



よしかたりょう

1977年東京都生まれ。99年に日大商学部を卒業後、コンビニチェーンに入社し7年間勤務。2006年ジャパン・フードコーディネーター・スクール（以下、JFCS）に入学し翌年卒業。07年㈱コロワイド東日本に入社、「ラバウザ」営業部に所属。新宿NSビル店の店長を最後に08年3月に退職。10月に、現在所属する㈱ケーブスタッフに入社。現在和風創作サンドイッチ「鞍馬サンド」3店舗と名古屋コーチンをメイン料理にした居酒屋「宝の蔵」3店舗の営業、総理、広報を担当。加えて、和食「爽季（さわき）」と立ち飲みビアバー「ビリーズ・スタンド」のサポートも行う㈱ケーブスタッフ  
東京都新宿区西新宿3-3-15  
新宿ワントンホテル新館18階  
☎03-3349-1765

## 実

社会でスタートを切ってそのままずっと同じ職業に就いていることが、近年難しくなってきた。また働く方も、終身雇用をそれほど望んでいなくなってきた。その見極めは各人各様である。善方陵さんの場合、新卒で入社したコンビニチェーンでの仕事に意欲的に取り組み、赤字店舗を黒字に変え、2005年には、スーパーバイザーとして担当地域の店舗の売上げを対前年比で大きく飛躍させ、チェーン営業部員200人のトップに輝いた。

「しかしそのころの私は、独立して飲食店を起業したいという別の道を思い描き始めていました」。善方さんは7年間のスーパー生活に終止符を打った。飲食店を起業したいという目標から、06年にJFCSへの入学

## コンビニチェーンでのトップセールスの実力と飲食ビジネスを実現するために飛び込んだ大手飲食チェーンでの経験を生かし起業する道を自分に課す

# 善方 陵氏

を決めた。この1年間はJFCSに通うことを優先し、昼は勉強に、夜はコンビニチェーンの時のキャリアを生かし都内のコンビニFC店の雇われ店長として夜勤をして生活を賄った。この店でも、前年対比110%という売上実績を挙げ、オーナーからそのまま店を継いでほしいという誘いを受けたほどだった。

実は、この時点で、知人と共同で経営しようと考えていたという。しかし、最終的なコンセプトにギャップがあり、実を結ばなかった。互いに妥協しなかったことを良しと考え、それぞれの道を歩むことに決め、善方さんは自分のコンセプトを固めることにした。

善方さんにとってJFCSでの授業は、飲食業へのファーストステップだった。それだけに聞くことを見ることすべてが新鮮で、どんどん吸収できたという。特に、湯浅捷弥氏と木村喜代通氏の授業は熱心に聴講した。善方さんが一番関心の高い業態は気軽に飲めて食べられるイタリアアンダーニンゲ。JFCSのレストランプロデュースのグループ授業でも、イタリアンレストランをテーマにし、ポートフォリオアナリスト、オペレーションマネジャーとビジネスプランナーを担当した。JFCSの卒業と合わせ、コンビニ店の店長も辞めた。

「JFCSは卒業したものの実際の飲食店での経験は皆無。そこで、実務経験を積もうと考えて就職活動をしました」。一歩ずつ着実に歩みを進める善方さんが次に入ったのは、大手居酒屋チェーンの展開するイタリアン業態だった。面接の時に、近い将来起業することとイタリアン業態に勤務できることを条件にしていた。

ホールでの接客に始まり、キッチン、売上経費管理、パート・アルバイトや新入社員教育・研修、クレーム対応、販促といった業務をこなしていった。「接客もコンビニの接客に通じるものが多いですし、金銭管理や教育・研修などもかつての経験からそれほど苦ではありませんでした」。それでも、体重が1カ月で15kg減ってしまったと善方さんは笑いながら話す。

店長を務めた店では、JFCSで学んだことを自分なりに実践し売上げをアップ、経費のダウンを達成。1年弱だったが、同チェーンでの実務は、善方さんにとって飲食業界の厳しさを肌で知る良い経験となった。

いよいよ起業しようと考えていたが、世の中の景気が下方傾向になっていて、先行きが見えない。ここは一時思いとどまった方がいい、と判断した。

そこで、より多くの現場を体験するべくフリーターになり、昼は飲食店専門の派遣会社に登録。昼は約30店舗日替わりで、夜は居酒屋で、コンセプトワークを続けた。そして現在、開業の資金をためることに、デザイン・建設・仕入先などの人脈をつくることと、飲食店での経理の実務を勉強するために飲食店専門のコンサルティング会社に在籍し、居酒屋、ビアバー、納豆ゼリーサンドなどのユニークなサンドイッチの専門店「鞍馬サンド」などの業態の異なる複数の店舗の営業全般と経理を担当しながら、近い将来の起業を自分に課している。（藤生久夫）

撮影/高橋 稔