



## 株式会社 ルピナス・F

URL : <https://www.shiojin.net>

【しおじん 鳳店】  
大阪府堺市西区鳳東町 4 丁 317 番 1 階

【しおじん 堺東店】  
大阪府堺市堺区中瓦町 2 丁 1-8 地下 1 階

【とりしん 鳳店】  
大阪府堺市西区鳳東町 4 丁 399-3

【活け！活け！魚一魚一 鳳店】  
大阪府堺市西区鳳東町 4 丁 317 番 2 階

【ハピドン 鳳店】  
大阪府堺市西区鳳東町 4 丁 408-2



厳選素材を活かしたこだわりの塩ラーメンを提供する『しおじん』をはじめ、多彩なテイストの店を堺市内に5店舗展開している『ルピナス・F』。どの店舗も活気に満ちており、居心地の良い空間となっている。本日は『活け！活け！魚一魚一 鳳店』を、竹原慎二氏が訪問。「来てくれた方が誰かに勧めたくなるような、魅力ある店でありたい」と語る福本社長の、店づくりの流儀に迫った。

### 澄んだスープの中に旨味が凝縮 塩ラーメンの奥深さに魅せられて

——福本社長は、いつごろから飲食業界で働いておられるのでしょうか。

20歳からです。それまでは営業職に就いていました。ただ、そちらの会社は完全歩合制だったため、結婚を機に安定した給与を得られる会社へ転職することにしたのです。飲食業であれば接客において営業のスキルも活かせると思い、大手弁当チェーンに入社しました。その後、同じ系列で焼き肉屋がオープンすること

になり、そちらの店長を任されるようになります。その後は豚骨ラーメンの店に移動し、最終的に塩ラーメンの店を任されるようになりました。そこで初めて、塩ラーメンの美味しさに目覚めたのです(笑)。

——確かに、豚骨ラーメンなどと比べると、塩ラーメンのお店は少ないですね。

今では全国的にかなり増えてきましたが、それでもラーメン業界全体の割合で見ると塩ラーメンはマイナーな存在だと思います。ただ、塩ラーメンは優しくシンプルな味わいゆえに、素材本来の旨味が際立ち、とても奥が深いんです。私

は、会社を辞めて塩ラーメンの店で独立しようと決めました。そんな折に、勤務先から店を買取らないかとの打診があり、そちらをお引き受けして『しおじん』をオープンする運びとなりました。『しおじん』の塩ラーメンは鶏ガラスープをベースとし、沖縄・宮城島の塩「ぬちまーす」やたっぷりの野菜を使用した優しい口当たりが特徴です。試行錯誤を重ね、素材の美味しさとバランスをとことん突き詰めた自慢の一品となっています。

### 個々人が目的意識を持って働き 店を自己成長の場にしてほしい

——思わず食べたくなってきました(笑)。経営者という立場になって、意識の変化などはありましたか。

最初のころは個人事業主だったこともあり、経営者になったという実感はあまりなく、ラーメン屋の店主という感覚でした。今は店舗も5店舗まで増え、スタッフも社員とアルバイトを合わせて60名ほどになったため、スタッフのためにもマネジメントに注力していこうと考えようになりました。

——具体的には、どのようなことを心がけておられますか。

# スタッフが夢を持って志高く働くことが 最高のサービスと顧客満足につながる



大阪府堺市出身。高校を卒業後、内装工事会社に入社。その後、営業職を経て20歳で飲食業界に入る。系列店舗で店長を務める中で、塩ラーメンの魅力にはまり、28歳の時に独立。現在は塩ラーメンの他、焼き鳥店や海鮮居酒屋など計5店舗を経営している。

お客様に心から満足していただけるような接客を実現するためにも、個々人の強みや魅力を引き出し、最大限のパフォーマンスを発揮できる環境を整えることが私の役割だと思っています。リーダーとして見聞を広めるために、経営者向けセミナーにも積極的に足を運ぶようになりました。私はもともと細かい性格で人に任せることが苦手なのですが、スタッフの成長のためにも一歩離れて見守り、彼らが能動的に動けるようにしています。ただ任せるだけでなく、しっかりと褒めることも大切ですね。また、マネジメントを行うにあたっては、スタッフたちの将来にまで意識を向けなければならないと胸に留めています。

——スタッフたちの将来ですか。

私はスタッフを採用する際、一人ひとりに自分の夢や志を履歴書に書いてもらうようにしています。私自身、「お客様の笑顔が膨らませたい」「夢と笑顔が溢れる店にしたい」という思いを持って働いているので、当店で働くスタッフにもそれぞれ志や目的意識を持って働いてほしいのです。店での色々な出会いの中で自分の世界を広げ、各自が描く夢に向かって励み、充実した人生を送ってほしい。彼らの夢を叶えるために当社

を存分に活用してもらいたいですし、私も少しでも力になればと思います。

——夢や志を持った仲間と一緒に働いていると、自然と各自のモチベーションも上がりますよね。ところで、現在はラーメン以外のお店も出店されていますが、色んなジャンルの店を展開するのは大変ではありませんか。

忙しいですが、色んなことに挑戦するのは楽しいです。全ての店舗を見て回るのが徐々に難しくなってきたので、私に代わって各店舗を任せられる人材の育成に取り組んでいかなければと考えています。ただ、特に塩ラーメンは繊細な味で、少しでも手を抜いたら当店のラーメンの魅力が失われてしまいます。そのため、店舗展開をするにあたっては慎重に、社

員教育に万全を期して臨むつもりです。

——最後に、今後の展望をお聞かせいただけますか。

今以上に利益率を上げることを目標とし、経営の安定化を図っていきたくです。同時に、よりスタッフが働きやすく、定着率の高い職場環境を追求していきます。もし独立したいというスタッフがいれば応援し、一緒に飲食業界を盛り上げていければ嬉しいですね。私自身も色々なことに挑戦していきたいので、ゆくゆくは信頼できるスタッフに店を任せ、また新しい業態に着手したいです。私の座右の銘は、「異常なまでに素直に」。今後も様々な方の意見を受け入れ、より良い店づくりに邁進してまいります。

(取材/2019年5月)

## Column

塩ラーメン店「しおじん」など様々なジャンルの店舗を展開する「ルピナス・F」が掲げるテーマは、「大阪・堺で一番美味しい店を目指す!」。グルメな大阪人の舌と心を満足させる、妥協のない美味しさを約束している。各店舗では、福本社長がこだわり抜いて完成させた「しおじん」の特製スープの「コロポメニウ」も味わうことができる。たとえば、海鮮居酒屋の「活け！活け！魚一魚一 鳳店」では、「しおじん」のスープを使った熱々の「踊るだし巻き」が名物。冬季限定の海鮮鍋の出汁にも、同じくスープが調合されているという。また、肉と魚とスープのバル「ハピドン 鳳店」では、「しおじん」のスープをベースに使った旨味たっぷりの「ハマグリのスープパスタ」などを提供している。

また、料理の美味しさはもちろん、人材育成も重要視している。スタッフそれぞれが人間力を磨き、笑顔溢れる接客を行うことで、訪れる人々の心をグッと掴み「また来たい」と思わせるのだ。そんな「お腹も心も満たす店づくり」を、社長は今後も追い求める。



## After the Interview

「スタッフ一人ひとりの成長につながる店にしたいという思いを熱く語って下さった福本社長。同じ飲食店で働くにしても、そこで働く意義・やり甲斐を見出して働くのと、ただ事務的に働くのでは雲泥の差があると思います。『ルピナス・F』のスタッフさんは皆いきいきとしていて、こちらまで元気をもらいました。社長が発する言葉からは、そんな皆さんがそれぞれの舞台上で大きく活躍していくことを願ってやまない様子が伝わってきましたね」