

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7月19日

株式会社プログレ

名古屋コーチンを使った専門店「鳥開総本家」を展開するプログレ。国内15店、アジアで2店舗を展開している。コロナ禍だけでなく、原材料価格の高騰に人手不足と業界が抱える課題にどう対応するのか、代表取締役の西村和則氏に聞いた。

Company Data

社名：株式会社プログレ

代表者：西村 和則

住所：名古屋市中区錦 2-9-16

電話：052-202-8830

URL：<https://www.tori-kai.com/>

紹介金融機関：百五銀行



危機を乗り越えた経験 コロナ禍でも冷静な対応

当社は2000年に名古屋駅西口に焼き鳥などを提供する居酒屋として1号店をオープンしたのが始まりです。創業からこれまでに鳥インフルエンザや東日本大震災など大きな試練がありました。また2006年には新業態として高級和食店を経営しましたが、高級食材やワインなどを扱うノウハウがなかったこともあり閉店を決めました。

そこで基本の鳥料理に立ち返ろうと思い、「なごやめし」の中でも名古屋コーチンの親子丼ならインパクトもあると考え、2008年に名古屋三越ラシックに最初の店を出しました。

その後は名古屋駅地下街や名古屋城金シャチ横丁、フードコートなど名古屋を中心に出店し認知度を高めてまいりました。また創業当初は居酒屋のイメージが強かったですが、徐々に親子丼専門店に切り替えるなど業態を変化させていきました。

しかし、2019年からの新型コロナウイルスの影響によりお客様の来店が減少し、休業に追い込まれるなど店舗の売り上げは軒並み減少していきました。当店のお客様は観光で来られている方が多いため、売上は新幹線の乗降客数の減少と比例していることも追い打ちをかけました。



ただ、これまでいくつも危機を経験していたこともあり、コロナへの対応は早かったと考えています。例えば、テナント店舗の家賃について、オーナーとすぐに交渉し、影響を少なくすることができました。また、新業態としてデリバリーも検討しましたが、採算をとることが難しいと考え、従業員には一時的な休暇として休みを推奨しました。

東京駅前に進出、人手不足をロボットで解決

今後は9月に東京駅前の大型複合施設「東京ミッドタウン八重洲」に新店舗をオープンします。当施設には、日本初のテナントがたくさん店を構え、国内外から多くの方が視察に訪れることが期待されています。こういった知名度の高い施設への出店は、新たな出店オファーにもつながります。現在も、首都圏の私鉄沿線の再開発エリアから引き合いをいただいています。

現在の課題は、人手不足と原材料価格の高騰とらえています。とくに人手不足は慢性的で、コロナ終息後はさらに逼迫化することが予想され、経営の存続にも影響するでしょう。

そこで当社では、調理用ロボットの導入と店舗管理の効率化を検討しています。調理用ロボットの導入により、味の平準化と作業効率の向上が期待されます。また店舗管理の効率化は、ベテランの料理人が複数の店舗の料理をモニターで確認し、改善点があれば、すぐに電話して修正させる対応を考えています。

ハートのつながりとお客さまへの感謝を

当社では創業時から常にお客さまから、「ありがとう」「おいしかったよ」と言ってもらえる店づくりを目指しております。これからの飲食店は、これまでの「人」中心から、「AI（人工知能）」を搭載した「人とロボット」が融合した店が生き残ると考えています。ただ、便利になるからこそ、接客ではハートとハートのつながりを強めたい、というのが当社の考えです。こうした取り組みを実直に続ければ、20～30年後には自分自身が納得できる会社と店になっていると思います。



私が大切にしている言葉は、「常に愛情をもって感謝する」です。これは500年の歴史がある和菓子店の方に聞いた言葉で、お店が長く続いている秘訣は、500年前も今も、感謝する気持ちだということでした。この言葉を聞いた時、まったく同感だと思い、当社でも大切にしています。シンプルに、そして自然にお客さまや従業員、取引先に感謝する、そこを間違えなければ、これからもうまく進んでいけると思います。