オーストラリアの全てが分かる日本語総合紙 ー日豪プレス Since 1977

Vol.41 No.484 Registered By Print Post Approved No.PP10000/3384

NICHIGO PRESS

FREE
電子版のダウンロードはこちら
nichigopress.jp

JANUARY 2018
1

Nichigo Press Australia Sydney Office: Suite 303, Level 3, 724-728 George St., Sydney NSW 2000 Australia P.O. Box A2612, Sydney South NSW 1235 Australia Tel: (02)9211-1155 Fax: (02)9211-1722 npsyd@nichigo.com.au

■新年ビジネス特集
シドニーの日本企業に聞く 2018 年のビジョン

PR

Web版 ビジネス

新年ビジネス特集2018

I's Holdings Pty. Ltd.

アイズ・ホールディングス

シドニーで多数の日本食店を運営する「I's Holdings Pty. Ltd.」。常に新しい業務形態を展開するパイオニアとして、オーストラリアの飲食業界を活性化している同社COOの島内洋介氏にオーストラリアの飲食業界を取り巻く状況や同社のビジネス・ビジョンと共に、今後の事業展開などについて話を伺った。

――現在のオーストラリアにおける日本食レストラン業界の状況についてお聞かせください。

農林水産省が外務省の協力の下行っている、日本食への関心の高まりを示す指標となる海外の日本食レストランの数についての調査があるのですが、昨今の日本食ブームを受けてここ数年間でその数は全体で3割増となっているそうです。この調査結果からオセアニア地域でも今後も日本食レストランの増加と日本食のメジャー化に伴う競争率の激化が予想されます。この業界で成功を収めるためにはより先を見る能力、新しいことにチャレンジしていく行動力が求められるのではないかと考えています。

また、2017年にオーストラリアのホスピタリティー業界について行われた調査によると、調査対象の企業のうち73パーセントがこの1年で競争相手が増えたと回答しているそうです。オーストラリアにおけるホスピタリティー業界は急成長していると言えるでしょう。一方で、高騰する人件費、食品原価、テナント費などの影響で、多くの新しいレストランがオープンから数年以内に倒産しているという現実があります。オーストラリアにおけるレストラン産業は決して楽観視できるセクターではないと思います。

――御社のビジネス・ビジョンについて伺えますか。

クオリティー、サービス、クレンリネスはもちろんのこと、徹底した原価管理と経営努力で、お客様がいつでも安心して口にできるおいしく質の高い商品の安定供給を目指しています。低価格で気軽に召し上がって頂くことを目標に、常に価格改革・意識改革・メニューや味の定期的な見直しを行い、より高い顧客満足度を得られる努力をしています。

また、社員1人ひとりの積極性を重視し、皆に平等にチャンスを与えて切磋琢磨できる職場環境を整えています。スタッフの努力に対し、定期的な評価を行い結果に応じた待遇改善など、人材育成にも力を入れています。

――人材育成では、具体的にどのようなことを行っていますか。

弊社では、オーストラリアでの出店や起業に興味のある夢や希望に溢れた方々に寄与できるよう、適した人材やスタッフへの積極的な独立支援を行っています。

独立希望者には、既存の店舗で少なくとも数カ月間の研修の場を提供しています。弊社のこれまでの実績から培われた、他社にはないマネージメント・ノウハウを学べるので、既存の単一化されたフランチャイズ・マネジメントとは異なる、さまざまな状況に即応できるプロの経営者を育成できます。

また、飲食店ビジネス経験のない事業主様向けのサポートも行っています。店の設計から、メニューの考案、運営まで、どのように飲食ビジネスを始めれば良いか分からないお客様を一からサポートし、繁盛店を作り上げるお手伝いをしていきます。

――今年4月、シドニー市内にオープン予定の商業施設ダーリング・スクエアに抹茶専門カフェ「まっちゃ家」、5月には東京都内で数店舗展開している博多串焼き「ごりょんさん」シドニー店をサリー・ヒルズにオープンすると聞いています。

弊社は現在シドニーCBDで大成功している抹茶カフェをプロデュースした経験があり、今回は更にワンランク上の品質とサービスを上質な空間で味わって頂ける新店舗「まっちゃ家」の出店準備を進めています。全てのメニューを刷新し、よりおいしいものを、よりリーズナブルにお客様にご提供するという弊社のコンセプトの下、日本産のオリジナル抹茶ブレンドを使用し、味や品質、安全性にまでこだわった新しい店舗に仕上げていきます。日本でしか味わうことのできなかった抹茶本来のおいしさを楽しむスイーツや女性のお客様に喜ばれる、奇麗で可愛い軽食もプロデュースする予定です。

また、東京の大繁盛店、博多串焼き「ごりょんさん」を運営する「BACICS」代表取締役・岩澤宏氏とタッグを組み、全く新しい串焼き屋をシドニーで展開します。串焼き屋といえば、男性のお客様を連想しますが、女性のお客様でも利用しやすいヘルシーなメニュー、落ち着いた雰囲気の清潔な店内、明るく親切な接客を提供する新たなスタイルのお店を展開する予定です。今後も弊社が手掛ける飲食店展開にご注目頂きたいと思っています。

笑顔で働くI's Holdings Pty. Ltd.の工場スタッフたち

島内洋介◎アイズ・ホールディングス最高執行責任者（COO）。シドニー工科大学（UTS）建築学科を卒業後、飲食店舗デザイン会社に勤務。その後、アイズ・ホールディングス・グループのマッペン本店の店長、ボンダイ・マッペンの立ち上げ責任者、シティー・エリアのエリア・マネージャーを経てCOOとなる。新店舗の設計アドバイスから、各種交渉、契約、機材の修理や、スタッフのケアまでをこなすオールラウンダーとして活躍中。

“カスタマーのニーズに応じて、さまざまなシーンに適応する
幅広い店舗展開や、積極的な人材育成に寄与しています”