



## 「良書ご案内」

書籍名	売上を、減らそう。	著者名	中村 朱美
出版社名	ライツ社	発行年月	2019年6月

100食限定、ランチのみ、国産牛ステーキ丼専門店、10坪14席の「佰食屋」が2012年冬に京都で誕生した。営業時間は11時から14時30分の3時間半、従業員は18時までで退勤する。オープンして3か月後、はじめて100食を完売、名実ともに「佰食屋」になった。店が掲げる目標はただ1つ「1日100食を売ること。そしてそのなかで来られたお客様を最大限幸せにすること。」だ。

100食限定により ①早く帰れる ②フードロスがほぼゼロ ③経営が究極に簡単になる ④どんな人も即戦力になる ⑤売上至上主義から解放される。というビジネスモデルが生み出された。

著者が飲食店を始めるにあたり「従業員が働きやすい会社」であり且つ「会社として成り立つ経営」の両立を基本とした。そして「働きやすい会社」とは「家族みんなで揃って晩ご飯を食べられること」を条件とした。その原点は、「脳性まひの息子を産んだ私でも働ける会社」をイメージしたものである。

飲食業界は開店から3年後の廃業率が約7割あるといわれている。労働人口減少の中で、より深刻な人手不足に直面する飲食業界である。佰食屋の成功は、飲食業としての成功というよりも、むしろ「働き方改革」の成功といえるものだ。多くの人が人生の大半を仕事だけに費やしてしまっている。「早く帰れる」はお金と同じくらい魅力的なことであり、事実スタッフの人生は変わった。

2018年6月 大阪北部地震、続く7月には西日本豪雨、9月は台風21号の被害を受ける。お客様が半減し、3カ月赤字が積み上がり、心理的に追い詰められ閉店の危機を迎える。

著者は苦しい中で「1日50食しか売ることができなかった。」という考えから「50食は売れた。50人のお客様は来てくれた。」という発想に転換します。「1日限定100食」を2分の1にするために収益構造（食材、家賃、人件費等）の見直しを行う。そして1店舗も閉鎖させることなく、危機を乗り越えた。生き残るためのビジネスモデル、「佰食屋1/2」を実現させた。

災害はこれからも毎年やってくる。人口は減少する。飲食業の働き手は少ない。消費はこの先も低迷するだろう。この現状に左右されないよう、企業が生き残っていくにはどうしたらいいのか？

著者がいつも頭に置いていることがある。「どんな状況になっても稼げる仕組みをつくること。」そして「従業員にとってどんな働き方が一番幸せになれるのか。」

人生にとって極めて「大切なこと」＝「働き方」は人生そのものといえます。「働き方を変えて人生を変えよう」と著者は熱く語っている。

岩城

### 編集後記

今年は平成から令和へと元号が変わり、日本国は新たな歴史の幕あけとなりました。災害の多くなった日本において、来る年は日本国の平和を、世界では世界の平和を強く願いながら、皆さまも良い歳をお迎えください。来年もよろしくお願ひ致します。

発行所：株式会社ライフデザイン研究

所在地：〒550-0011大阪市西区阿波座1-13-13 西本町中央ビル10F

Tel 06-6538-8806 Fax 06-6538-8807 HP) <http://www.ldlabo.jp/index.php> 編集人 河合

