

ONE'S
代表取締役

PICK UP

THE PERSON

古木 竜平

KEY WORD

追求

— tsuikyuu —



新人整備士時代に顧客から発せられた、「お前には車を触らせない」という一言。そうした厳しい言葉を受けて、古木社長のやる気に火が点いた。働きながら専門学校に通って一心に学び、整備に関する各種資格を取得。前述の顧客にも認めてもらい、独立した今でも付き合いが続いているという。昨年新たに立ち上げた食パン専門店の事業でも一切の妥協を許さず、品質や健康への徹底したこだわりを見せる。

何ごとにおいても、とことん理想を追求する——

その基本精神が、これからも社長の道を切り拓いていくことだろう。

「やるからには、とことん追求する。
そのための努力は惜しみません」



新車・中古車 販売&買取

ONE'S

鳥取県境港市上道町 3583

URL : http://www.ones-car.com

株式会社 One's.co

〔高級〕 美食パン専門店

GaLa

鳥取県米子市両三柳 2976-1

自動車販売事業に加え、こだわりの「美食パン」専門店を展開

新車・中古車の販売、買取、板金塗装などを手掛け、地域の人々の快適なカーライフを支えている「ONE'S」。同店の関連事業として新たに立ち上げられた『Onesco』では、健康をテーマにした美食パン専門店を運営し、他にはない美味しさだと話題を呼んでいる。優れた経営手腕を発揮し、フィールドにとられず活躍する同社の古木社長を、タレントの黒田アーサー氏がインタビュー。その経営哲学に迫った。

代表取締役

古木 竜平



Profile：鳥取県隠岐の島出身。学業修了後、魚市場での勤務を経て自動車業界へ転身。自動車整備の専門学校で学びながら、整備士や店長として実務経験を蓄積。大手中古車販売チェーン『TAX』の加盟店として、『ONE'S』をオープンする。昨年からは健康志向の美食パン専門店やフルーツサンド専門店の経営にも着手し、現在鳥取県と鳥根県に3店舗を展開中。

「売りに行かない」販売戦略で、FCの中で4期連続日本一に

はじめに、古木社長の歩みを伺います。

隠岐の島の出身で、中学卒業と同時に松江市に移りました。母に言われるまで自分ではすっかり忘れていましたが、小学校の卒業文集には「将来は社長になる」と書いていたようです。学業を終えてからは魚市場に勤務し、競りの補助などの業務に当たっていました。しかし、ヘルニアを患ったことで重量物が持てなくなり、1年ほどで退職することに。その後、学生時代から好きだった自動車業界に飛び込み、昼間は自動車整備の仕事、夜は整備の専門学校で勉強という毎日を送りました。

現場で学ぶだけでなく、学校にも通われたのですか。

ええ。整備士として働き始めたばかりのころ、お客様から「お前には絶対に車を触らせない」と言われたことがあったんです。その悔しさをバネに、自動車検査員や整備士などの資格を取得しました。そのお客様とは、店を移ってからもずっと良いお付き合いが続いています。

努力の甲斐あって、その方にも腕を認めてもらえたんですね。

ただ、香ばしくしっとりもちりした食感がご好評いただいています。

本当に、他にはない食パンですね。

1店舗目である米子店でヒットしたので、次いでフルーツサンド専門店もオープンし、出雲にも出店しました。3店舗目をオープンする際は、入念にマーケティングを行い、地域ごとに広告媒体を選定してPRしました。お陰様で開店当日は大盛況で、準備していたパンが午前中に売り切れて補充に追われるほどでした。

それだけ人気とのことですし、さらに店舗展開していく予定ですか。

10年以内には、食パン事業でフランチャイズ展開していきたいと思っております。そのためには、全国の店舗でも同じ味、同じサービスを提供できるようにシステムを構築していくことが重要だと思います。現在使用している豆腐は鳥取県産ですし、小麦も地元の大山小麦。店舗展開する時に他の地域のものを使用すべきかどうか、探っていく必要はないですね。今後も、多くのお客様に満足していただくよう、品質を追求していく所存です。

Pick Up

素人ならではの視点で生み出した美食パン

▼ここ数年、素材を厳選した高級食パンがブームとなっている。その中で古木社長は、従来的高级食パンとは一線を画す、食べる人の美と健康にこだわり抜いた食パンの開発を目指した。そうして見事実現できたのは、「素人ならではの発想」のお陰だと社長は語る。

▼『GaLa』の美食パンは、一般的な食パンには珍しい小麦ふすまや木綿豆腐、米糍を使用している。「当初は、牛乳の代わりに豆乳を使おうと考えました。ところが、豆乳だと生地が重くなり過ぎてこねることができない。それなら、豆腐はどうかと」。思い立った社長は、雪が膝以上の高さまで降り積もる中、地元の有名な豆腐工場に出向いて「こちらの豆腐でパンを作りたいんです」とお願いに行ったという。「また、糖質の高い砂糖を使わずに甘みを出すにはどうすればいいかと考え、浮かんだのが甘酒でした」と社長。そこから米糍に辿り着いたものの、配分が難しく試行錯誤を重ねた。そうした柔軟な発想と熱意、諦めない姿勢が実を結び、他にはない食パンが完成したのだろう。

黒田アーサー (タレント)

guest comment

「健康的な食材などにとことんこだわって作ったという、『GaLa』さんの美食パン。古木社長は、最終的には病院や福祉関係の施設で採用してもらうことが目標だと語っておられました。低糖質で栄養価が高く、しかも美味しいとなれば、全国的に人気が出るのは間違いないでしょうね。今後の活躍に目が離せない、注目企業と言えそうです！」

