



お客様そしてスタッフを愛する店長が目指す店作り



(株)エヌ・フードサービス 代表取締役 なかさと あきら 中里 亮 様

平成28年3月創業
業種／飲食店（洋風居酒屋）
所在地／いわき市平字2丁目18
TEL 0246-21-7070

営業時間／17：00～24：00
定休日／日曜日

料理人を目指すきっかけは

～“料理の鉄人”に魅了され料理の世界に～

「料理人の原点は、高校生の時に観た“料理の鉄人”ですね」と語るの、いわき駅にほど近い繁華街の一角で「旬彩ダイニング なかなか」を営む中里さん。90年代に人気を博したテレビ番組“料理の鉄人”は、ご記憶の方も多だろう。キッチンスタジオで繰り広げられる一流料理人たちの華麗なる闘い。小学生が憧れる職業の上位に「料理人」がランクインするなど一世を風靡した。中里さんもその一人であり、和・洋・中を始めとした様々なジャンルの料理人が生み出す、多彩な料理の数々に胸躍らせ、次第に料理の世界に引き込まれていったという。



■女性客に人気の明るい店内

開業するきっかけ

～信じて任せてくれた恩師との出会い～

料理人の道を選んだ中里さんは、迷わず調理師専門学校に進学。調理師免許を取得後、洋食店勤務を経て、いわき市内で複数の飲食店を展開する源グループに入社。ここである店長との出会いが中里さんの転機となる。接客から調理まで飲食業のイロハを学ぶ中、店長は入社間もない中里さんのやる気と実力を見出し、新規店舗のデザインを任せするなど、成長するチャンスを与えてくれたという。年齢や立場ではなく、その人自身をみて仕事を任せてくれた店長。いつしか「こんな経営者になりたい」との憧れとともに、開業に向けた具体的な道を考えるようになったという。その後、中里さんは源グループで2店舗の店長を歴任するなど、管理者として経験を積み、尊敬する店長の後押しもあり、平成28年6月に「旬彩ダイニング なかなか」をオープンさせた。



■豊富なメニュー

大切にしている事は

～お客様の満足は「味」「空間」そして「スタッフ」～

かつて居酒屋は“手軽に酔うための場所”だったが、「今は違います。お客様は多様化し様々な要素でお店を判断します。しかし、どんなお店であれ基本は同じです。美味しい料理とお酒の提供、それを楽しめる居心地の良い空間、そして何より活気のあるスタッフの存在が大事です」と中里さんはいふ。お店は経営者一人では動かせない。社員は勿論、アルバイトやパートを含めたスタッフ全員がチームとして良い店作りに取り組むことが必要である。そのために中里さんは、スタッフ一人ひとりへの目配り・気配りを大切にしている。「その人に合わせた“やる気スイッチ”を押してあげること。それが活気あるお店作りの第一歩です。全てはお客様に満足して帰っていただきたい。その一言に尽きます」と語る。



■明るく開放的な店舗入口

今後の目標

～食を通して成長できる場所でありたい～

「ここのお店に入って良かった」と思ってもらえる店作りをしたい。それは、お客様は勿論のこと、働くスタッフにもそう思ってもらえるお店でありたい。単に働いて、お金を稼ぐだけの場所ではなく、人として成長できる場所でありたいという。自分の夢を見つけることが出来たのも、食を通して人として学び成長できる場所があったからだ振り返る。そんな場所を自身も創り上げたい。かつて、恩師の背中を見て「お店をやりたい」と思った自分がそうであったように、そんな夢を語るスタッフが出てくれるのが目標であるという。それが自身の成長であり、お店の成長である。その思いを原動力に、今日もお客様とスタッフを向かい入れる中里さん。お客様への思い、そして、スタッフに対する思いが作り出す“居心地のよさ”がここにあった。