

今回のチャレンジ企業は、昨年3月に野々市市若松町で開業された「焼肉和まる」をご紹介します。

一. 飲食業は天職

店主の藤田さんは、叔父さんが飲食業をしていたこともあり、幼いころから皿洗いを手伝いながら叔父さんが料理している姿を見るのが好きで、その頃から料理人に対しての憧れが芽生えていたようです。

ところが、その後の進路はというと、金沢工業大学に進学し、専攻分野を生かして情報関連企業に就職する道を選びましたが、

探訪 チャレンジ企業 89

～ 理系サラリーマンが、一世一代の大勝負 ～

焼肉 和まる：野々市市



店主の藤田和也さん

毎日スーツを着てデスクワークしている自分の将来に疑問を感じ始めた矢先、リーマンショックによる急激な業績悪化で先輩社員が次々とリストラされるのを目の当たりにしたことが決定的な引き金となり、小さい頃の料理人への憧れが再燃し、「やっぱり俺には飲食業しかない」と一念発起、二十七歳の時に大学時代に四年間アルバイトをしていた金沢の焼肉店「たかちゃん」への弟子入りを決断しました。それからの三年間というものは、焼肉店での修行は思ったよりも厳しく、始めのころはマスターや奥さんにもよく叱られたり、満足できる仕事ができずに自分を責めたりすることもありましたが、美味しそうにお肉を食べているお客様の笑顔を見るのが嬉しくて、早く一人前になって自分のお店を持ちたいという気持ちの日ごとに増していきました。この仕事で自分の天職なんだと強く感じるようになったようです。

二. 「コンセプト」は「日本の焼肉屋」

店主がやりたかったお店のイメージは、煙でモクモクとした昔ながらのトンちゃん屋を、現代風にアレンジした「日本の焼肉屋」でした。

しっかりとお腹を満たしたい若者やファミリー層に、リーズナブルで飽きのこない焼肉を、安心して食べていただくことをコンセプトに、お肉は国産のスタンダードな部位を中心に品揃えし、自家製の醤油ベースのタレで食してもらおうとオーソドックスなスタイルをウリにしています。



人気メニューの牛ロース、上シロ、牛カルビ

また、サブメニューの方も、お茶漬けや冷やしうどんといった和テイストな品揃えを充実させており、食事の締めの一品としても大変喜ばれています。

三. 店主のこだわり

店主曰く、「一般的に焼肉屋さんはお寿司屋さんとは違って



オープンキッチンの様子

オープンキッチンじゃないですよ。近年、ユッケやレバ刺しの食中毒、BSE問題、鳥インフルエンザ、といった肉に関する安全性が取り沙汰されています。だから、お客様もすごく不安があると思うんです。お客様の見えるところで調理することで、少しでもお客様に安心して食べていただきたいという思いと、常に自分自身に妥協を許さないという気持ちを込めて、当店ではオープンキッチンを導入した」とのことでした。

もう一つ、店主が大切にしているモットーが、「凡事徹底」です。

言うは易く行うは難し、と申しますが、材料仕入、店内清掃、品質管理、あいさつなど、当たり前のことを当たり前に一つ一つ手を抜かずに行うのは、思ったよりも大変なこと。日々、実直にきっちり行うよう心掛

けています。

四. 恩返しにモチベーション

最後に、創業から一年を迎えて今のお気持ちをお聞きしたところ、「私がこうして開業できたのも、修行先のマスターや奥さんをはじめ、前の勤務先の上司の方、大学時代の友人、両親、姉夫婦など、大勢の方の支えがあったからこそです。ほんと感謝の一言に尽きます」との答えが返ってきました。支援を受けた人達の期待を裏切らず、絶対に成功して少しでも恩返しをしたいという気持ちがモチベーションになっており、今後ますますの飛躍が期待されます。

焼肉和まる

(お問い合わせ)

野々市市若松町十三一

TEL076-1294-3729

営業時間：午後五時～午後十一時

定休日／毎週水曜日

(取材・執筆：県連合会経営支援課)

専門経営指導員 北川 博康)

北川指導員が行った、焼肉和まる様への支援は、平成二十五年度の石川県商工会優秀支援事例の最優秀賞を受賞しました。

このコーナーでは石川の「チャレンジ企業」を応援しています。取材を希望される方は最寄りの商工会にお尋ねください。