

## 第2921回例会 令和6年2月8日(木)

出席委員会委員長	池田 榮三
会員総数	20名
本日の出席者(免除者)	10名(1名)
本日の出席率	58.8%

### 会長あいさつ

会長 鳥居万里 君

本日はヤマヒロ海苔店 石原成也様です。卓話よろしくお願ひいたします。

作家である水野敬也様の話をしたいと思ひます。

「ウケる技術」という本を出版されてベストセラーになりました。3作目の「夢をかなえるゾウ」では200万部を超える大ベストセラーになりました。この方の方の言っていることに興味を持ちましたのでご紹介をさせていただきます。

大谷翔平、井上尚也、藤井聡太に共通すること

『性に乱れがない』こと

令和男子の成功法則

『女にホテルをモチベーションにしない』

大谷選手、井上選手、藤井8冠から性の匂いを感じることはない『俺さま』的なオーラを発していません。プライベートでもイメージどおり淡々としているのでは……。

そうするとシグナルのための車とか、服とか、時計とか、家とか、良いレストランとか、酒とか余計な人間付き合いも全部構わないで良くなるという事になる。

つまり

○欲に溺れない、派手な遊びをしない

○志を通す……それが成功への道筋なのかも

水野敬也様の名言を一部抜粋して載せておきます。

1. 物事をマスターするために一番大事なのは「本音の欲求や」
2. 商売の一番の基本はな-まず自分が「1番良いお客さん」なることやねん」
3. 自分の考えを疑ってみる
4. 「サービスちゅうのは、他人に勝つためのもんやないねん（サービスの本質は負けること）やねん」

### 今週のスマイル

親睦委員長 渡邊 徹 君

鳥居万里君 ヤマヒロ海苔店石原成也様、よろしくお願ひ致します。

神谷 林君 石原様の卓話楽しみに聞かせてもらいます。

笠井保志君 本日はよろしくお願ひします。

田中三千雄君 来週の火曜日に高浜 RC へ RYLA 委員会から卓話に行ってきます。

池田榮三君 石原成也様、本日の卓話よろしくお願ひします。地域のベンチャー事業として頑張ってください。

尾崎三枝子君 石原様、本日よりよろしくお願ひします。

藤井知明君 石原成也様、本日の卓話楽しみにしてまつ。よろしくお願ひします。

久米健史君 石原様のお言葉、一言一句心に刻みます。

渡邊 徹君 石原様ようこそ西尾一色 RC へ。本日は卓話よろしくお願ひします。夜間例会の時はよろしくお願ひします。

9件 14,000円

### 本日の卓話

## 「会社や社員、自分自身や買い手までも楽しめる 四方吉な自由敵発想のビジネススタイルの創造」

ヤマヒロ海苔店 Your Chef 石原成也 様

【経歴】～辻調理師専門学校、フランス、イタリア料理マスターカレッジに入学し、卒業後、東京にあるスペイン料理店、イタリア料理店で料理人の修行をする。その後愛知県に戻り、結婚式場でフレンチ料理、パティシエとしてキャリアを積む。2017年家業の石原海苔店で働く傍ら個人で出張シェフをはじめ、2019年5月に石原海苔店 料理部門 Your Chef を立ち上げ、オーナーシェフとして年間約400件もの出張料理サービス、ケータリングを行う～

私はフルコースをご家庭にお邪魔して作る、「もっと身近に、もっと豪華に」をコンセプトにお客様により身近なレストランとして楽しんでいただくことを目的に今は活動しています。



海苔屋の2代目としての実績ですが、今迄小売業はしていませんでしたが、小売業にシフトしたいと思い、ウェブサイトの上上げや営業回り、出張シェフ

で行った先で海苔の紹介をしたりと顧客を増やしているところです。

出張料理を始めたきっかけですが、一番大きかったのが失恋です。この人を見返したいという負の感情をプラスに変え仕事に精を出しました。レストランを開きたいという思いもありましたが、ある人に「家で作って」とお話をいただき、お皿や調理器具、食材を買って無料でやらせてもらい、目の前でおいしいと言っただき、震えるような達成感を味わいました。出張シェフというのは8年ほど前は全国でみても数人しかいませんでしたが、初めてすぐに一人でやりながら月に20件ほど依頼があり、現在の右腕になっている社員との出会いがありました。

私は海苔に関しては素人同然で卸問屋をやっている、みつけに行って買い付けを行い、加工し販売するのが弊社の商売になります。海苔といっても等級があり、破れや青のりが混ざっているだとか、それに伴い細かく名前が変わり、それに優・1・2などついていきます。私がやりたいと思っていることは海苔の一次産業化です。生産の方に向けて舵を切っていきたいと思っています。西尾市の海苔は大変おいしく希少で東京の方では高値になっています。厚みがあって味が濃く塩が強いのが特徴です。好まれて使うお寿司屋さんが多いです。年々海苔の生産をされている方も高齢化しているので、事業を継承していかなければと思います。現在ITが進み、海のもので山で作れたり、この時期しか作れなかったものが一年中作れる時代になりました。若い世代が管理運営をし、教えてくれる方として海苔屋を引退した高齢者を雇用し、一緒に生産を行っていく。雇用を増やし若い子に漁業を楽しんでもらう環境を作るというのが展望です。そうすると一色

の海苔産業が活性化していきますし、関わる人材も増えていくと思います。これが私の2代目海苔屋としてやらないといけない使命だと思っています。

私が立ち上げたYourChefの展望に関しては、全国、世界に広げて、1つの職種に囚われない自由な発想をもった商売作りをしたいと思っています。メインは愛知県ですが、全国に出張しています。私の夢は「まち」をつくることです。コミュニティーとしてのまちづくりをしていきたいです。私のところで働いてくれた人、関わってくれた人がコミュニティーを形成し、皆で情報共有し、切磋琢磨して食文化が向上したり民度が向上したりすればいいなと思っています。

現在、インバウンド向けの商売を2つ始めていて、1つは「お寿司の料理教室」を立ち上げました。飲食店の環境改善・働きやすさを変えていきたいと思っています。もう一つとしてシンガポールの出張料理をしているエージェントと一緒に、シンガポールと日本を行き来しながら出張料理をするというビジネスを作っています。

本日はありがとうございました。

米山奨学生 李天月さんに  
奨学金をお渡ししました。



今週の献立

【福きたる】

