

創業者クラブ

バリ×2経営者の体験談を聞いて気持ちを新たに!

創業者クラブ*では、10月9日(木)つどいの館こてさんね(岩村田)で、先輩創業者・経営者お二人を講師としてお招きし「バリ×2 経営者の体験談を聞いてみよう」と題した懇談会を開催しました。

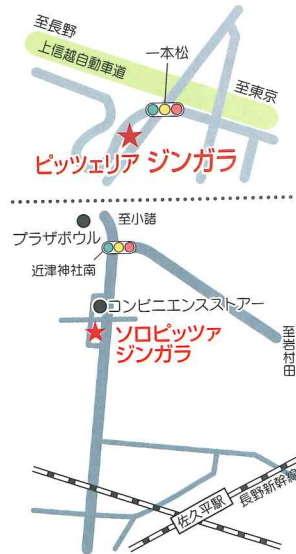
当日は14名の参加者が講師の語る“こだわり”や“経営革新”の手法を聞き、大変刺激を受けた懇談会となりました。



1人目講師 (株)人柄 (ジンガラ) 代表取締役 井出孝夫さん

「創業からの苦労をのりこえた“こだわりと信念”」

井出さんは創業して8年目、ピッツアの生地を使用する材料は、小麦粉・水・塩・酵母の4つのみ、生地は手で延ばし窯の燃料は木材のみ、ナポリで長年修行し認められて初めてナポリピッツアの名を使うことができるのだそうです。県下では初という本場ナポリのピッツアを中心としたお店には、数百万もするステファンの窯や生ハムのスライス、ミキサー、ワインセラーなどピッツア職人としてのモチベーションを高めてもらいたいと、味はもちろん、材料や素材に“こだわり”をもった営業をしている。しかし、前職の居酒屋での借金を抱えながら家族を養い、ナポリへ修行に通ったり、怒られ慣れていない職人が半年もたずにバタバタ辞めていき人出が不足したり、銀行がお金を貸してくれない時期もあつたりと経営は思う通りに行かなかったそうです。そんな苦労を乗り越え“こだわり”を持ち続けたことで次第にお客様がついてくるようになる。ピッツァフリッタ(揚げピザ)の移動販売など営業形態なども試行錯誤を繰り返しながら、9月18日にジンガラ2号店『SOLO PIZZA ZINGARA(ソロピッツァジンガラ)』を佐久平にオープンした井出さんは「ピッツァ専門店でパスタのみを注文するお客様がいる事に、世界一美味しいピッツァを是非食べてもらいたいと、ピッツァのみで勝負するお店です!今までの苦労を乗り越えてきた自分がいるから頑張りたい」とそのゆるぎない信念を語ってくれました。



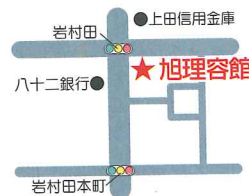
今までの苦労を乗り越えてきた自分がいるから頑張りたい」とそのゆるぎない信念を語ってくれました。



2人目講師 旭理容館 三代目 朝日奈佑一さん

「店主を変えるとお客も変わり、お客が変わるとお店も変わる」

朝日奈さんは帰省して8年、東京では数々のコンクールで優勝や入賞する腕の持ち主であったが、佐久市ではまったくの無名。そこで、帰省してから半年間お店の現状を見ていて気付いたそうです。『誰との会話も全く同じで、不景気の話しかしていない』『どの人にも同じ技術やサービスしか提供していない』という事でした。しかし、父である2代目(俊雄さん)は昔ながらの職人氣質でいくら言っても変



やわらかな心で、世界を舞台に。
エムケー榎山グループ

私たちは“確かな”を追求しています

確かな納期 (Certain delivery date) | 確かな品質 (Certain quality) | 確かな信頼 (Certain trust)

JAPAN COLOR
JC-S000801-01
株式会社佐久印刷所 本社工場

私どもは、第1期「Japan Color 認証工場」の認定を受けた全国33工場の1つです。

株式会社 佐久印刷所
〒385-0052 長野県佐久市原 487
TEL0267-62-0074 FAX0267-63-1315