

# NAGOMU

Nagoya Gourmet-Shop Management Union

PRESS Vol.82

ナゴムプレス (会員情報誌)

2021年4月1日発行 発行：NAGOMU 事務局

www.nagomu.com

人間開発 (ひとづくり)  
商売繁盛 (こころのあきない)  
社会貢献 (おやくだち)



## 前向きになれる繁盛店の法則

NAGOMU 第3000回経営セミナー

日時：2021年3月16日(火)

会場：いけす酒場 ぴち天 名駅中店

演題：前向きになれる繁盛店の法則

講演：株式会社神谷デザイン事務所 神谷利徳氏



### 一人に大事なものは

情報処理能力は、成長していく中でひとつのプロセスとなるが、いまは知識や所有が大事だった。知の時代から、共有を求める。風の時代に移ったと言われている。情報はジグソーパズルみたいなもので、最終的に答えがある。AIがパズルをやったら5秒で千ピース組み合わせることができてしまうことは、つまり情報には正解や答えがあると教えている。

「決まった流れでやらないと繁盛しない、これが正解だ」というビジネスのやり方の時代ではない。こういったこれまでの考え方は世界観を作れない人間になってしまふ。そうならないようにするには、最初にお見せした、六感(予感・創造力) + 免疫力の、この図を覚えておき、五感を鍛えることが大事だ。鍛えておかないと、与えられたもので世界観を自ら導くことができなくなってしまう」

### 「脱ぎ捨てることの勇氣」

自分のアイデンティティや考え方を捨てて変化し、時代の「風」を感じなければいけない。ダーウインの進化論からもわかるように、恐竜は圧倒的なパワーを持つていたのに、僕らの祖先が生き残った。恐竜と違って酸性雨に耐えて生き残ったのは、私たちの祖先が変化を恐れなかったから。闘って勝ち残ったのではなく環境に順応をした。順応するというのとはどういうことかという、与えられた

情報に対して、いかに生活の中で生かして暮らしていく方法論を、社会の中で開くことが重要となる。これが業態開発であり、メニュー開発で大事なことです。みなさんのこれまでの学習が情報処理だったのか、情報編集だったのか、そこを改めてみてほしい。より情報編集力的な発想によって、これまでの当たり前のものが黒くなることでどうなるのか？実は博覧堂や電通はこういった思考回路で考えている。

いろいろな繁盛店の考え方はたくさんある。AI化していくことはいけないこととは思わない。それによって空いた時間で、いかに人間力を伸ばすかと考えることもある。これからの5年、10年先を本当に生き残れる飲食店というのは、「五感」を鍛え上げて、「五感」を感じる。そこに「第六感」を加え、免疫力をつけていく。これからの私たちは「情報編集能力」を強化して頑張っていきたい。神谷から、飲食業界に新しい賽が投げられたように感じる締め言葉だった。

### 参加者の感想

- ① 情報処理力ではなく、情報編集力を鍛える必要を感じました。
- ② アフターコロナ後の考え方、生き方が理解できました。
- ③ AIと人間の話。○ネタ話もとても面白かったです。

面白かったです。

④ 今日の話、全てに共感できました。話が面白すぎです。

⑤ 飲食店に限らず、ビジネスについての考え方、捉え方が学べました。

⑥ 六感を大切に、仕事に生かしたいと思いました。

⑦ 新しい時代へのアプローチの仕方が明確になりました。

⑧ 飲食店の良いデザインのポイントが分かり易かったです。ありがとうございました。

⑨ 近い将来の飲食店の在り方が勉強になりました。

⑩ パズル型、レゴ型の差がとてもよく分かりました。

### OPENING

3月16日

焼肉ホルモンやば名駅三丁目店

名古屋市中村区名駅3-23-3

株式会社Aドリームフリエイト

3月31日

うな富士 天白別邸

名古屋市中村区菅田2-614

株式会社かぶらやグループ

4月3日

まるはドライブイン 佐くら

知多郡南知多町豊丘竹石53-1

株式会社まるは

4月8日

まめやブランドリカ

名古屋市中区上飯田南町5-58-1

有限会社genge

4月23日

とんかつマ・メゾン 長久手店

長久手市山桶1-18

株式会社マ・メゾン

### 今後のスケジュール

第302回経営セミナー

株式会社柴田書店

月刊食堂編集長 通山茂之氏

日時：5月26日(水)

会場：キリンビール会議室

第303回経営セミナー

株式会社寿商店

常務取締役 森朝菜氏

日時：6月24日(木)

会場：本丸ホール

第304回経営セミナー

WOODHOUSE 株式会社

社長 氏田善宣氏

日時：7月16日(水)

会場：未定

第305回経営セミナー

会員同士の情報交換&BBQ

日時：8月日程未定

会場：りんくうビーチ

テンダーになりたいと答えたそうだ。

「時代と空気を読んで、技術とストーリーをつけて作れる人は、能力もある、空気も読める、社会的なセンスもある、コミュニケーション能力もある。そういう人はいい人で、時代に的確なプレゼンテーションができる人、それこそ繁盛のセオリー。という人はあらゆる勉強会でも、あらゆる情報を仕入れてくる。けど、さしておいしくない安いウイスキーを、神谷が出すとうまいな、そう感じてもらえることが大切だと思ってる」。

技術や確かな情報をブレンドしてプレゼンテーションするよりも、今この世の中であなたが作ってくれた、これがおいしいと思うものを出すお店だと話すと、それは昭和の話。今は令和ですよと言われるが、神谷は今日のセミナーで、そこを紐解いていく準備をしてきた。

### 「デザインでは解決しない」

神谷のデザインなら売れるな、とよく言われたがデザインではそもそも解決しない。いいデザインだから店が繁盛することはありえない。悪いデザインでも繁盛することだってある。じゃあいいデザイン、悪いデザインってなに？と考えたことはないだろうか。

デザインの実態がない。飲食業界、美容業界の中にデザインは属しているから、デザインというジャンルが独立することはない。繁盛するお店を作ってください、人が入りやすそうなお店を

作ってくださいと言われるが、デザインだけでそんなお店は生まれるのか？なんだ？と考える。一番大事なことは心のオペレーション。デザインに頼ったのでは解決しない。

### 「デザインは個性ではない

個性があること、人と違うことは武器でもなんでもない、と神谷。世の中の大きな流れのなかで个性的であるということは、時として人との差別化であったり、新しい概念を植え付ける個性が他者と違うことで、区別化になってしまいかもしれない。デザインという個性を武器にすればするほど、あの店はタサイ。この店はおかしいけど料理がまずいという、比較するものになってしまう。個性というものは自分たちを守っている鎧なのでは？と考えている神谷は、今後この鎧を脱いでいかなくはないと話す。

### 「作品を作らない

お店のデザインをする上で、これまでの作品を見せてくださいと言う方に、神谷は作品は無いと答える。なぜなら自分で作ったのではなく、オーナー様と作っているのであって、ワークスマたは仕事」というジャンルではあっても、作品ではない。あくまでもお客様と繋がるコミュニケーション。デザインも自分の持っている財産や概念だと意識しない方がいい。

その一つのいい例が徳川園にある蘇山荘。実はここは一回内装をスケルトンに本で一番部屋の稼働率が高く、ミシュランの5レッドパビリオンを獲った。

一室に4部屋。露天風呂もあり、至る部屋にバスロープが温めてある状態で設置。リピーターが多く、年間100泊する人もいるとか。山荘を楽しめる雰囲気。この旅館で人気なのは、水出し珈琲。ショットグラスに一杯出すのに2〜30分かかる。しかもその前に石臼で自分で豆を挽くという。日常では味わえない静寂さの中で、自分のために時間をかけて淹れる珈琲は格別。それを味わう演出をしている。

コロナで注目するのはうなぎ屋と焼肉屋。特にうなぎは昼も夜も客単価に差がない。しかも深夜帯でもいけるメの料理。昼夜どちらも15回転すればかなり繁盛店となる。

Uber Eatsで頼んでもおいしくないもののひとつが焼肉。家でもホットプレートなので、やはり焼肉はお店でとなり、コロナ禍でも戻りは早かった。

神谷が手伝った店の一つに、神谷の出身でもある西尾市の抹茶専門店のおいや本店がある。世界の抹茶の6割がこのおいや生産。海外で多く使われている工業抹茶と言われるものがあり、ハーゲンダッツにも卸している。抹茶を海外に売るにも考え方がずいぶん違う。アメリカはダイエット食品。フランスは日本のカルチャーとして売っている。カテキンだと思つて飲む国と、セレモニーを体験し、

した。足を運んだ人ならわかるだろうが、とてもスケルトンから作り上げたとは思えない自然体の古民家になっている。神谷はこの内装で空調の位置、照明器具の配置、またはコンセントや配線を全く見せず、何事もなくそこで使いたい」と一番に考えた。

デザインされると感じることよりも、昔からそのままあったように感じる古い家、と思ってもらうことがデザインするにおいてとても大事な時もある。

### 「いい店より、

### 「よくないお店を作らない

30数年前、ある社長が「いいお店を作るよりも、よくないお店を作らないことが大事」と話してくれたことが神谷の心に今でも残り大切にしていることだ。メニューも同じこと。「メニューが100品あるとして、99品がいいメニューなのに、1品悪いメニューがあるとその1品を注文したお客さんからそのお店は崩れていく」。

店の設計も同じ。VIPルームを大事にするが故に、いい席と悪い席ができてしまったら、たまたま悪い席に座ってしまった人は二度と来店しないだろう。経営者として一番大事なのは、いいVIPルームを作るよりも、悪い席がない空間構成にすること。

人の動線やオペレーション、人の気持ちそのものをどうデザインするかということがデザインだ。和風だろうと洋風だろうと、日本の文化に感嘆しつつ飲むのとはまた違う。

名古屋で2019年にミシュラン三ツ星を獲った日本料理土方は2013年にオープン。檜の一枚板のカウンターに漆塗りの壁面、床は御影石。セオリー通りの和食の割烹のお店だが、御影石の下に床暖房が入っていて、空調を使わないおかげで、ネタを乾くことなく食べることができ、かつじんわりと足元が暖かくなる。

鶴見の焼き肉屋(元鶴見ホルモン劇場)は、お肉の工場直売所に店替え。一日数万の売上が、60万から70万の売上になった。いま敢えて飲食店が直売を始めている店もある。

精肉屋は所詮精肉屋でしかないが、焼き肉屋が精肉屋を営むと、接客も上手く、総菜も生まれる。御殿場でも同じように店舗から直売所に店替えをしたが、ここでは現場で出た総菜などを、店舗の新メニュー開発に生かした。

赤坂にあった焼き肉屋は土地を売り、鎌倉に店を構える準備をスタート。調べてみると鎌倉はアップパークラスの人が多く、焼肉店が無いことに着目したオーナーが夏に向けて準備をしている。

### 「アフター」コロナのセミナーコンテンツ

会の終盤、神谷はグループに分かれてワークシoppの時間を取った。チームで「5年から10年で無くなる仕事はなんだろう、白いものを名前をあげて、さら

ろうと、如何様にもストーリーは作れる。いいオペレーションやるよりも、悪いオペレーションのないお店を作る。これがとつても大事。パーテナー出身だから、メニューもお酒もとても気になると話す神谷は、お店作りの時に、そういうことも話すそうだ。

### 「今海外では？」

今年1月にハワイでオープンした焼肉店は大繁盛を見せているそうだ。ハワイは悪い情報しか流れてないかもしれないが、実は場所による。ワイキキのアップアエリアでは、日本の焼肉店がとつてもない大ヒットをしている。ソーシャルディスタンス50%は同じだが、日本のように三密を避けるための時短営業をしていない。短い時間にすれば余計三密になるから、営業時間を長くして50%にすればいいの、と神谷。

他地域では、マレーシアが面白くなるそうだ。マレーシアの人口の平均年齢が35歳。高齢者が少なく働き盛りばかり。2024年にドバイを中心とした金融街がクアラルンプールのすぐ隣の街に来る。オイルマネーが入り、人口が若く、そして土地が豊富。この状況に加え、さらにクアラルンプールの大統領は、これまで都市計画をほとんどやってこなかった。ここ数年で都市計画がスタートし、森ビルの10倍クラスの建物が増え、大きな経済発展が見えている。しかしここで神谷はひとつ日本人の感覚に警笛を鳴ら

にそれを黒くしたらと話し合ったださ「い」と投げかけられた。

神谷はなぜこのワークシoppをしたかという、わたしたちの「情報処理能力」とまたそれらを編集する「情報編集力」の違いというのを伝えるためだった。

「僕たちの経験、過去の思い出には五感を刺激するものがある。(視覚、聴覚、触覚、嗅覚、味覚)この五感に、現在のリアルを足すことによって、次の第六感が生まれ、予感と想像力に未来を加えた「六感」さらに、免疫力を足すことによって、未来を想像することが容易になると考えている」

AI化が加速しても、そこに五感はない。五感が失われていくビジネスモデルが人間としての価値を失われるものがあり、そこに対等してくれるものがAIだと考えている神谷は、AIに敵わないものは闘っても仕方がないと話す。

さきほどの、5年10年で無くなるものはなに？、や、白いもの、を思い浮かべることは、情報処理能力」にあたり、これはいくら頑張ってもAIには勝てない。でも、例えば、白い豆腐を黒くしたら？、という白いものを黒くする新しい商品のプレゼンテーション作りはAIにはできない。

神谷は、次世代は、ある一つの情報に対して編集を加え、次の世代のコンセプトを作っていく。能力が求められると言っている。

す。「日本人は宗教に対しての感覚が希薄。曖昧にやらないように明確にしなければいけない。カルチャーを理解するのはとても重要」と話す。

### 「振り幅と中道

比叡山の延暦寺に根本中堂がある。現在改修工事が進んでいるお堂だ。神谷が話すには、中道の概念の中に、〇〇過ぎてもダメ」というものがある。デザインをする上では神谷はこの概念をよく取り入れ、オペレーションや業態管理にも取り入れることができると話す。

例えば、今SDGs、環境問題、地産地消、エコロジーに関心がある世の中だが、それ一色にして経営が悪くなつては意味がない。しかし多くの店舗のうちいくつかを、社会貢献のお店にするという考えはあり。中道という感覚を理解することで、今後のビジネスをどういう感覚でするかを知ることが大事だと神谷。人間は振り幅がある。中道が解りにくい人もいる。解りにくい人というのは、振り幅の狭い人のことだが、これが狭いと自分がよく解からない。実は発想の中で、自分がとつてもない振り幅になっていることに気づいていない。

### 「コロナ禍を生き抜く転換とは

コロナ禍で生き抜く転換に必要なのは、デザインで機能を変えることもひとつ。熊本にある竹ふえという白川温泉の旅館は最初は7千円ほどの一泊料金だったが、今では高い部屋で40万ほどの日

左図による、一番下の「基礎的人間力」これは機械化ができて以下のもの。体力・忍耐力・精神力・集中力・持久力・直観力・バランス感覚。このバランス感覚というのはさきほどの中道みたいなものだが、真ん中の概念はAIにはわからないと神谷。

