

株式会社 まさむね

- 所在地：〒260-0021 千葉県千葉市中央区新宿 2-2-2
- 代表者：代表取締役 塩川達也
- 創業・設立：2010年6月
- 事業内容：飲食店
- URL：<https://www.masamune-chiba.jp/株式会社まさむね/>



【取材対象者】
代表取締役 塩川達也氏

【地元を一番に】

皆が楽しめる場所として有名な「季節料理まさむね」、牛骨スープが売りの「ラーメン鷹の羽」。千葉市の食材の使用やイベント参加等を通し、地元愛を生かしてさらなる売り上げを目指す。

■株式会社まさむねとは

株式会社まさむねには、居酒屋の「季節料理まさむね」と、ラーメン屋の「ラーメン鷹の羽」の2店舗がある。

「季節料理まさむね」は、地元千葉の食材を使うことがこだわりである。地元農家さんや漁師さんとの仲がよく、様々な食材を新鮮なうちに仕入れられることがこの会社の強みになっている。

「鷹の羽」は、千葉県には豚骨ラーメンや家系ラーメン多い中、牛骨ラーメンの軸に味に強いこだわりを持ち、自分たちが納得するまで試作し続けた絶品ラーメンを出しているお店である。

■この会社を始めたきっかけ

元々、千葉市富士見町に両親が割烹料理屋を経営していたところ、母親の身体の具合が悪くなり、お店を続けることが困難になってきたため、その割烹料理屋の経営を継承し、季節料理まさむねを経営し始めたことがきっかけである。

その後、法人化すると同時にラーメン鷹の羽をオープンした。鷹の羽の経営は軌道に乗り、三店目を視野に入れたとき、季節料理まさむねが、

東日本大震災の影響で漏水した水道管を治す際に、工事会社の煙草の火の不始末で全焼してしまった。

そして、今の店舗にもともと入っていた居酒屋を居抜きし、季節料理まさむねを今の場所に移店した。

■お店の名前の由来

祖母から聞いた話では、世の中の切れ味鋭いものに「まさむね」という名前がついているとのこと。そのようなお店になってほしいという願いが込められている。

■この会社のCSRは

CSRには様々な考え方があるが、私が考えるCSRは地元貢献である。そのために、千葉市で実施されているイベントに参加していることが、地元貢献につながっていると考えている。

そのほかにも、社員への貢献として、アルバイトを含む社員全員を屋形船に乗せて打ち上げをするなど、社員を大事にする会社である。

また、千葉市富士見町で旧店舗が全焼した時に、近隣の方から募金をしていただき、150万円もの資金をいただいた。その恩返しの意味含めてこの地元、千葉の食材を使う千産

千消（地産地消）を行っている。

千産千消以外ではムスリムインバウンドという取り組みを行っている。実際にムスリムの方は世界で約4分の1の人口を占めており、これからも増えていくと予想される。千葉市の大学にはムスリムの信者が多いのに、町であまり見かけないということは、対応している店が少ないということ。ムスリムの対応を我が店舗が行い、千葉市の方に応援をしてもらっている。

■「ちーバル」や、千葉市の「つくたペプロジェクト」に参加している理由

「食べ・飲み歩き」を楽しむ「ちーバル」には開始当初から参加している。旧店舗が全焼してしまった時に募金をしていただいたが、募金していただいた方のお名前を伺えなかった。お店を続けて欲しいと言ってくれた地元の人達への恩返しのために、地元のイベントに積極的に参加している。

千葉の食べ物を“つくる人”と“たべる人”をつなぐ「つくたペプロジェクト」は農産物の収穫の手伝いをして農家さんと仲良くなり、積極的に参加していった。今後も地元のイ

イベントを活性化させたいと思っており、学生にも参加して欲しいと考えている。

■20歳の時にやっていたこと

高校卒業した際に、大学受験に失敗して予備校に通っていたが、予備校に行く際に半年分の定期を失くしてしまい、親に秘密で予備校を辞めてしまった。このままではだめだと思い、千葉の飲食店で1;2年アルバイトをした。お金がたまると海外に数回行った。

■学生時代をどう過ごせばよいか アドバイス

いろんな企業の人、社会と早くつながっていくことが必要。ボランティアでもよい。他の県の「ちーバル」のようなイベントは市民や学生が実行委員会に入っていて、そこで勉強しながら楽しんでいる。私たちが思いつかないことも思いついてくれたりするので、ちーバルにも学生にどんどん参加して欲しいと考えている。

■編集後記

◎佐藤 大介

今回飲食店の経営の難しさや仕入れ先との交流の仕方等インタビューを通じて様々なことを学ぶことができました。

まさむね様は千葉市に恩返しをしたいという気持ちからちーバルやつくたペプロジェクトに参加をして地元を盛りあげたり、様々な方に認知してもらえるようにしたりして努力していることが伝わりました。また地元の食材にこだわっていて、地元愛を感じました。

塩川社長の、様々な企業の人、社会と繋がっていくことが大切というアドバイスを忘れずにこれからの学

生生活を過ごして行きます。このような貴重な体験をさせてくださりありがとうございます。

◎宇治 誠人

今回、塩川社長にお話をいただき、飲食店経営において様々な経験をし、経営者としてどのようなことを考えているのかを知ることができ、とてもいい経験となりました。

将来飲食店を経営してみたいと考えているので、塩川社長の考え方をとても参考にしていきたい。社会に出てしまったら経験できないであろうことができたと、社長さんにお会いすること自体が貴重な体験であると思うので、今後もゼミの活動に参加できることを嬉しく思い、大学生活を送りたい。今後、社長さんと直接お話ができる機会は少ないと思うが、もしお話しできる機会があれば今回聞けなかったことをより多く聞き、自分の強みにしていきたい。この経験を活かし、今後の学校生活と将来の夢に向けて精一杯努力していこうと思います。

◎板倉 慶門

今回のインタビューで飲食店の経営の仕方や仕入れの事や他の経営者と繋がりの大切さなどをよく知ることができました。塩川社長と同じく私も千葉出身で千葉駅周辺になじみがあるので昔のPARCOや千葉駅周辺のお話を聞けて、とても楽しいインタビューでした。

私も将来自ら起業してみたいとは思っていたので、今回の経営者の方のお話は大変貴重で大切なことを教わりました。今後、学生のうちにいろいろ頑張っていこうと思いました。



■敬愛大学経済学部経営学科粟屋教授より総評

地産地消を千産千消と表し、地元の千葉の食材を用いて食事を提供している居酒屋「季節料理まさむね」、ラーメン屋の「鷹の羽」である。代表取締役の塩川達也氏はお祖母様から聞いた「まさむね」の言葉を用い、お母様から受け継いだお店を発展的に継承した。換言すれば、親想う心のビジネス化である。加えて故郷の千葉でお店を展開し、千葉のより一層の活性化に努められている。同社のステークホルダーは千葉という地域であり、千葉市民や千葉の企業であり、千葉に立ち寄った人である。ステークホルダーとの良好な関係作りは、CSRの基本である。

「食」を通して地域に貢献される塩川社長、またスタッフの方々に感謝申し上げます。