

通算連載 62

もう、悩まない！ 『石原健の HOTEL LOVERS』

#23

株式会社クリエイティブリゾート
代表取締役
加藤 慎一 氏株式会社クリエイティブリゾート
代表取締役
加藤 慎一 氏

将来は起業したいという思いで
社会人としてスタート

石原 加藤さんとの出会いは、加藤さんがレオックで勤務していた時代、私が勤務していたホテルで「神奈川 21 世紀の会」という交流会が開催され、そこで出会ったのがきっかけですね。あれからお互いに 2014 年に会社を設立し、こうしてまた交流ができて嬉しいです。まずは、レストランを始めたきっかけから教えてください。

加藤 いつかは独立し自分の会社を持ち

第 23 回目のゲストは、株式会社クリエイティブリゾートで代表取締役を務める加藤慎一氏。外食企業に就職し、ノウハウや自信をつけ独立。河口湖駅前から始めた外食事業は順調に成長し、海外展開を果たした。「4 年後に上場を目指す」と話す加藤氏に、これまでのキャリアや今後のビジョンについて聞いた。

たいという思いは子供のころからありました。東亜大学の食品工業化学科（現医療学部健康栄養学科）を出て、まずは 1999 年に「㈱グリーンハウス」に入社し、主に社員食堂と健康センターで飲食業を学びました。次に 2004 年に「㈱レオックジャパン」に転職し、病院や学校の給食と Jリーグ横浜 FC の選手の食事管理にも携わりました。11 年に「㈱トータル・メディカルサービス」に転職、介護・病院食と社員食堂を担当しました。独立については、28 歳と 36 歳の時にチャンスがありましたが、時期尚早と考えて断念しました。38 歳になり、ノウハウも蓄積でき、ふと“これならできるかもしれない”と感じたことをきっかけに、今しかないと思い実行しました。

石原 給食や食堂で経験を積み、独立を果たされましたが、最初は何のお店をやられたのですか。

加藤 独立する際に、自分がやれる業態で勝負できる自信があったのがカウンター天ぷらでした。海外客を意識して、加熱料理であること、オープンキッチンで安全性を確認できること、駅近くの好立地でクイックに提供できることが決め手でした。加えて 13 年に富士山が世界遺産登録されたので、関東圏から近くて、

さらに国内外からの観光客がふえるであろうと考えて河口湖での開業を決めました。富士山のふもとで末広がりにと縁起を担ぎ 14 年 8 月 8 日に設立し、最初は「富士天ぷら いだ天」と思ったのですが、融資に時間がかかり、資金を稼ぐために河口湖畔でカフェからのスタートで、その年の 12 月に「富士天ぷら いだ天」をオープンさせました。

JETRO の研修制度を利用して、
海外進出を視野に入れ学ぶ

石原 現在は河口湖以外に宮古島や海外にも店舗展開されていますが、国外の店舗の場所としてベトナムを選ばれた理由を聞かせてください。

加藤 旅行と食べ歩きが好きで、海外に行って現地の方のお店や日本人がやっている店を訪れ食事をするたびに、自分だったらこうやと考えていたので、独立から 5 年間でパワーをつけて、海外進出しました。JETRO の海外人材研修プログラムに参加した際に、タイ、インドネシア、ベトナム、3 カ国全ての研修に自腹で参加し、知識を蓄えました。その中で、ベトナムは親日国かつ急成長中の国であり、人口が増えていて若年層が多く、

比較的治安もよいので従業員が安全であると考え決めました。

石原 日頃から心掛けていることは何でしょうか。

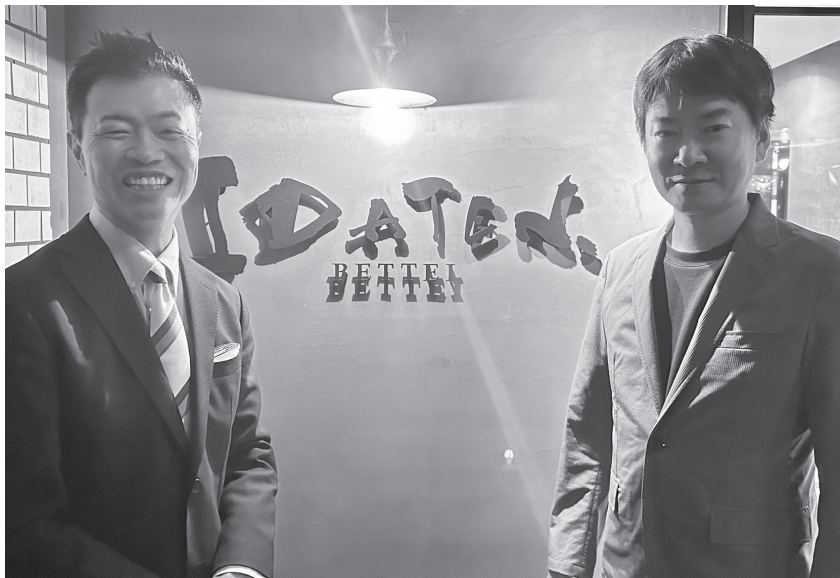
加藤 “自分ごと”として仕事に取り組む、自分が“主人公”だと思ってもらうことです。これは社員一同、同様に思ってもらいたいですし、それを元に、自分にとってワクワクできる職場作りを体現してもらいたいと思っています。そのためには雨が降るという現象すら自分ごとと捉えて先読みして行動して欲しいですし、成長するためにも、自分のブランド力を高めて欲しいと感じています。

石原 チームワーク作りで大事にしていることを教えてください。

加藤 個々の多様性を重視して、押しつけにならないようにしています。絶対に相手を否定しないで肯定してあげる、ネガティブなことを言わない、相手を認めて言うことをよく聴く、リスペクトも必要ですね。私自身、学生時代は個人戦の競技を行っていたのですが、社会人となり、初めて会社という団体戦をやっているような気持ちを感じ、とても学びを得たことになります。そしてワクワク感も人によって違うので。パフォーマンスを上げるための休みの取り方やワークライフバランスにも気を配っています。

石原 ストレス発散法やモチベーションの上げ方も聞かせてください。

加藤 自分で考えたことがうまくハマった瞬間が 1 番のストレス発散になります。例えば、お客さまが来ないことがストレスになるので、どうすれば改善されるかを常に考えて仕組みを作るのが、自分の最大の仕事であると共に、効果的なストレス発散になっていると考えています。自分にしかやれない仕事に没頭することでモチベーションも上がりますし、



自分が計画したことに関して、よくも悪くも結果は出るので。おおむね予想通りであればモチベーションは下がらないし、それで皆がワクワクすると楽しいですね。それから休みの日に車やバイクの運転やジェットスキーに乗ること、旅行や釣りも楽しんでいます。

目標を掲げまい進し、
同時に外食産業の担い手も育てたい

石原 これからの若いスタッフに伝えたいことは何ですか。

加藤 価値観は時代や人によっても違います。自分が若い頃にやったアルバイトや仕事は今でも記憶に残っていますが、その時にもっと色々と教えてほしかったので、数ある仕事の中で弊社を選んでくれたアルバイトやパートの方々に石原さ

んを含めた、さまざまな研修を行なっています。10 年後、20 年後に、あの時の研修で意識が変わってよかったというコメントがもらえるように、気づきのきっかけを与えていきたいです。

石原 最後に今後のビジョンを教えてください。

加藤 近い将来では売上 20 億円、そしてあと 4 年での上場を目指します。また、自分がいた会社は超えたいと思ってます（笑）。これまで自分が見てきた景色は、今後、自分たちの会社も目指せる未来だと信じています。その実現のためにも、外食産業の担い手を育て続けていきたいです。

石原 まだ 48 歳と若い経営者である加藤社長、大きな夢の実現に向けて邁進してください。私も研修講師として、引き続き応援させていただきます。

㈱ホスピタリティ デザイン 横浜
代表取締役

石原 健

Profile > 桜美林大学経済学部卒業。日本ホテルスクール卒業。ホテル産業経営塾卒塾（第一期生）。ホテル センチュリー ハイアット勤務後、1989 年、ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルの開業準備室に第 1 期生として入社。国内外からの VIP 対応等で、4 度にわたる皇室接遇担当の栄誉も授かる。ウェスティンホテル仙台を経て、2014 年、㈱ホスピタリティ デザイン 横浜を設立。厚生労働省 事業検討会 委員、ホスピタリティ教育研究会 会長、HSN 会 顧問、JARC 理事、産業能率大学 兼任教員など、宿泊・サービス業界団体や学校、企業などで活躍中。

