



“香港における日本食のリーディングカンパニーを作る”という強い信念を持って、塚田農場・塚田食堂を始めとしたレストラン事業を展開するAP COMPANY HONG KONG CO., LIMITED。2017年に香港にオープンした第一号店を皮切りに、成長を続ける同社。今回はManaging Directorである釜谷将史氏に事業の展望について伺いました。



AP Place Hong Kong Co., Ltd.

AP COMPANY HONG KONG CO., LIMITED

Managing Director

釜谷 将史氏



① 現在の事業内容について教えてください。

はい。香港でレストランビジネスを展開しております。現在は、30代の女性をターゲットにした日本食レストラン「塚田農場」「塚田食堂」をはじめ、ラーメンやお酒を楽しむ「Nojo」や、会員制日本酒バー「Masaka」を運営しております。これに加え、今年は高価格焼鳥と和牛懐石のお店オープンも予定しております。

② 香港でビジネスを立ち上げられたきっかけって何ですか？

以前外食チェーン店で働いていました。そこで約20年間チェーンストアの理論を学び、現場で厨房やフロアの接客、そしてエリアマネージャーとして店舗運営を学びました。一方スタッフやお客様にもっと楽しんでもらうためには前職でできることには限界があると感じていました。そんなおり当社の社長から声をかけて頂き「香港でやりたい世界を作ってごらんよ」という言葉をきっかけに入社、香港での会社立ち上げから任せてもらう運びになりました。

香港においては、私がやりたいレストランビジネスを生業としている企業がないと感じています。日本食チェーンや香港人オーナーが展開している日本食レストランはありますが、私が作りたいたいと思っている「料理が美味しくて、かつスタッフとお客様が本当に楽しめるお店」は香港にはないと感じました。ビジネスとしてのレストラン業ではなく、先に述べた自分の信念を実現するレストラン業をやりたいと思ったのが立ち上げのきっかけです。私自身、香港のレストラン事業を変えてやろうと思って、日々仕事に邁進しています。



③ どういった部分を強みにして香港マーケットで勝負していますか？

基本的にはチェーン店ならではの良さは活かしながらも、マーケットの変化に合わせた柔軟性が強みだと考えとっています。一店舗一店舗が個人店というのが私の考えであり、チェーン店のように画一的なメニューや運営方法に頼ることよりも変化に対応できるビジネススキームが重要だと考え、各店毎に特色を持たせて、店舗を運営しています。例えば3店舗ある塚田農場ですが、立地や人材(シェフ)の状況に合わせて、店毎にメニューを大きく変え、マーケットのニーズに対応していくようにしています。

④ 「お客様が楽しめる」取り組みについて教えてください。

例えば日本酒や、焼酎、ワインのイベントを開催する際にはただお酒を提供するだけでなく、我々がそのお酒に関連したストーリーを説明するようしたり、他社とのコラボレーションメニューを提供したり、日本酒バーでは日本酒に合うお寿司を提供して、お客様が楽しめる仕組みを提供しています。とにかく「お客様に飽きさせない」ということを意識して運営しています。



⑤ 次に「スタッフが楽しめる会社」を実現するための取り組みについても教えてください。

スタッフ全員との懇親会は定期的を実施したり、日本の産地で実際に食材を食べてもらったり、きき酒師の資格取得(費用は一部会社負担)をサポートするなど、スタッフが楽しめるような仕掛けを作っています。

現時点では日本の産地で実際に食材を食べてもらう等の日本旅行は一部の幹部に限定した取り組みですが、今後は、産地研修を含めた日本旅行も展開し、弊社が大切にしている考えの一つである「Farm to Table」を浸透させることや、店長料理長以上を対象にした日本研修旅行を計画しています。

また、3か月に一回の評価制度を通じた処遇のレビューも行い、従業員の頑張りが報酬に反映できるようにしています。

⑥ 人・組織のマネジメントについてのこだわりについても教えてください。

良い悪いを現場ではっきり伝えるということ意識しています。悪いポイントについても臆せず伝えるようにしています。こういったことの積み重ねでスタッフも徐々に自分の考えを理解してくれていると感じます。商品について特に重要視しています。例えば、試食をして美味しくない時は原因を突き詰め、クオリティや見た目の維持向上を常に考えます。商品は接客などと違いごまかしがきかないので、現場でその場ですぐに改善します。まず、リーダーである私が率先して改善を指揮することが重要だと考えております。

⑦ 最後に今後の展望について聞かせてください。

“香港における日本食のリーディングカンパニーを作る”という理念を実現するために“香港の人たちに外食を楽しんでもらう環境を作りたい”という想いがあります。具体的には今後レストラングループを三つのカテゴリーに分けていく予定です。最初が塚田農場をはじめとしたカジュアルで低価格帯の店舗、次に塚田農場を中心とするお洒落で楽しめるダイニングレストラン、最後にこれから展開する焼鳥、和牛、寿司や天ぷらをメインにした高価格帯レストランです。これらを通じて香港の日本食がより豊かになれば良いと思いますし、出来ると思っています。

~~取材を終えて~~

事業に対する強い信念をもつことが大事だと感じた。“香港における日本食リーディングカンパニーを作る”“自分でマーケットを変えたい”という言葉が非常に胸に響いた。またリーダーとして成長している姿を部下に見せるために現在は米国で自己研鑽を行っているとのこと。会社及び自分自身に対して強い成長意欲を持ったリーダーがけん引する事業の未来が非常に楽しみです。