



「また、来たいね。」そんなお店創っています。

松本駅徒歩2分 県内最大の 『ネオ横丁』誕生

ZERO MEMBERS BOOK #04

2018 秋号

ALPICO PLAZA HOTEL



信州を、おすそわけ。 松本「目ゴ」横丁 グランドオープン! 出店者続々決定!!

2019年
3月

詳しくはホームページで

<https://matsumoto-yokocho.jp>

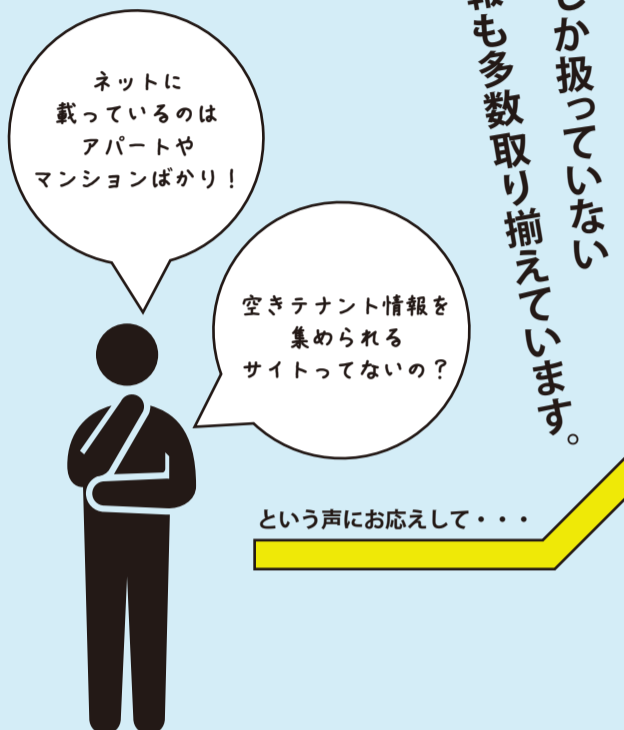


『ワークスゼロ、不動産はじめました。』

ワークスゼロが運営する
店舗テナント専門情報サイトスタート!!



松本・長野・諏訪エリアを中心に
今後どんどん情報を充実させていく予定です!
ワークスゼロHPから是非ご覧ください!



ワークスゼロでしか扱っていない
テナント情報も多数取り揃えています。

WORKS-ZERO
LINE@

メンテナンス依頼をもっと簡単に!

ワークスゼロのLINE窓口ができました。



公式アカウント画面で「ワークスゼロ」を検索または上記QRコードから登録できます!

LINEのトークで、簡単にメンテナンスの依頼ができます。

*ライブラインに関する緊急のご連絡は、事務所または担当者へ直接ご連絡ください。

こんなこと、ありませんか?

ドアの閉まりが悪い

看板の照明を交換したい

壁紙がはがれてきた

床がきしんでいる

LINE@のメリット
・メンテナンス箇所の写真が送れるから状況の説明がラク!
・深夜でも早朝でも時間を気にせず依頼ができる!



必要に応じて現場の状態を確認し、最適な修繕方法でご対応致します。

編集後記

早いもので「ZERO MEMBERS BOOK」も発行から1年が経とうとしています。これからお米達の活動を通して、もと人とのつながりや感謝の気持ちを届けていけたらと思っています。

常にココロに感謝も。

広報 ミツ井彩乃・奥山貴子

ご協力ありがとうございました。

- ・株式会社かめや様
- ・オステリア信濃 草間隆之様
- ・株式会社フードギャラリー 三森大祐様
- ・紙面デザイン 株式会社 JID

お問い合わせ・ご相談

株式会社
ワークスゼロ
松本市平田東1-3-1 MARUQ BASE 2階/諏訪郡下諏訪町東赤砂4644-2 Nビル1階
松本 TEL.0263-88-2460 諏訪 TEL.0266-26-0130

ご依頼いただいたきっかけ

ワークスさんのお付き合いは4年前におおぼしの安曇野店をやったのが最初なんですけど、ここ10年くらい、僕の中で設計とかデザインは毎回ここにお願ひするっていうのは決めて決めてなかったんです。というのは、色んな人にお願ひして、ひと所にとどまらない個性のある店舗を作りたいという考えがあったので、でも今回の店で、これかもし新しいお店を出すとしたら、ワークスさんにお願ひすることになるだろうなって思いました。今まで色んなところにお願ひしてきたからこそ分かったんですけど、トータルで、安心感が違うんですね。だいぶ寄っかってでも大丈夫笑。飲食店を作り慣れて、何も言わなくても使い勝手とか掃除のしやすさとか、細かいところを分かってくれている感じがちょっと他とは違うという



か。「そういうやり方があるのか！」と驚くことがたくさんあって、色々引き出しを見せてもらいましたね。

今回のお店で気に入っているところ

テナントのイメージをガラッと変えたいっていうのはあったんですけど、最初はどちらからかというコスト抑えめでリノベーション程度という感じで考えていたんですけど、でも、色々提案してもらってうちに欲が

お店を出すまでの経緯

高校生の時、中華料理屋さんで血洗いのバイトしてたんですけど、そのチーフに「草間ちゃん、料理やったらどう？」って言われたんです。勉強も本当に苦手で、別にやりたいこともなかったから、とりあえずやってみかという感じで、この世界に入りました。だから特に「志」的なものは無かったですね。若い時なんて特に、いやめるかしか考えてなかったな(笑)。松本の高校を出た後、縁あって大阪のお店で働くことになって25歳までは大阪にいました。料理を始めてから、何となく漠然と自分の店を持ちたいと考えるようになって。ほら、友達と飲んでや〜みたいな前の店ができたら呼んでや〜みたいな話になるでしょ(笑)。本気で自分の店をやるって決めたのは確か24歳くらいの時で、「20代のうちにイタリアに行く、30代前半で店をつくる」という計画をたてて、とりあえずお金を貯めました。



料理って、文化だと思っんですよ。だから、とりあえずちょっとイタリア住んでいろいろ見てみよう！みたいな感じだったんです。当初は1年の予定だったんですけど、なんだかんた3年半も向こうに…(笑)。イタリアに行っ初めて働いたお店で、シェフをやったマウリツィオっていうイタリア人がすごく僕のことを気に入ってくれて、もう少し残ってイタリアで働かないかってすこい熱心に誘ってくれたんです。3年半のうち2年半は彼と働いたような感じで、本当に兄弟みたいな関係。僕の人生の中でかなり大きな出会い

てきて…そこはワークスさんの営業力ですよ(笑)。今回店内にSNS映えするフォトスポットをいくつか作ってもらったんですけど、これを提案してもらったときは感動したっすね。今まで全然自分になかったことだったので、来てくれた子どもにも星型のシールを貼ってもらってコーナーとか、すごく喜んでくれますね。何回か来てくれてる子が「今日ないの？」って自分から来たら、まずは挨拶ができるようになってあげると。その子達の未来を考えた従業員教育をするっていうのは各店長にうるさく言ってますね。それが店の決まりだからという教え方なのか、その子の将来を見据えた上での教え方なのかで、その子の捉え方も全然違ってくる。

お店をやっていく中で大切にしていること

会社でみんなで共有しているテーマとしては、「凡事徹底」。当たり前のことを毎日当たり前にやっっていくこと。例えば、挨拶ができない子が入ってきたら、まずは挨拶ができるようにしてあげる。その子達の未来を考えた従業員教育をするっていうのは各店長にうるさく言ってますね。それが店の決まりだからという教え方なのか、その子の将来を見据えた上での教え方なのかで、その子の捉え方も全然違ってくる。

今回の桐店は、そういう意味では人を育てるベースになる店だと思ってます。大学が近いので、まずはここでバイト経験を積んでもらった後、キャンペーン移動する時には他店舗に移籍してもらったり、知り合いのお店に紹介したりみたいなシステムにできればいいなあ。

あとは、ラーメン屋に限らず、従業員の「こういうお店がやりたい！」っていうことを実現できる会社でありたいと思っいます。独立して一から始めるのもいいけど、やっぱり最初にそれなりのお金をかけてしっかりした状態でスタートできる方が繁盛する確率が高いと思うので、そういうことをサポートしてあげたいですね。

今後の目標

ラーメン屋って、なかなかカッコいいって言われないじゃないですか。やっぱり汚な

したね。日本に帰ってきて2年くらいは、東京の店で働いていたんですけど、そこでお世話になったオーナーがまた面白い人で。ソムリエでもあり、料理人でもあり、何というかそういうくりに取まらさない感性豊かな人なんです。サービスやワインの知識から、グラスや器のセンスまでいろんな事を教えてもらいました。このお店での経験がなければ、「オステリア信濃」はもう少し違った形になっていただと思うくらい、影響を受けてますね。

ある意味、料理ってどこでもできる場所を選ばない仕事なので、店をどこに出すかは結構悩みましたね。最初は大阪とか東京とかも候補で、実際街を歩いて物件を探したりもしてました。松本って、すこい都会でもないし、すこい田舎でもない絶妙な街ですね。新幹線はないけど、東京にいくのも大阪にいくのも利便性はすこいいし、観光客も多い。最近だとまともと大歌舞伎とか、草間彌生展、クラフトフェア、あと小澤征爾さんの松本フェスティバルとか、1年を通して色んなイベントで活気づいてる。ひとが集まる街だと思うのでそういうところがいいですね。

ワークスゼロに決めた理由

ひとつは人ですかね。話していく中で、この人達なら任せていいかな、大丈夫だなって思ったのと、あとはデザイン。何社か相談して比べた方がいいって言う人もいましたけど、最初の提案が僕の中のイメージと合っていたし、直感で「あ、いいな」と思えたので決めました。

あるものに対して、相場の値段がどうだとか、こうした方が損だ、得だとかいろいろ考えがちですけど、僕は自分がそのものに對してこれだけの価値があるって納得できればそれでいいと思うんですね。もちろん金額も大事だけど、「いいな」って思えることって、それが自分の価値観じゃないですか。新井さんとの打合せは毎回どうでもいいパル話で盛り上がり、すこく長引いてまし

かったり、重労働だったり、そういうイメージを払拭していきたいですね。まず清潔なのが飲食の第一条件だと僕は思っいて、プラス、今回ワークスさんにお願ひしたようなカッコいい空間づくり。いい意味でラーメン屋っぽくないおしゃれで綺麗な店にすることが一つの方針なので、今後力を入れていきたいです。それと、もつと今の時代に合わせて、働く人の労働条件も、もつと言えばラーメンの価格も考えていきたいと思っいて。どうしたらもつとラーメン業界の価値を上げられるのか、お陰様でこういう立場にいるので、率先して声を上げてラーメン屋を格好良い仕事にしていきたいですね。



株式会社フードギャラリー 代表取締役 **三森 大祐**

INTERVIEW



オーナーシェフ **草間 隆之**

INTERVIEW

「今回デザインさせていただいたお店」



新装/設計デザイン・施工
イタリアン
松本市中央

松本市中町通りの片隅で、小さなイタリアンのお店がオープン。イタリアで修行したオーナーが腕ふるう「本場のイタリア料理を五感で感じるができる店」をテーマとし、席数はカウンター席のみ全8席にし、カウンターと調理台をフラットに設計することで、調理や盛り付けの様子を間近でお楽しみいただけるよう演出しました。



「今回デザインさせていただいたお店」



新装/設計デザイン・施工
ラーメン店
松本市桐

上田、松本平田、安曇野に次ぐ4店目の「おぼし」が松本市桐にオープン。サラリーマン、ファミリー、大学生など、幅広い年齢層の方楽しんで頂ける工夫を随所にちりばめました。同時にスタッフの方の動線や使い勝手にこだわり、サービスする側もされる側もストレスのない、居心地の良い空間に仕上げました。

