

企業の笑顔がとちぎを変える!

笑顔Library

とちぎの輝く企業を紹介します

Vol.49

カウンター8席のみ、対面スタイルの焼肉店 一人ひとりのお客様とじっくり向き合いたい

にくや杏助^{あすけ}
代表 大垣翔太さん



事業内容やこだわり

1頭買だからこそ、牛のさまざまな部位を新鮮なままご提供

当店は「お客様一人ひとりと向き合う」をモットーに、カウンター8席のみで営業する焼肉店です。真空状態の牛肉を1頭買いしているため、さまざまな部位をいつでも新鮮な状態でご提供できます。良いお肉を一番おいしいタイミングで食べてほしいという思いから、火加減にこだわり、七輪で焼き上げてから1品ずつ提供するというスタイルを採用しています。メニュー表はないため、その日の仕入れ状況やお客様のご要望に応じて、野菜料理、肉料理を組み合わせ6~7品ほどをコースとしてお出ししています。お肉はもちろんですが、旬野菜の炭火焼きやメの担々麺も好評です。カウンター席はお客様の顔が見えますので、お肉やメの品を出すタイミングも見定めやすいですし、何より「おいしい」という言葉を直

に聞けることがやりがいにも繋がっています。



創業のきっかけ

東京での修行で価値観が一変、自分のスタイルを目指し起業

かねてより加工食品工場を経営していた実家が、新規事業として始めた焼肉店で働き始めたことがこの仕事に

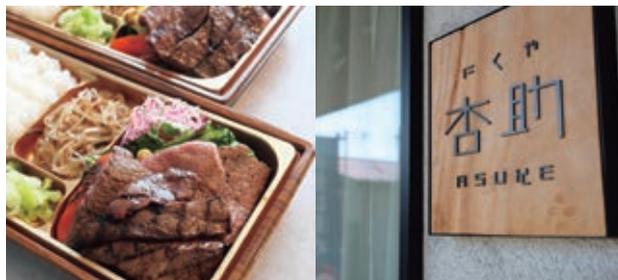
携わるきっかけでした。焼肉店では厨房と接客の現場全般を任されていたのですが、当世人見知りなところがあり、接客には少し苦手意識がありました。そんな私の転機となったのは、父と兄の勧めで東京のイタリアンバルへ修行に出たことでした。その店はオープンカウンターを採用しており、調理場の様子を見せるライブ感のあるスタイルをとっていました。また、接客に力を入れてお客様をととても大切にしているのが印象的でした。お客様は調理風景を眺めながらお食事を楽しみ、来る人来る人みんな笑顔だったのを今でも覚えています。そのようなお店で働くうちに、お店がお客様に提供できるのは料理だけでなく、接客や居心地の良さも重要だということに気づき、その時から自分の価値観が大きく変わりました。2年ほどの修行後、栃木に戻った私は、一人ひとりのお客様とじっくり向き合えるような理想のお店をつくりたいと起業を決意。オープンキッチンで少人数のお客様と向き合う「にくや杏助」をオープンしました。



今後の目標

飽きられないよう努力し、特別な時間を提供し続けたい

野菜や果物、魚などとは違い、お肉には旬というものがありません。だからこそ、お客様に飽きられることのないよう、メニューやご提供の仕方を工夫していくことが必要だと考えています。店舗数を増やしていきたいとは思いません。それよりも、このお店のコンセプトを大切に丁寧な接客を心がけ、特別な時間を提供できる場所であり続けたいと思っています。



これから創業する方へのメッセージ

「経営者は孤独」と言いますが、私も起業してからそう思うことが何度もありました。しかし、そんな時は自分を応援してくれるお客様や家族がいることを思い出してここまでやってこられました。たくさんの人に支えられてこそ、経営は成り立っていくのだと思います。

創業時のエピソード

コロナ禍にも関わらず良好なスタート

コロナ禍での開業でしたが、開業後は前のお店の常連さんが大勢お越しくださって、本当にありがたいと思いました。お弁当の注文もたくさんいただき、想像以上に安定したスタートができたと感じています。現在は物価高の影響など不安もありますが、変わらずお越しくださる常連さんや応援してくれる方々のためにも、今が頑張り時だと考え乗り越えていきたいです。

信用保証協会の印象

スムーズに融資を受けられ、心強い存在

地元金融機関さんからの紹介で利用しました。私は今回の起業で初めてその存在を知ったのですが、資金調達がスムーズにできたのも信用保証協会さんのおかげだと思います。経営者にとっては心強い存在です。

INFORMATION

にくや杏助

代表：大垣翔太
設立：2020年11月

営業時間：11:30~14:00
17:00~24:00

定休日：不定休
住所：〒320-0851
栃木県宇都宮市鶴田町840-1
TEL.090-3332-0298
<https://asuke.amebaownd.com>

