

頑張る企業を応援します！

中小企業応援団

愛知県信用保証協会 × 中部経済新聞



掲載日 2022 年 2 月 18 日

株式会社秀信

株式会社秀信はもつ鍋専門店「鍋秀」を名古屋市内で2店舗経営する。名古屋のもつ鍋の先駆的存在として、人気を集めてきた。現在はコロナ禍で苦戦するが、新規出店の希望もある。プロ野球選手から転身した代表取締役の佐藤秀信氏に聞いた。

Company Data

社名：株式会社秀信

代表者：佐藤秀信

住所：名古屋市中川区神郷町 2-28

電話：052-361-9656

紹介金融機関：愛知信用金庫



野球選手から転身、もつ鍋屋を開業へ

私はプロ野球チーム「オリックス・ブルーウェーブ（現オリックス・バファローズ）」に所属していました。子供の頃から野球が好きで、高校は愛知県の強豪校 享栄高校で3年間野球に打ち込み、高校卒業後は草野球しかしていなかったが、22歳のとき同球団のプロテストを受け合格し4年間所属していました。その後、佐川急便に転職し、『夢を持って、夢を追って、夢を喰う』という言葉に出会い、自分の夢を改めて考えた際に、在団中に遠征先の福岡で食べたもつ鍋を思い出し、飲食店経営を決めたのが始まりです。



偶然にも、在団中のチームメイトが兵庫でもつ鍋屋を経営しており、何度も頼み込み弟子入りして技術を学びました。それまで包丁を持ったこともありませんでしたが、オリックス時代、当時の2軍監督福本豊さんから受けた言葉『練習は嘘をつかない』を胸に、毎日調理場に立ちました。友人に食べてもらい意見を参考にするなど、積極的に人の声に耳を傾け、自分の味を追求し、鍋の季節である冬に間に合うよう、神戸から名古屋に帰った2カ月後に何とか開業しました。

他店にはない味と食材へのこだわり、老舗で修業した唐揚げも自慢

当店のもつ鍋は、他店にない味を追求しています。こだわりは、だしやニラなどの素材と、オーソドックスなみそ、しょうゆの他、ポン酢、珍しいカレー味や、お客さまの要望から生まれたピリ辛味などの味付けです。また、国産の食材を使用しつつも、量は他の店舗より多く、価格は1人前1800円と割安で、開業当初の値段から大きくは変えないよう努力をしています。大分県中津市の老舗店 森山で修行して作り上げた唐揚げも人気です。予約を頂く際は1時間半の時間制を設けておりますが、お客さまが着席してすぐ食事を提供できるよう工夫をし、このほかにも5sを常に心がけ、お客様に快適な空間で楽しく食事をしていただけるように気を付けています。

店舗展開は目の届く範囲で、新メニューも準備中

新規出店は、15年ほど前から東京に進出したいと思っておりますが、技術が外部に漏れないよう、目の届く範囲で店舗展開していきたいと考えています。また、牛スジ鍋や豚しゃぶ、焼き鳥など、新メニューの開発も試行錯誤を重ねています。以前、唐揚げの持ち帰り専門店を運営したこともありましたが、採算性を確保するのが難しく撤退しました。その経緯から、開発した新メニューを鍋秀で提供するか、新業態として出店するか、慎重に検討を重ねています。

コロナ禍、夜の営業自粛と酒類提供制限が影響

今年度の売上は緊急事態宣言下の酒類提供の停止に伴って夜間を休業していたことから、前年比40%ダウンになりました。

緊急事態宣言の解除後は、客足が増えています。それでも平日の夜、スーツ姿のお客さまで満員だったコロナ前までとはいきません。営業時間の制限がなくなっても、会社員のかたは午後8時半以降の来店を避ける傾向があり、まだ厳しい状況は続きそうです。

感謝と人のつながりが経営を支える

野球関連の知り合いが多いこともあり、従業員のほとんどは野球でつながった知り合いです。中にはアルバイトから社員になった人や、家族ぐるみで働いている人もいます。1度離れて戻ってくる人も多く家族のようなつながりを大切にしています。

料理の素人から、やる気だけで走ってきましたが、人と人のつながりを大切にしてきたことが経営を支えています。これからもお客さまや従業員、従業員の家族に感謝して経営を続けていきたいです。

