



Executive Interview

エグゼクティブ
インタビュー

no.46

このコーナーは神奈川トヨタのお客様である経営者の方にお話を伺うコーナーです。

株式会社 西湘畜産 代表取締役

後藤 和彦 様

神奈川県下の保養地として愛されている湯河原町。風光明媚で穏やかな気候がシニア世代にも人気のこの地で、上質の肉を提供する精肉店とレストランを直営している株式会社西湘畜産 代表取締役後藤和彦氏にお話を伺いました。

■営業職を経て2代目社長へ

——現在、2代目社長としてご活躍ですが、これまでの経緯を教えてください。

創業は昭和48年で、父が立ち上げた会社です。中学時代から営業トラックに乗り込んで、商品の積み下ろしを手伝っていましたし、2人兄妹ですから、ごく自然に自分が父の後を継ぐものだと思っていました。そんな風に中学・高校時代は長期休み期間に働いて、大学で車の免許を取ってからは、普通にルート営業に行っていました(笑)。卒業時はバブル末期で、会社がとても忙しかったので、そのまま入社しました。10年前に父が亡くなり、社長となりました。

——学生時代から営業をやっていたのですか？

はい。もともと料理が好きなので、箱根の有名レストランのシェフと話したりするのが楽しかったんです。入社以来、

ずっと営業をやっていました。でも社長になった時、先代から働いてくれている「番頭さん」的立場の方から「もっと会社にいてくれ」と怒られてしまいました。営業は「あれはどうですか？」など提案していく「攻め」の姿勢で売上という数字を積み上げていくものですが、社長業はもっと本質的な利益に目を向けなければなりません。営業とは数字の種類が全く違いました。

——直営レストランである「ステーキハウス西湘」はいつ誕生したのですか？

今から20年前、父の発案で「飲みながら話のできる社交場を作れ」と。父は少々強引な人で、話の発端から2か月ほどでオープンさせました。シェフをスカウトし、物件を見つけ、営業開始に関する手続きなど、考えられない速さで行いました。オープン時は人を雇う時間も余裕もなく、身内で切り盛りしていましたね。店は24席あるのですが、僕が厨房を、シェフが接客

しながら調理と、2人だけで切り盛りしたこともあります。昼間は会社の営業、夜はレストランという兼業状態を、結婚するまで5年ほど続けました。若かったからできたんですね。忙しすぎて、当時の記憶があまりないんです(笑)。

■「おいしい」は人と人を繋いでくれる

——ステーキハウスの方は創業者ですね。初めて手がけたレストラン経営はどうでしたか？

オープンしてから狂牛病騒ぎがありまして、お客様が1人も来ない日もありました。影響で、ステーキハウスなのに牛肉ではなく鶏肉を提供することも。その後、鳥インフルエンザなど、食肉の病気が流行するたびに苦難は訪れましたが、今は落ちついています。湯河原唯一のステーキハウスということで、常連のお客様もかなり付き、人が人を呼ぶとでも



舌の肥えたお客様を納得させる、 親しみやすい「町のお肉屋さん」に。

いのでしょうか、口コミでの評判が広がってきているようです。それに、うちのシェフは接客術も天下一品ですから、楽しい時間を過ごしていただいていると思います。

——レストラン経営の難しさは？

食肉卸の営業が「攻め」ならば、「待つ」のがレストランかもしれません。湯河原は別荘も多いので、舌の肥えたお客様ばかり。少しでも評判が落ちたらおしまいです。

——営業経験は会社経営に役立っていますか？

若い頃、仲良くしてもらったレストランのスタッフが、上の立場に立ったり独立したりした時、当社を指定してくれたり、ご縁は繋がっていると思います。このことから、やはり人が人を呼ぶ、というような繋がりを感じます。

——精肉販売・卸部門の経営方針は？

出張に行った時は必ず肉屋を見に行くのですが、都会は高いですね。湯河原で売れる価格帯とかなり違います。僕が大切にしているのは、昔ながらの「町のお肉屋さん」。対面販売で、きちんとしたものを買いたいというお客様がいらっしゃる

ます。それに、僕は店のコロッケをおやつに育ってきたのですが、同じように遊び盛りの子供達に食べて欲しいので40円という価格にこだわっています。30年前は25円で、その間15円しか値上げしていないのがちょっとした誇りです。また、忙しいお母さん方の手間を省く半製品の開発に力を入れています。結構売れているのが柔らかく煮込んだ牛スジで、おでんやカレーなど、家庭料理に気軽に使っていただいています。シニア世代も増えてきた今、その年代のニーズにも応える品揃えを心がけたいと思っています。人手を確保できれば、宅配サービスもやりたい。湯河原という地域のニーズに応える店になりたいのです。



株式会社 西湘畜産

〒259-0303 神奈川県足柄下郡湯河原町土肥2-15-8
TEL : 0465-63-2911 FAX : 0465-63-2980
URL <http://www.seichiku.net/>

西湘畜産直営店 ステーキハウス西湘

神奈川県足柄下郡湯河原町宮上42メゾン湯河原1F
TEL : 0465-63-9122
URL <http://www.s-seisho.com/>

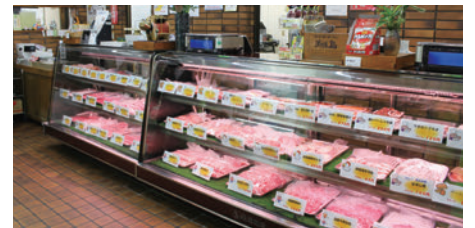
営業時間 (平日) 16:00~22:00 (L.O.)
(土・日・祝日) 11:30~14:00
17:00~21:30 (L.O.)

定休日 月曜

——これからの展望を聞かせていただけますか？

従業員にしっかりとした生活基盤を作っていきたいと考えています。畜産業界は、生産者の廃業や中国などへの輸出が増えたことなどが影響して、年々原材料が高騰しています。しかし値上げはできるだけ避けたいので、無駄を極力出さないよう、企業努力を続けています。コロッケなどの総菜や、牛スジなど半製品の開発は、コスト削減と僕の趣味、両方兼ね備えていますから、力が入ります(笑)。最近焼き鳥も始めました。

また先代から勤務してくれた従業員の子どもが入社してくれていて、僕と同様の2代目世代も増えました。僕と同じように、彼らが自分の仕事を誇りに思い、次の世代に伝えていけるような、しっかりとした基盤作りをしていきたいと思っています。



夏はバーベキュー、冬は鍋物にと「町のお肉屋さん」は大人気！毎年12月30、31日に行われる年に一度の大売出しの日には、従業員総出で対応。いい年を迎えるために、チームワークで乗り切るそうです。

<インタビューを終えて>

おいしいものを食べるだけではなく、作るのも大好きということで、よく人を招いて料理を振る舞っているとか。そういった点でも「おいしい」には人を繋げる力があるようです。

最近、地元の良さを改めて感じているということで、商工会の繋がりにも注目しているとのこと。同年代が忌憚なく意見を交わせる場から、また何か新しい繋がりやプロジェクトが生まれてくるのかもしれません。

