現している企業・起業家などのリアルな情報を、本当に必要としているより多くの人々に伝えることを目的としています。今回は関西を拠点に日本の食文化を育み盛り上げる、フード業界のベンチャー企業・起業家にスポットを当て、ピックアップしてご紹介します。



## SPECIAL INTERVIEW 先輩経営者インタビュー

株式会社バルニバービ 代表取締役CEO  
**佐藤 裕久 氏**  
Hirohisa Sato

カフェ・レストランなどあらゆる業態の飲食店を関西・関東を中心に多数企画・運営し、ショップツール(インテリア・WEB・メニューetc)は全て自社で手掛けるという独自の世界観を確立したバルニバービ。今回は常にチャレンジし続ける「新しさ」の仕掛け人、バルニバービ代表取締役の佐藤氏に「人間力」をキーワードに様々なお話を伺った。

### BE I WANNA BE BY EAT!

飲食を通して、なりたい自分になる

#### — 率直にお聞きます。株式会社バルニバービとは？

「美味しいものをより楽しく、より健康に、より安く」  
「食べることは好きですか?」「お客様の笑顔は見たいですか?」  
このキーコンセプトの想いが、強い仲間とお客様に安全な食と心豊かな時間を提供し、そして「食べることの幸せ」を形にすることが私たちの目指す姿です。ショップツール(インテリア・WEB・メニューetc)も全て自社で手掛けるなど独自文化も築いています。  
店作りにおいては、今までのセオリーにとらわれず「こんな場所にこんな店があったら行きたいな」という想いを大事にしているので、「これをやりたい」という人間がいて「じゃあやろうか」というのが当社のスタイル。だから僕は予算会議には出ない。マニュアルや固定観念をよしとしない現場主義の店舗運営だからこそ、オリジナルの高い様々なアイデアが具現化していると感じています。

また、周りに一環として伝えているのは「なりたい自分になる」ということ。

そのためにバルニバービが取り組む例を挙げると、ひとつは「社長制度」の導入。この制度で経営ノウハウを学び、バルニバービのスタッフからグループ会社の社長として活躍している者が現在多くいます。大体この制度を経て活躍している社長は、入社早々から「最年少役員を目指します!」なんて「なりたい自分」を明確に宣言したり、意識が高いよね。もうひとつ挙げるなら産学官連携プロジェクトの「鹿屋アスリート食堂」。引退したアスリートのキャリアデザインは非常に厳しい。メディア的に実績がない場合やマイナースポーツなどは特に…。そういった人々の中には栄養や健康指導をしたいという人間がいて、そんな人材が活躍できる場として「アスリート食堂」は今後も広げていきたいと考えています。これも「やりたい」人がいるから「やる」ということ。バルニバービでは「なりたい自分になる」ために努力する人を応援しています。

### You love to eat? and Want to see guest's smiles?

食べる事が好きですか? お客様の笑顔が見たいですか?

#### — 人材雇用の際の着目点は?

タイプ、スキルなど様々な人が来ますが、重要なのは「人を喜ばせたい」という人間かどうか。つまり、経験よりも意欲を重視します。そして折れかけでも折れない人間であることも重要。

また、嘘はつきたくないので大変な部分についてもどンドン話す。偽善的といえ言い過ぎかもしれないが、そういう気持ちでバルニバービの様々な現状を積極的に話しています。  
スタッフ育成においてはバルニバービにはマニュアルはありません。例えばお客様との濃い人間関係作り・コミュニケーションのとり方などは各店舗の先輩陣によるノウハウが後輩に脈々と受け継がれています。それが会社の文化として根付いているので「マニュアルが無い中で創りあげていく」という事に前向きになれる人が望ましいね。

#### — 「コミュニケーション」に関して大事にしていることは?

18年前にお店で結婚式を挙げられたお客様が、その後も毎年記念日にご予約をいただいている現状を現場から報告があってね。これは嬉しいよね。18年前だったら私も現場に立っていたし、もしかしたら顔を覚えていただいているかもしれないと思い、スタッフに「次回ご利用時には佐藤にも連絡を。」って指示したり。元々実家が京都の商店街にあるお菓子屋だったので、お客様とは商店街的なラフなお付き合いを心掛けています。お店はコミュニケーションの場だと思うので、これらは当たり前なことだと思っています。

#### — 最後に、次世代を担う若者や起業家に向けてメッセージをお願いします。

若者へ伝えたいのは「好きなことを懸命にやるということとはとても素晴らしい」ということ。「好きなこと」が「得意なこと」で「社会に役立つこと」ならなおさらやるべきであって、飲食業界はそういう「人の熱意」を受け止められる世界。  
バルニバービはヤル気さえあればチャンスもあるし、ステップアップも出来る。頑張った分だけさらにやりたいことができ、想像したものをカタチにする楽しさがある。あなたの「やりたいこと」とバルニバービがマッチしたのなら、是非とも挑戦できて欲しい。

また、経営者へ伝えたいのは「人生を見果てぬものとして感じる」ということ。経営者の人生はデッドエンド。気が狂うような状況もたくさんあるが、そんな状況でも折れない人間力が経営者には必要。そして、私が考える良い会社とは「苦しくて、楽しんで、笑える会社」。そうなるためには、まずは経営者自身が自分に問いかけて欲しい。「なりたい自分になる」にはどうすればいいかを。



株式会社 バルニバービ <http://www.balnibarbi.com>  
代表取締役 佐藤裕久 1991年9月設立  
東京本部 / 〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRRORビル 6F  
TEL 03-5820-8280 FAX 03-5820-8281  
大阪本部 / 〒550-0015 大阪市西区南堀江 1-14-26 中澤唐木ビル 6F  
TEL 06-4390-6544 FAX 06-4391-3522

事業内容 / 飲食店の経営・飲食店の運営企画・遊休施設の再開発・商業施設全般の企画開発  
従業員数 / 社員413名 アルバイト687名(2015年7月末現在) (内:グループ社員373名 アルバイト686名)  
経営店舗数 / 60店舗





## 株式会社 SEVEN SEAS

あなたの運命の1本に出会う「luv wine」



**■ 事業内容**  
関西を中心にワインバーを展開/ワイン、及びそれに付随する雑貨等の販売

**■ 運営店舗**  
luv wine(堺筋本町/天満本店/なんば店/四ツ橋店)  
ラブワインハナレ扇町

代表取締役 東口 浩二  
MAIL kojih@luwine.jp  
http://luwine.jp  
(※ラブワインHP)  
大阪府大阪市北区同心  
2-3-13 松葉ビル1F  
TEL06-6585-0825



### ココがスゴい! 推薦者からのコメント

世界各国のデリーワインから高級ワインまで肩肘はらずに楽しめる草分け的ワインバー。JR大阪環状線、天満駅から徒歩数分の所に位置するわずか6坪のワインバー(天満本店)ですが、その狭い敷地で(すいません)店からはみ出す程の満席で皆がワインを楽しんでいる光景は圧巻です!

また週毎に提供ワインの国が変わるシステムや各ワインの蘊蓄も用意されており、学びながら世界各国のワインを楽しめます。

料金システムも輸入元の希望小売価格+¥1,000と非常に明快でリーズナブル!普段は手の届かない高級ワインもグラスで味わう事が出来ません。毎週変わるワインに合わせて、ワインを知り尽くすluv wine様が考案されるこだわりの料理とのマリアージュを楽しむのも最高です!



株式会社 名畑  
営業戦略室  
本藤 勝康さん

わたしがオススメ!...

## 株式会社 アプレシア

個性豊かなヨーロッパ文化溢れる新業態の開発・ライセンス展開をしています



**■ 事業内容**  
店舗開発/テナント契約/内装/設備導入/スタッフ研修/オリジナルレシピ、食材、ワインの提案など、外食文化総合コンサルティング

**■ 運営店舗**  
スペインバルグループ「バルマル」/野菜とワインの店「ビトレスプリュス」/鴨餃子とワインのお店「オペレッタ52」/クレープとガレットのお店「シャンデレル」など

代表取締役 衣笠 幸治  
http://aprecia-kaigyoshien.com  
MAIL info@aprecia.co.jp  
大阪府大阪市北区天神橋  
7-5-8 HATAビル3F  
TEL06-6881-5601



### ココがスゴい! 推薦者からのコメント

アプレシア様はスペインバル業態を主体に全国に店舗展開をされ、FC加盟店も順次増えていってまいります。メニュー開発や店舗販促なども充実しており、業界での成長企業として弊社も応援させていただいている企業様です。

キリンビールマーケティング株式会社  
近畿圏販売推進支社 担当部長 清水 洋平さん



わたしがオススメ!...

## 有限会社 エムエーツーユニオン

日本一健康で幸せな豚「長崎芳寿豚」を皆様に



**■ 事業内容**  
大阪市内に希少豚「長崎芳寿豚(ほうじゅとん)」と地場野菜をメインにした居酒屋を展開/食肉の卸販売

**■ 運営店舗**  
なみなみ(新町)  
くんち(南森町)  
地酒蔵大阪(難波)



代表取締役 町田 透  
MAIL info@naminami.co.jp  
http://www.naminami.co.jp  
大阪府大阪市西区新町  
1-9-14 丸勝ビル1F  
TEL06-6534-1566



### ココがスゴい! 推薦者からのコメント

現在、飲食店経営と食肉の卸売をされています。お店では町田社長が苦勞して探し当てた「長崎芳寿豚」や、産地直送の地場野菜などが楽しめます。

こだわりの食材を使った美味しい料理は、品質にこだわって提供される生ビールと相性抜群です! また従業員の皆さんが活き活きと働かれているのも印象的で、いつもお店に行く元気もらっています。友達との食事・デート・宴会にいたるまで、いろんなシチュエーションでご利用いただけます。ランチも健康的で毎日通えておすすめです!

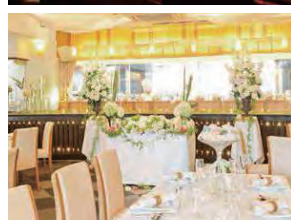


サントリー酒類  
株式会社  
松村 順平さん

わたしがオススメ!...

## 株式会社 クロフディング

お客様の喜びが我々の喜びである事を heart(心)に誓い、確かなhand(技術)で皆様に信頼をお約束します



**■ 事業内容**  
「食」を中心に様々な活動を展開  
レストラン事業/ケータリング事業/人材派遣業/ブライダル事業/総合プロデュース/食育活動など

**■ 運営店舗**  
ル・クロ  
ル・クロ・ド・クロ  
ル・クロ・ド・マリアージュ  
ル・クロ・イグレック Parisなど

代表取締役 黒岩 功  
MAIL info@fooding.jp  
http://www.fooding.co.jp  
大阪府大阪市中央区  
西心斎橋2-3-22  
TEL06-4792-9659



### ココがスゴい! 推薦者からのコメント

"お箸で食べる"という新鮮なスタイルで、素晴らしいフレンチをいただくことができます。お心遣いあふれる接客も合わせ、皆様必ず!スペシャルな時を過ごしていただけることと思います!!

キリンビールマーケティング株式会社  
近畿圏統括本部 大阪支社 中央支店 染野 亜美さん



わたしがオススメ!...



## 株式会社 IBQLO

『感動の連続』でお客様を笑顔に



■ 事業内容  
飲食店経営/  
カフェ・パンケーキ専門店など

■ 運営店舗  
BROTHERS Café  
Royal Hawaiian  
BROTHERS Cafeteria



代表取締役 寄本 晃次  
MAIL info@ibqlo.com  
http://www.ibqlo.com  
大阪府大阪市浪速区難波中  
3-16-5 八光堂ビル5F  
TEL06-6632-1296



### ココがスゴい! スタッフからのコメント

BROTHERS Cafeteriaはコーヒーにこだわりを持ちつつ、モーニングやランチの豊富なメニューに加え、ディナーにはバル使いができる3つの顔を持つお店です。1つに縛られず、様々な方のそれぞれの時間に合わせた楽しみ方をさせていただける、最高の時間を過ごせるカフェを目指し日々精進しています。



BROTHERS Cafeteria  
南船場店 店長  
橋本 祐輔 さん

わたしが  
オススメします

## ワイズスマート 株式会社

本格中華を「手軽にオシャレにリーズナブルに」



■ 事業内容  
スペインバル感覚でワインを片手に本格中華料理を味わえる業態を展開

■ 運営店舗  
Chinese Bar hola  
CHI-i-NA



代表取締役 黄田 智也  
http://wisemart.net  
兵庫県芦屋市船戸町5-18  
TEL0797-38-8856



### ココがスゴい! 推薦者からのコメント

グルメ激戦区の芦屋でオシャレな中華業態を展開されています。美味しい本格中華もさることながら、活気ある接客が常連さん達の心を掴んで離さない、そんなお店作りをされています。



IASフード委員会

わたしが  
オススメします

## 株式会社 アップターン

合言葉は「商品の安全を第一に考えた、楽しく、美味しく、健康なお食事・スイーツ」  
(Mamezo&Cafe)



■ 事業内容  
飲食店経営  
講演事業 など

■ 運営店舗  
Mamezo&Café 3店舗  
(中・島店/  
大丸神戸店/  
Dew阪急山田店)



代表取締役 東海林 健太郎  
MAIL nakanoshima@mamezo.co.jp  
http://www.mamezo.co.jp  
(※Mamezo&Café HP)  
大阪府大阪市福島区福島  
1-1-48 hotarumachi内  
TEL06-6453-6877



### ココがスゴい! 推薦者からのコメント

森林ノ牧場では森林の中にジャージー牛を放牧しており、その乳は風味が壊れないように低温殺菌で丁寧に加工すると、濃厚だけど後口がすっきりな風味豊かなソフトクリームになります。そんな細やかな特徴や価値を丁寧にしっかりとスタッフの方がお客様にご説明していただけるお店です。



森林ノ牧場株式会社  
代表取締役  
山川 将弘 さん

わたしが  
オススメします

## 大和串Planning 株式会社

他では味わえない独自の串をご堪能下さい



■ 事業内容  
くわ焼・串焼きなどを中心とした飲食店経営

■ 運営店舗  
九志焼亭  
揚八  
串カツ&ジャーサラダAGEHA



代表取締役 多々納 大展  
MAIL tatano@yamatogushi.com  
http://yamatogushi.com  
大阪府大阪市北区天神橋  
4-6-32  
TEL06-6353-5578



### ココがスゴい! 推薦者からのコメント

大阪市内を中心に大繁盛飲食店を展開しており、来年には東京にも出店を予定されています。串揚げ・くわ焼きは非常に美味しく、従業員の方は元気で明るく「食とサービス(人)」を通じてお客様に笑顔を提供している企業です。



アサヒビール株式会社 大阪統括支社  
大阪北支店 主任 鳥本 綱大 さん

わたしが  
オススメします



## 株式会社 わっちよいISM

わっちよいISMを継承し、仲間と共に成長する



### ■ 事業内容

飲食店経営  
飲食店の企画及び  
経営コンサルティング  
食料品の販売  
及び配送

### ■ 運営店舗

八尾に2店舗、  
市内に5店舗  
居酒屋 わっちよい  
焼肉 わっちよい  
天満焼肉 わっちよい 肉バカ研究所  
焼肉 わっちよい 大阪本店  
焼肉 威徳  
炭火焼鳥 わっちよい  
天満葡萄酒倶楽部 WACCOY



代表取締役 橋本 佳征

http://wacchoy.com  
大阪府八尾市刑部2-139  
TEL072-925-2140



### ココがスゴい! 推薦者からのコメント

わっちよいイズムのすごいと思っただけだと  
ころ...それは離職者が少ない社風にあります!

サントリー酒類株式会社 部長代理 石丸 俊治 さん



わたしが  
オススメしたい!

## 株式会社 GARDEN

花様ka-youでは「滋賀のおいしい」を  
提供する、本物の産地直送を実現



### ■ 事業内容

飲食事業  
滋賀県産農産物の流通事業  
近江牛 近江豚の業務用卸  
精肉販売  
ドレッシング製造

### ■ 運営店舗

大阪市内に9店舗  
「花様ka-you」  
「花殿ka-den」の  
店舗展開



代表取締役 清水 裕之

MAIL info@shigaichiba.com  
http://shigaichiba.com  
(花様 ka-you HP)  
大阪府大阪市西区鞆本町1-7-22  
TEL06-6445-8786



### ココがスゴい! 推薦者からのコメント

滋賀県から届く、鮮度抜群のこだわり食材を創作  
料理で提供していただける魅力的なお店です。  
友達との食事、デート、宴会まで、いろんなシチュ  
ーションでご利用いただけます。ランチも健康的  
で毎日通え、おすすめです!

サントリー酒類株式会社 部長代理 山出 洋基 さん



わたしが  
オススメしたい!

# IAS MEMBERS

エリア事務局の担当者から!

## IAS 名古屋本部エリア事務局

事務局DATA IAS 名古屋本部エリア事務局



株式会社 AJドリームクリエイト  
愛知県名古屋市中区栄2-2-21 アーク白川公園ビルディング別館2階  
TEL 052-203-5575 FAX 052-203-8377  
http://www.aj-dream.com  
自社ブランド飲食店舗展開、店舗マネジメント、飲食店舗プロデュース、フランチャ  
イズ本部、肉関連の小売り卸、各種マーケティング調査、e コマースビジネス

### 担当者のご紹介



鈴木 礼次郎  
(株)AJドリームクリエイト 取締役副社長  
昭和50年10月29日 名古屋生まれ  
2003年 (株)AJドリームクリエイト 取締役就任。  
飲食店の業態開発、マーケティング、マネジメントなどを行  
い、名古屋をベースに飲食店の展開を行う。2014年にはシ  
ンガポールに会社も設立し、東南アジアへの飲食業・サービ  
ス業の展開も考えている。

鈴木氏にお伺いしました!

### わたしたちの強み

「肉」に特化した飲食店の業態開  
発。「肉」の仕入れ・卸・加工・飲食店  
運営の一貫したビジネスモデル展開

### 現在取り組む新しい事業内容

愛知県を中心に、ニッチな業態での  
飲食店の展開。(ニクバルダカラ、味  
噌とんちゃん屋、牛ざんまい、などFC  
店舗を合わせて40店舗の展開)

### 今後の展望

- ・名古屋エリア/東京エリアを中心に「肉」を活かした業態開発
- ・小マーケットエリアでの地域企業と連携した飲食ビジネスプロデュース
- ・飲食店へのコンサルタント

### IASというプラットフォームを活用して、今後考えている活動内容

- ・名古屋エリアの飲食店への有能な人材紹介
- ・料理専門学校の学生さんと飲食店メニューのコラボレーション など



### 地元自慢!

愛知県名古屋市の中心部、中区栄  
に本社があり、ビジネスマンの多い  
エリアです。周辺には名古屋城やテ  
レビ塔などの観光エリアがあり、イン  
パウンド旅行者が増えています!

## IAS 一般社団法人 インターナショナルアーティスト支援協会について

IASは世界にイノベーションを起こす、人間力溢れる活動を行う方々を、その考え方や生き方そのものが「アート」であるという考えから、アーティスト(起業家・芸術家・エンターテインメントアーティストetc...)と定義し、そのアーティストたちが必要とする様々な情報の受発信プラットフォームとして、支援・応援を行う団体です。

http://ias-art.com

