



vol.2
2020.04.10

まるぶのかけはし



代表取締役社長 栗坂 孔之

代表取締役社長である栗坂孔之は、創業者の甥であり、幼い頃から店の手伝いをして過ごしてきた。常に株式会社ふるいちの仕事に身近に感じながら成長した栗坂。その軌跡を追った。

○ 全国トップを目指した高校時代

地元の小学校を卒業後、高知県にある全寮制の中高一貫校へ入学。小学校のクラブ活動で経験があったため、部活は卓球部を選んだ。すると、めきめきと頭角を現し、インターハイでの優勝候補として、全国トップレベルの選手たちと切磋琢磨した。個人での全国大会出場は夢に終わる。それでも、まだ自分は上を目指せるのではないかと、自身の限界をここで決めることはできなかった。

「大学で、もう一度卓球選手としてチャレンジしたい」。そう決意し創業者に報告する

も、受験間近に言い渡されたのは「受ける大学は1校のみ」という厳しい条件だった。

関東の大学ならばスポーツ推薦で難なく入ることができた学校がいくつもあったが、馴染みのない土地に行くより身近な大学を志望していた栗坂は、京都の大学を選択。大会出場記録のアドバンテージはなく、学力試験での点数がものをいう試験内容だ。

一縷の望みをかけて臨んだ試験。だが、結果は不本意なものとなってしまった。

○ うどん天下一決定戦でつかみ取った全国1位

卓球への想いを断ち切るべく、ふるいちへと入社。かつての栄光に想いを馳せる暇もないほど目まぐるしく過ぎる日々。栗坂は現場勤務からチーフ、店長、スーパーバイザーと、少しずつキャリアを積んでいった。

そんな中、2013年のうどん日本一を決めるグランプリにふるいちが出場。惜しくも優勝は逃したが、その後も挑戦を続け、2016年には念願の1位を獲得。さらに翌年、大会連覇を成し遂げたのだ。

かつて涙をのんだ全国トップへの夢。それを、ふるいちでつかみ取ることができたのである。

○ 守るものと変えていくもの

毎月第三日曜日、倉敷駅前では朝市が行われており、そこで栗坂はまんじゅうを焼いている。地域貢献の意味もあるが、何より「まんじゅう屋からスタートした創業の歴史を忘れたくない」との思いから行っているという。

受け継がれたふるいちの精神。一つのまんじゅうから始まった物語は、うどんという形で大きく広がった。お客様のニーズは時代の流れとともに変わっていくものだからこそ、栗坂は既存の業態にこ

だわらない。特に重視するのはITの導入だ。しかも、「うどん屋がITを使う」のではなく「IT企業がうどん屋を経営するな」という視点から新たな店の姿を探ることも考えている。さらに、通信販売の強化だけではなく、キッチンカーでの移動販売や、そもそも日本というフィールドから飛び出すことさえも視野に入れている。

「会社にとって一番大切なのは、社員の生活。それを守るには会社を永続させていく必要がある。そのため、新しいことにも積極的に挑戦していきたい」。ふるいちの歴史と社員を背負う覚悟があるからこそ、常識にとられないアイデアを生み出すことができるのだ。



▲朝一でまんじゅうを焼く栗坂社長

○ 従業員が成長する会社を目指して

現在、ふるいちの年商は14億円。これをいざ、30億円に引き上げたいと考えている。年商30億円がどんな景色なのか、見てみただけだ。当然、その景色を見るのは栗坂一人ではない。ともに働く従業員たちと、同じ光景を夢見ていく。それが栗坂の願いだ。

「ふるいちの仕事を通して、自己成長してもらいたいです。学生のアルバイトスタッフたちにも、『人生で大事なことはふるいちで教わった』と言ってくれるような勉強の場を設けたいと思っています。成長した分だけ社会に貢献できる人になる。そんな人材を育てられる会社を目指していきたい」。

大きな目標に向かい、栗坂は今日もまた挑戦の一步を踏み出そうとしている。

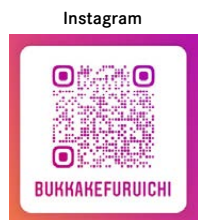


企業情報

設立年：1948年
年商：14億円
従業員数：370名
(パート・アルバイト含む)

※ 2020年2月時点

「ぶっかけ」ふるいちの
公式 Twitter・Instagram



タイムリーな情報を沢山発信しております。
QRコードからチェックし、ぜひ、フォローしてください！

女子会レポート

昨年の6月・11月と、これまでに2回実施しているふるいちの「女子会」。所属店舗もバラバラの15名の女子で集まり、開催した会の様子を紹介いたします！今回は、第1回目の様子をお写真と共に、主催者の清水様に振り返っていただきました。

私が主催しました



株式会社ふるいちイオン倉敷店
しみず めくみ
清水 愛さん

女子会の概要

目的 女性従業員間のコミュニケーション活性化

概要 1回目：2019年5月23日【自己紹介を兼ねてのご飯会】

2回目：2019年11月12日【仕事の相談やプライベートの話をカフェにて】



当日の雰囲気

想像よりも、みんな和気あいあいとして、「顔と名前は知っているけど話したことがない……」という方同士も交流を深めることができました。あまり話したことないメンバーが集まるということで、開催前は少し不安もありましたが、1回目開催後には「また集まりたい」という声が出るほど楽しんでいただけて、嬉しかったです。

今後の開催について

新入社員の子も入ってくるので、次回はGW後の落ち着いた頃にでも開催したいです。個人的なLINEを通して仕事の悩みを相談できるくらいまで、皆さんの距離が近くなれば良いと思っています。これからも、多くの方に参加していただきたいです！



男性社員の皆様へ

このような会を開催することで、普段集まること少ない社員同士も交流をすることができます。実際に女性同士でも、「みんなで集まれる機会はこのような時しかないので、定期的に開催してくれたら嬉しい！」という声が多数ありました。一応会議後に社員同士の食事会などは設けられていますが、やはり参加者が女性ばかりになり、そうなると男性は来づらくなり……と、男性の皆様が集まる機会が減ってしまうように感じます。

交流を深めることによって、自発的に、開催や参加者を募るのに協力してくれる方もでてくると思うので、ぜひ男性の皆様も男子会を開催してみてください！

店舗紹介

イオンモール倉敷店

フードコート内に位置する「イオンモール倉敷店」は、他とは少し異なる店舗です。そのため独自の工夫が行われています。この記事では店舗の魅力や今後の目標など、チーフの堤さんのお話をもとに大公開します！



イオンモール倉敷店 チーフ
つつみ まさゆき
堤 正行さん
にご紹介いただきました！

業務内容とメンバー構成

フードコート内の店舗なので、ご注文口に来たお客様にメニューを伺って調理し、その場で商品提供や、会計まで済ませます。スタッフはアルバイトが12名、パートが5名、派遣社員が2名です。基本的にアルバイトは夜間、パートや派遣社員のスタッフは日中のシフトをこなしてくれています。



紹介したいスタッフ



おかべ あさこ
岡部 麻子さん

パートのスタッフの中で一番経験が豊富で、10年以上この店舗で働いているスタッフです。経験にもとづいたリーダーシップを発揮し、店舗を上手くまとめてくれています。

店舗の魅力

他店舗より忙しいため、お客様をお待たせしないようになるべく早く商品を提供しています。またスタッフの人数が多く、活気があるのも魅力の一つです。情報共有のための声出しはもちろん、お客様への声かけ、さらには食器類の回収を行っているため、にぎやかな雰囲気です。



おおした やすゆき
大下 泰之さん

期待の若手社員です。明るい性格で店舗のムードメーカーとして盛り上げてくれています。この1年で製麺技術を熱心に学ぶなど、スキル向上への積極的な姿勢も見え、期待しています。

エピソード

常連のお客様から、「以前に比べて麺やタレの味が良くなっている」というお褒めの言葉をいただいたことが印象的です。スタッフのモチベーション向上にもつながりました。麺の茹で方や、茹で上がった麺を温め直す時間、タレやうどん汁の保存方法を工夫し、またスタッフにも教育した結果が、お客様満足度に現れたのだと思います。

独自の取り組み

他の郊外店舗と違い、サイネージを用いて商品の情報を提供しています。そのため目玉商品などを掲示し、お客様の目にとまるよう工夫して商品を紹介しています。もう一つの取り組みは、ハンディーターミナルを活用して、列に並ばれているお客様のご注文を事前にお伺いすることです。これによって迅速な商品提供を行うことができます。

今後の目標

お客様一人ひとりに、最高の状態の商品やサービスを提供できるよう努めます。より多くのお客様を喜ばせ、リピーターになってもらえるように、スタッフ全員で協力して取り組んでいきます。

