

「また、来たいね。」
そんなお店創っています。

2019. 秋号

ZERO MEMBERS BOOK #08

メンテナンス窓口 パワーアップ!

オープン後も未永く
サポートいたします。



ドアの開まり
が悪い

床が軋んでいる

壁紙が
剥がれてきた

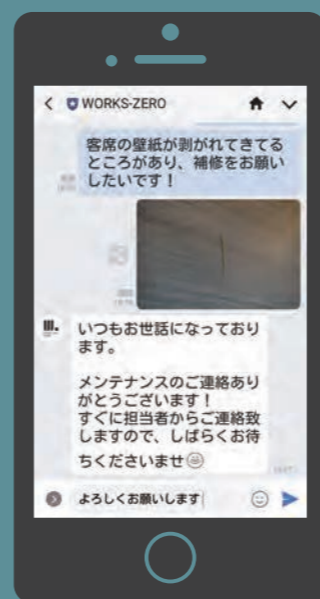
LINE窓口かお電話で
お問い合わせください!
迅速に対応いたします。

こんな事
ありませんか?



白井です。
メンテナンスのことは
私にご相談下さい。

ワークスゼロの LINE 窓口



登録はこちらから



1
メンテナンスの依頼が
トークで、可能です。
時間を気にせず依頼でき、
写真を撮って送れるので
とっても便利!

2
新しいお店の紹介や
注目の不動産情報など、
ワークスゼロから時々
お知らせが届きます。

⚠️
ライフラインに関わる
緊急のご連絡は
担当者に直接ご連絡ください。

編集後記

今日の日メンバーワークス
担当って仕事する中にも
秋の活動や感謝の心を
お伝え出来る様になっていってほしいです。

こんにちは!不動産担当の青柳です。
今回、パートナー契約の部分の
編集を担当させて頂きました。
今後物件探しをはじめ、様々な形で
お伝えのサポートさせて頂ければと思います。
青柳

松本 OFFICE ☎ 0263-88-2460
松本市平田東 1-3-1 MARUQ BASE 2F
諏訪 OFFICE ☎ 0266-26-0130
諏訪郡下諏訪町東赤砂 4644-2 Nビル 1F



ZERO MEMBERS BOOK#08/2019秋号
2019.09.27発行
企画&デザイン | 株式会社ワークスゼロ

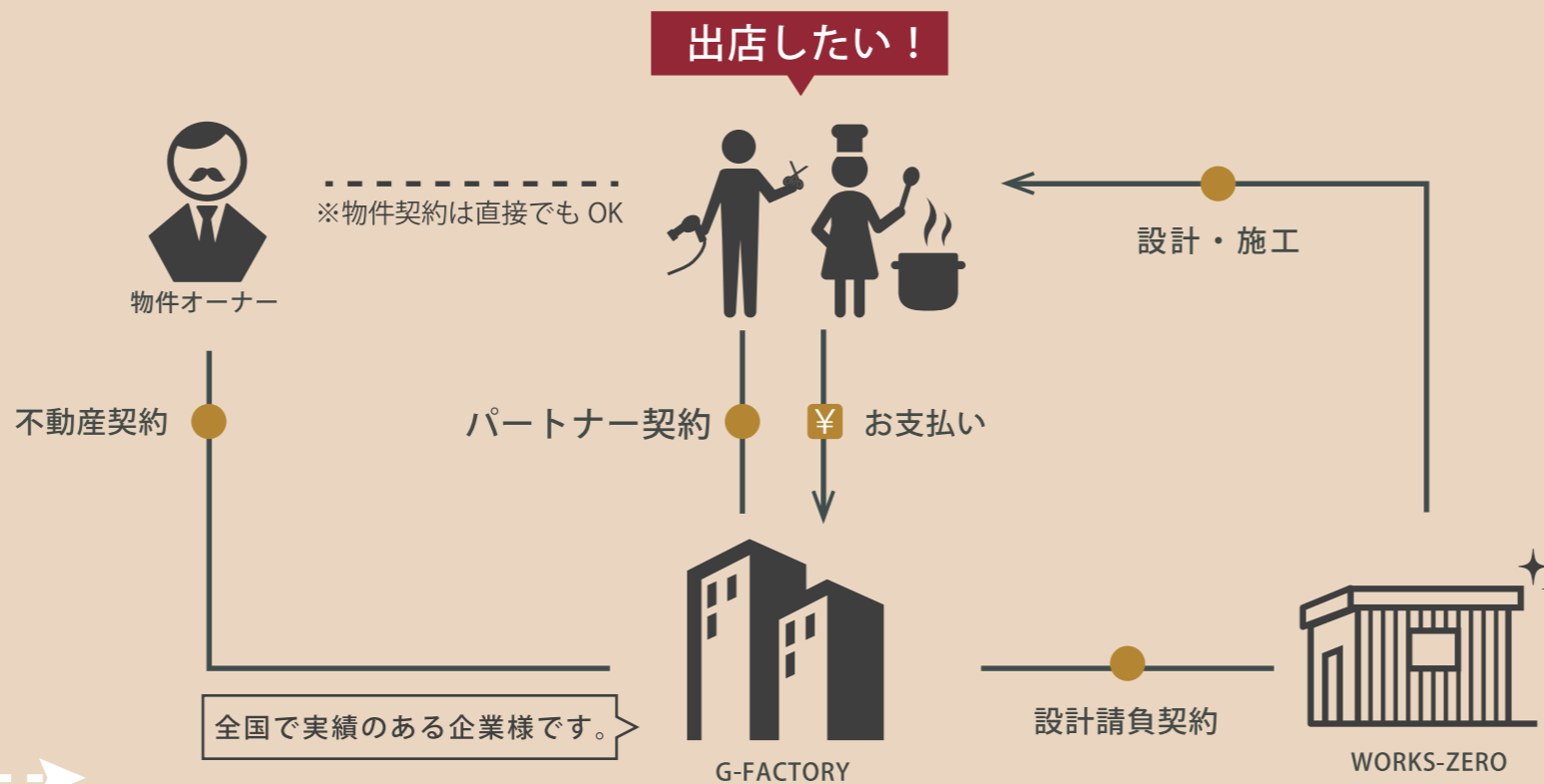
開業時の投資を抑えたい方へ!

お問合せ: 0263-88-2460 (担当: 青柳)

融資せずに月額払いに!

【パートナー契約】のご紹介

新しくお店を出す際、設備や内装にかかる資金の確保に苦労したり、融資の関係で複数店舗展開を実行に移すのに時間がかかってしまう、といったお悩みをお持ちの方も多いのではないのでしょうか? パートナー契約を使う事で、設備と内装に係る初期投資の負担を軽減し、月額のお支払いにすることができます。



Interview

私も利用しました! パートナー契約

子供のころからずっと自分の店を持ちたいというのが夢で、2年前に厨房業者の紹介で横丁の話を知り、出店を決めました。毎日お店に立つ中でお客様ひとりひとりに合わせたサービスや料理で、通いたくなる気軽なイタリアンを目指しています。この仕組みに関しては、元々お店を作る時の一つの方法として知っていました。実際に使ってみて、「やりたい!」という気持ちを後押ししてくれるような、リスクを恐れずにチャレンジしやすい点が魅力だと思っています。



REPORT / @松本つなぐ横丁 飲食店

M&W 三水康弘 様



資金調達に係る労力をメニュー開発や人材育成に使い、
資金も 運転資金 や OPEN 前の 広告宣伝費 として確保できる。



経費として処理できるので、
月々の 経理や事務手続き を簡略化!



interview

ミーチュアルフードサービス株式会社
代表取締役 金田 光浩 様

お店をつくったきっかけ

元々旅をするのが好きなんです。特に外国とかで旅をしていると、ホテルに着いた時ってほんとですよね。そこでスタッフさんとコミュニケーションしたりして、時には出発時名残惜しくなったりする。でも、出張とかでよく利用する日本のビジネスホテルは味気ない所が多い。そうした経験から、ゲストハウスほどフランク過ぎないけど、お客さんとほどよい距離感で関われる宿を作りたいと思っただけです。

コンセプトは「程よい距離感」

今回こだわったポイントはね、ゲストとの距離感。フォーマルすぎずとお客さんとの距離が遠くなるのも嫌だったし、かといって雰囲気があるすぎず近すぎる印象になるのも嫌だった。居心地の良さを追求したしつらえを目

指して、程よい距離感を維持するためのカッコよさや気の抜き方ってどれくらいなのかってというのが口をわけてたところ。例えば、カフェの入り口には必ずソフトラームのオブジェを置いてるんですよ。これがあるだけで、小さな子供から年配の方まで入りやすい。敷居の高さをクリアできる。宿泊の方にしても、高級すぎる家具とかを使うと雰囲気も重くなりすぎちゃうし、料金も高くないといけなくなる。

程よいところって、無印良品のMUJIホテルくらいだと思うんですよ。アンチゴージャス。アンチチープみたいな感じで、自分たちの目指す感じに近いなあ。無印良品ってベッドひとつとっても寝心地がよくて、自然の風合いも良い。だけど、肩肘張らなくてもいいよね。まさにそんな感じ！と思って、コンセプト含めてそういった距離感を目指しました。

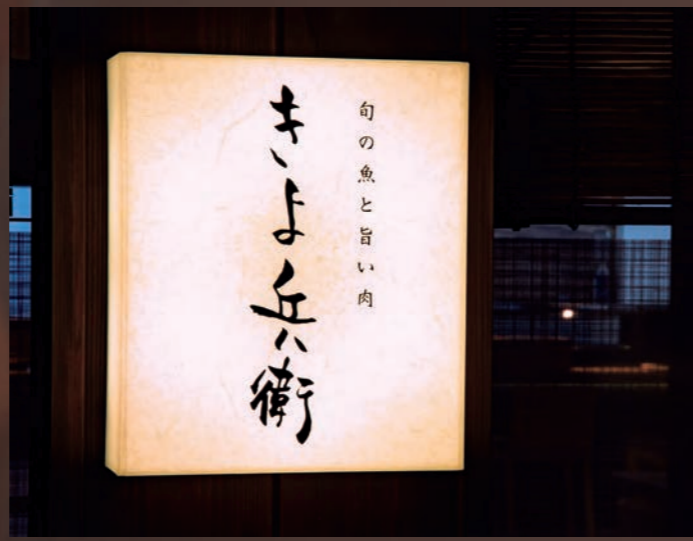
日常から離れてみることを大切に

担当の高木さんの第一印象は、山男(笑)。絶対アウトドア好きだろうなと思った。車も確かジムニーとかだよ。まさに、って感じ。



interview

株式会社IDE
代表取締役 井出 清貴 様



そこから打合せを始めていったんだけど、うち大人は居酒屋って感じのワンランク上の居酒屋を目指して、堅苦しすぎず崩しすぎずっていうのを大切にしている。だから、和風でほっとできるようなお店にするために少し低めのカウンターを作ってもらったり、隣の大

僕も高木さんほどではないけどアウトドアが好き。というか、日常から離れることってすごく大切だと思うんですよ。今なんてちょっといけばコンビニでもファミレスでも何でもあって、家ではテレビとかゲームとか映画だっで見れますよね。だから日常から少し離れて、便利さから遮断された場所まで過ごすという機会はとても大切。そうすることで普段自分がいかに、「便利で不便に暮らしているかが分かる」と思うから。例えば、子育てをする上で分かって、普段から子供とアウトドアをしたり長めの散歩を一緒にしたりするようにしています。そうしないと触れ合いとか関係が決まりきったものになっちゃうでしょ。お父さんが毎日疲れて夜帰ってきて、子供と多少話をして寝る。っていう日常の繰り返しだけだと、年齢が上がって自分の部屋に入っちゃったりすれば、会話が少なくなっていくってしまふよね。



家さんが昔タバコ屋さんをしていたスペースもついでに借りちゃって、接待でも使えるような個室にしてみました。そして、必ず良いお酒と良い食材があって、大人もゆっくりできるし観光客の人も取り込めるようなお店にしていきたいと思ってる。

お店を運営する中で大切にしている事

お客さんをワクワクさせること。お客さんは多くのお店の中からここを選んで、楽しみに来てくれているって事だよ。そうして来てくれた人たちにただ美味いだけじゃなくて、「なにこれ！」とか「食べたことない！」っていう驚きやワクワクを与えたい。

そのため、こだわり食材に関しては産地に行っ、自分の熱い思いも伝えたいと顔が見える人から仕入れる。例えば、氷ひとつにしても、清里で作られた天然氷を使っています。初めはお客さんに教えてもらったんだけど、天然氷でお酒を飲むと全然違うんだよね。その蔵は、社長さんが面白い経歴を持っていて、凄くバイタリティーにも溢れる人。話を聞くとすごく勉強になるし、やっぱり会いに行くって大切だと思う。あと今回、厨房機器に関してもこだわって、最新のものを取り入れて。肉は、地元産の美味しい豚肉を最新の冷蔵庫を使って熟成した、「熟成」の豚肉を。この豚肉を扱っている店はあるけど、さらに熟成している店は他にないと思う。新鮮は「フレッシュエイジング」とも呼ばれていて、新鮮なまま旨味だけを増すことができる方法なんだよ。

会社全体で大切にしていること、今後の展望を教えてください。

やっぱり大事なものは、人だね。スタッフの皆が、働く中で自然と食べたりお酒に興味を持って、実際に食べるなり飲んだりしてもらう機会を設ける。だって、自分たちが美味しさを知っていないとお客さんに勧めるこ



オープンしてから

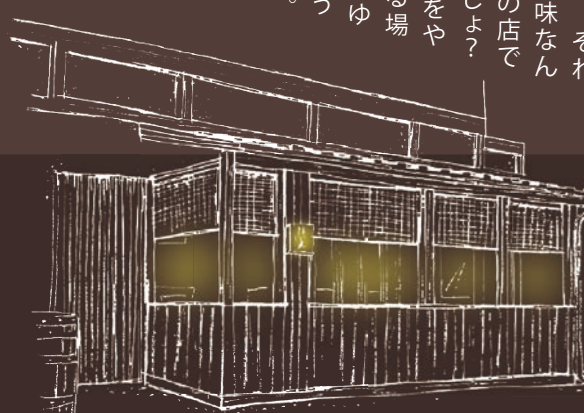
今はおかげさまで、とっても大変だし忙しい。だけど、充実しています。やっぱり想定は想定でしかないから、始めてみると宿泊予約の取り方や客層に関しても、想定外のことが多かったりする。例えば元々外国のお客さんが9割を想定してたんだけど、現状は2割くらい。季節的なものもあるかもしれないけれどね。

それからお店を運営する上では、スタッフを「おもてなしをしたい」気持ちにさせることを大切にしています。お店っていうのは私一人でするんじゃないって、スタッフがいる、お客さんがいて成り立っている。だから、スタッフがつまらない表情をしていたら、どんなに素敵なお店を作っても、つまらないお店になってしまうと思う。空気が重くなる。でも、「笑顔でやれ」とか「楽しくやれ」みたいなことを強制することはできないと思うんですよ。腑に落ちないことをやらされても、絶対できないですよ。だから、経営する側がいかにスタッフを本当におもてなししたい気持ちにすることが出来るか。その力量が問われていると思う。



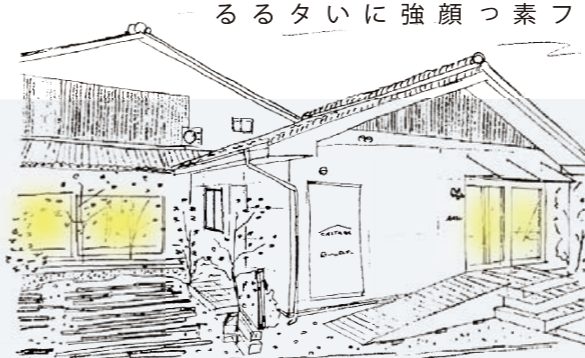
とはできないから。それが生きたサービスにつながると思う。社員研修でも飲食店を5、6軒はハンコして、とにかく参考になるところを見つけてどんどん吸収していく。俺一人でやるわけじゃないから、働いているスタッフたちがここで働いていてよかったなあって思えるようにしたい。

うちの会社は、名前のところに「夢 Next Innovation」って書いてあるんだけど、それは夢を創造する会社になりたいって意味なんだよ。やりたくてもできなくて、誰かの店で働き続けて、そんな若者も多いでしょ？俺は、働いている人たちのやりたいことをやらせてあげたい。それぞれが活躍する場がないと、息詰まると思う。だから、ゆっくゆっくやりたい人が出てきたら、もう全部渡してもいいと思ってる。本当に。それで、俺はハワイで一人で店をやる(笑)なんてね(笑)。今はそんな会社にするために、チャレンジしている時期かな。夢を実現させたいっていう人がたくさん集まる会社になれば、怖いものなしだと思うから。



旬の魚と旨い肉 きよ兵衛
諏訪市四賀飯島 | 飲食店

予約必須の諏訪の人気店「かこみ」二号店がオープン。
和の雰囲気をもととして、ゆっくゆっくできる低めのカウンターや個室も新たに設けました。ワンランク上のお酒と料理を振る舞うお店にふさわしい、大人の空間に仕上がっています。



cafe and stay
CASTANA

松本市並柳 | カフェ&宿泊施設

元々住宅として使われていた建物を丸ごと改装し、カフェと宿泊ができるお店にリニューアル。
外観や客室は和の要素を取り入れてインバウンドも意識した雰囲気、カフェ部分は明るく爽やかな居心地の良い空間に仕上げました。