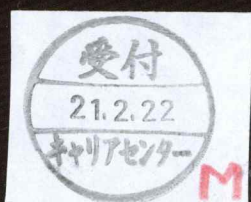


やすらぎの軌跡

株式会社ケイコーポレーション会社案内



やすらぎをつくり、ひろげる——。
その想いのルーツを求めて。

人生は、つまらなくなんかない。

誰かが言った。

「人生は思い通りにはならない。」

確かにそうかもしれない。

自分で、そう思っているうちは。

人と違っていい。

本気になれる、仕事をしよう。

未来が見える、仕事をしよう。

自分を褒められる、自分になろう。

人生は、つまらなくなんかない。

誰かを笑顔にする為に、

まずは自分が笑顔になろう。

やすらぎのかたちは

百人百色。

お客様とそこに働く社員、
「ホスピタリティ」が息づくお店づくり。

岡山県浅口市に本部を置く株式会社ケイコーポレーション。さまざまなかたちのレストラン、食事処を展開する外食チェーンの企業だ。すしやうどんをはじめ、職人の技が光る和風創作料理で親しまれる和食レストラン、家族で楽しめる焼肉店、思い出に残る会食のひと時を満喫できるかに料理店、牛たん料理の専門店……。どの店も素材と旬にこだわり、訪れるお客様に「食」の楽しさを提供している。

「食」とは、満足感やおいしさはもちろん、楽しさや幸せも提供できる文化でなければならぬ。ケイコーポレーションはそう考えている。これからの外食産業は、このことを肝に据えて、ホスピタリティを大切にすることがある。

そのためには、まず従業員一人ひとりが誇りを持って仕事ができる環境が必要だ。利益を追求するだけの商売ではなく、お客さまや社員という「人」を大事にし、「人」が何を必要とし、どんなことに共感するのかを探ること。その追求なしには、本当の意味で会社を成長させていくことはできない。

食のおいしさと楽しさ、人への想いの追及がきっかけとなって生まれたひとつの想い、それが「やすらぎ」。料理でお客様の心を満たし、楽しい時間の中に「やすらぎ」を感じてもらいたい。この「やすらぎ」をより多くの人に広げたい。食を通じて人々に幸せを届ける「それこそが、ケイコーポレーションの経営理念だ。

創り続けてきた

料理の数だけ

やすらぎの

かたちがある。

私たちが誇りをもって働くことが、
やすらぎをお届けする最初の一步。



ケイコーポレーションの数ある料理の一つひとつには、それぞれにある思いが込められている。料理とは、ひとりだけのお腹を満たすだけのものではない。家族や親しい人とともに食事をし、ともに絆を深める時間を過ごすこと。それこそが「食」の本質であるという考えが、どの料理にも息づいている。

同じように大切なのが、スタッフにとっての「やすらぎ」だ。スタッフがよくよい人間関係の中で気持ち良く働き、自分の仕事にプライドをもって取り組めること。

自信をもって「私はケイコーポ

レーションで働いています」と答えられるような、社員が胸をはれる会社でなければ、お客様に「やすらぎ」をお届けすることはできない。そして、取引先や地域に対しても同様に「やすらぎ」を提供することで、はじめて一企業として仕事をさせていただけるようになる。スタッフ、お客様、取引先、

地域の方々。このステークホルダー全てに「やすらぎ」を広げていくことが、人々に幸せをもたらす、企業としての存在意義となり、社会貢献にもつながってゆくのだ。



ドライブインからレストランへ。 失敗から得た、飛躍へのきっかけ。

商売繁盛

「かもがたドライブイン」の業績は順調だった。店舗のオープンと時を同じくして、貨物運送の主役が鉄道から車に取って代わったのも十分すぎるほどの追い風になったに違いない。精麦業の頃、麦の収穫期に味わった多忙さも比べ物にならない。しかし、順調のさなか、榎勇はある不安を抱えていた。不安の原因は高速道路である。東名・名神高速道路の全線開通が、各地のドライブインへの流れに影響を及ぼしつつあった。近い将来自動車の普及が一段落し、高速道路の整備がさらに進めば、国道沿いに店舗を構えるドライブインを取り巻く状況も変わるのでは、という懸念も拭えない。榎勇の時代を読む嗅覚が、次の一手を打つ必

要を感じ取っていた。お客様にとって、大事なことは何なのだろう。多店舗展開の第一手が打たれた。ドライブインのとなりに「焼肉ハウスかもがた亭」をオープンし、仕出し部門も始めた。ドライブインの一部を喫茶店としてリニューアルし、気軽に立ち寄りたというお客様のニーズに応えた店に変えた。山陽自動車道、中国自動車道、瀬戸大橋。見渡せば、交通網が次々に整備されていた。トラックや観光バスは次第に国道から高速道路へと移っていく。しかし、「かもがたドライブイン」はお客様への窓口を広げたことで、堅実な経営を維持することができた。多店舗展開や店舗改装が吉と出たのだ。

暗中模索

傍らからはいたって安定しているように見えたかももしれない。しかし内情は違っていた。昭和51年、榎勇の長男龍二は甲南大学を卒業すると同時に「かもがたドライブイン」の新社員となった。入社してまず感じたのは、労働環境の悪さだったという。「かもがたドライブイン」では、厨房の隅に立ったまま、急いでドンブリ飯をかき込む調理師たちの姿を目の当たりにしてきた。龍二はハードをいくらかいかに着飾ったところで、ソフトに問題があれば企業として長続きしないと感じていた。

昭和61年、福山市三吉町にレストラン「パフ」を開業。新しい土地で新たな事業の開拓を目指したが、メニュー構成、スタッフの意識もドライブインのまま。立地や客層を考慮すれば、これまでにないアプローチが必要な場面だったが、気づいたときには時すでに遅し。わずか4カ月で撤退を余儀なくされた。とはいえ、この早期撤退により、「同じ失敗を繰り返さない」という前向きな気持ちが龍二を中心に高まることとなる。そんな時、尾道で開催された「繁盛店セミナー」で、あるコンサルティング会社と出会う。龍二は、壇上で発言する人物の言葉に胸を打たれた。「こういう店を作っているじゃない」として挙げられた例が、ことごとく「パフ」のことを指していたからだ。この時からこの会社の本来目指すべき姿がおぼろげながら見えてきたのであった。



昭和37年1月2日。手前左から、良茂、秋次郎、潤三、悦子、龍二。後方左から榎勇、茂子。龍二にとって、秋次郎は「経営者」ではなく「おじいちゃん」だった。



岡山県浅口市鴨方に創業した「かもがたドライブイン」オープン当時の写真。左の人物が恵谷榎勇、右は精麦業の頃のスタッフ。意外なことに、ドライブイン時代の写真はあまり残っていない。

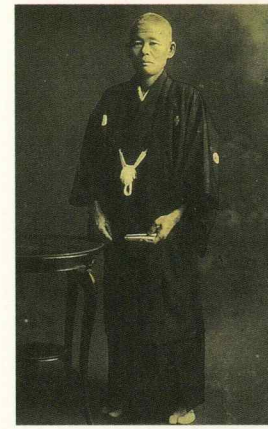


昭和40年代後半の全景。当時はまだ国道沿いに商業施設も少なく、田園が広がっていた。

ケイコーポレーション。 それは明治期より始まる、食を巡る物語。



乾物を北海道から尾道に運んできた北前船が、帰路は「◎の酢」をこの壺に詰めて発っていった。



すべての始まりはこの人から。創業者、恵谷卯太郎。



米穀商と並行して、酢の醸造も事業のひとつだった。この蔵で蒸しや仕込みが行われ、「◎の酢」が作られていた。



尾道時代の事務所兼自宅。左が恵谷秋次郎。昭和38年頃。

ケイコーポレーションの歴史は明治25年、広島県尾道市に始まる。北前船の寄港地、物流の中継地として商都のにぎわいを見せていたこの地に、ひとつの米穀商が誕生する。恵谷卯太郎が興した恵谷商店である。明治以降、米を巡る環境は変化した。朝鮮米の増産計画、米価の急騰による全国的な米騒動の勃発と、その後の米価の下落……。国内に広がる混乱の波は、尾道の町にも確かな影響を及ぼした。そんな中、「恵谷商店」には追い風も吹いていた。米の卸と共に行っていた酢と酒の醸造である。特に酢については「◎の酢」の愛称で地元の人に親しまれ、「恵谷商店」の名も各家庭に浸透していったのだ。

「前へ前へ」が商いの心得。

昭和5年に卯太郎が他界すると、その跡を息子である秋次郎が継いだ。太平洋戦争に突入し戦火が激しくなると、米は重要な資源として厳しく統制されていった。幸い尾道は空襲を免れたが、激動の社会情勢と同じく秋次郎自身も新たなスタートを切る必要性に迫られていた。終戦後、秋次郎は尾道で会社勤めを選ぶ。しかし、彼の胸の内に秘めた商いの魂が黙っておらず、昭和22年には会社を辞して独立し製麵行で再び事業をはじめた。翌年には息子の榎勇も父の商売復活に触発され、事業を手伝う事になった。以後、秋次郎と榎勇の両輪が「恵谷商店」を前へ前へと進めて行くことになる。

昭和24年には精麦業にも着手。麦を核とする事業の出発だった。昭和26年、株式会社恵谷商店として法人化し、家業からの転換を果たした。しかし戦後の慌ただしさで次第に落ち着くにつれ、麦を含めた穀物の周辺に不穏な空気が漂い始める。昭和27年には麦の直接統制が廃止。縮小する麦の市場で、「恵谷商店」は生き残りをかけた戦いを余儀なくされた。メディアや社会の動きにより、麦を取り巻く環境にもようやく改善がみられたころ、昭和39年に秋次郎が死去。三代目の榎勇が代表取締役に就任する。これまで主食となる穀物を通して人々の食に関わってきた「恵谷商店」は、大きな方向転換を図ることになる。

鴨方の地に全てを懸ける。

榎勇が代表取締役に就任した頃、世間では自動車が発達的に普及し始めていた。このモーターゼーションの広がりが、ドライバーに食事や休息を提供する「ドライブイン」の需要を生み出し、日本各地に出現していた。「ドライブイン」を事業とする決意を固めた榎勇は、精麦業をストップして昭和41年、岡山県浅口市鴨方町（現浅口市鴨方町）に「かもがたドライブイン」をオープンすることとなった。国道2号線沿いの立地、時代の潮流にも合っている。しかし、理屈では言い表せない不安が胸に渦巻く中、その日を迎えた。開業初日。それは想像を超えた現実だった。駐車場には車の海が広がり、客足が途絶えることはなかった。

「食」の需要と 「空間」の需要を見極めて。

バブルの崩壊を経て、新たな世紀に入ると、消費者の価値観はより広がりを見せた。多様化するお客さまのニーズに合わせて、ケイコーポレーションも店舗の多角化を進め、レストランチェーンとして規模を拡大していった。とはいえ、めざす姿はどの店舗でも同じ。「料理」と「空間」を通じて、お客さまに「やすらぎ」を感じてもらい、「あそこなら間違いなし」と信頼されること。そんな店づくりに向けて、各店が日々努力を積み重ねていった。



店舗のスクラップ・アンド・ビルドを繰り返してきたこの20年間。それは、決して時代の波に漂い続けてきたわけではなかった。アメリカでの牛のBSE発症や、中国産の食材の衛生問題など、食にまつわるニュースは、常に社会や人々の価値観に影響を与える。そんな中、お客さまのニーズと真摯に向き合い続けていたからこそ、自ずと新たな店舗づくりへの発想が生まれてきたのである。たとえば、居酒屋から和食への業態転換など、過去の成功体験にさえこだわることなく、常に半歩先の社会に必要とされる、しっかりと地に足のついた店舗づくりを展開。そして安売りにはなびかない、「人の力で売る」ビジネスを徹底してきた。

料理の味を決めるだし汁は
ケイコーポレーションの「魂」

料理の味を決めるだし汁にも徹底してこだわった。だし汁づくりの第一歩は、素材へのこだわり。北海道から取り寄せた利尻昆布と、厳選した京都の鰹節だけを使い、独自のおいしさを追究。その製造方法は厳格で、煮出す際の時間配分や温度管理について、だし汁の種類ごとに詳細に規定されている。かつて、季節によってだし汁の味が変わってしまうことに悩まされた時期があった。なんとか安定させたいと試行錯誤した結果、水の温度管理の重要性に気づく。そこで冷却装置を導入、最適な温度をはじき出し、一年を通して一定に保った。以後、良質な素材の風味をそのままに、安定して「いつもの、あの味」が出せるようになった。
料理の味を決める「魂」の現場では、日々、こうした創意工夫が積み重ねられている。

さらなる
味を求めて
瀬戸内探訪の
日々は続く。

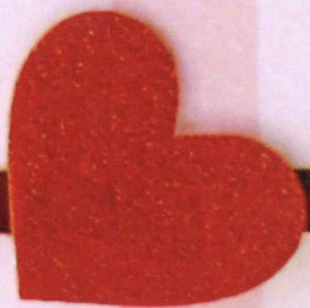
平成23年、通信販売事業「備中倉敷瀬戸内庵」をスタート。瀬戸内随一の観光地である倉敷美観地区には実店舗もオープンした。瀬戸内のすぐれた素材、名物、食文化を広くお客さまに届けようとする新しい試みだ。県内外を問わずイベント活動にも取り組み、東京の百貨店の地下食品売り場に期間限定で出店し、瀬戸内海の牡蠣を使った商品を販売し好評を得るなど、県外にもその名を広めた。瀬戸内には、牡蠣をはじめとする海産物の他にも、果物など独自の食材を宝のようにかかえている。その「おいしさ」をより多くの人に届けたい。ケイコーポレーションは、瀬戸内の新たな味と楽しみ方をつねに探し求めている。

私たちの宝物

「私たちの宝物」とは、これまで店内で起こった出来事、お客さまとの交流などのエピソードを集めたもの。そんなエピソードの一部を紹介しよう。

【私たちの宝物】

ケイコーポレーションではお客さまとの交流などのエピソードを「私たちの宝物」として冊子にまとめ、「やすらぎ」づくりの道標として、全社員で共有している。



私たちの宝物①

思いがけない送別会

あるお客さまの送別会が開かれた時のことです。閉会を迎え、最後に主賓のお客さまのスピーチがありました。あるスタッフが配膳をしていると、突然そのお客さまに名指しで呼ばれました。「この娘がこのお店に入った6年前初めて予約を担当したお客が私だったんだよ。一生懸命な姿がとてもよくて、すっかりこのお店のファンになってしまった。」

お客さまは続けられました。

「私はね、この6年間、おいしい料理と同じくらい、あなたに会えることを楽しみにして、このお店に通っていたんだよ。」スタッフはそれを信じられない気持ちで聞いていました。最後のスピーチにもかかわらず、内容のほとんどがこのお店の自慢でした。そして最後に、別れを惜しむように「ありがとう、ありがとう」と何度もお礼を言われました。入店から6年、そのスタッフはいま、このお店の「宝物」となっていたのです。

私たちの宝物②

笑顔の寄り道

ある日の夜、運転手がバスでお客さまを一人、また一人と家まで送り届けていた時のことです。最後に残ったお客さまから、すすり泣くような声が聞こえ、運転手は気になって声を掛けました。「どうかされましたか？」

お客さまは、以前交通事故に遭って大怪我をし、ご家族の看病のおかげで助かったことを話してくださいました。

「それなのに私だけがいいお店で美味しい物を食べて、妻と娘に申し訳なくて…」運転手はお客さまの告白に胸が熱くなりました。そして、こう尋ねました。

「奥様と娘さんは何が大好きですか？」運転手からの質問に、お客さまは不思議そうな表情を浮かべながら答えました。「甘いものが好きですが…」

すると、運転手はこう提案しました。

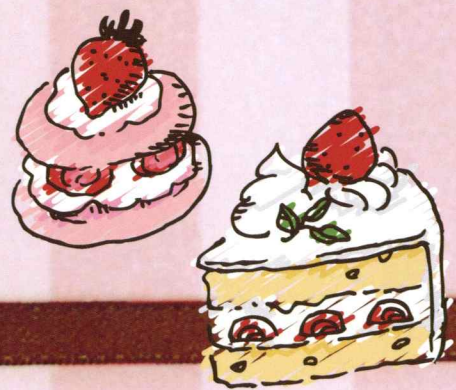
「この先に、この時間でも営業しているおいしいと評判のケーキ屋さんがあります。少し帰るのが遅くなってしまうですが今からケーキを買いに行きませんか？」

お客さまは先ほどの運転手の質問の意図を理解し、それまでの暗い表情とは一転して、「ニッコツと笑われました。」

「いいんですか？連れて行ってください。」ケーキを買い、それを大切に抱えて家路につくお客さまの姿に、運転手はお客さまのご家族への愛の深さを感じ取りました。

数日後。見覚えのあるお客さまが、ご家族3人で来店されました。客席からは、楽しいご家族の音が響いています。

「お父さん、これ美味しいね。」
「あなた、ありがとう。」
その仲睦まじいご家族の姿に、運転手はたしかに「やすらぎ」を感じたのでした。



先輩社員に聞く

ケイコーポレーションって どんな会社ですか？

ズバリ
私がケイコーポレーションを選んだ理由

ケイコーポレーションには、蟹料理や焼肉、和食、居酒屋など様々な業態の店舗がありますが、そのいずれもが外装や内装が綺麗、かつ接客の仕方も丁寧で、「上品」「高級感がある」というのが最初の印象でした。

会社説明会で、「食とは、ただ空腹を満たすばかりでなく、満足感やおいしさはもちろん、楽しさや幸せも提供できる文化でなくてはならない」という言葉に共感しました。その為には食材や調理方法、接客はもちろんの事、空間や器づかいなど、細部にまでこだわる「おもてなしの心」を持った会社であるという事も知りました。

最初から外食産業に興味を持っていたわけではなく、大手企業への就職も考えましたが、生まれ育った岡山での就職も捨てきれず、迷っていました。また、色々な事に興味がある方なので、幅広く活躍できそうな会社、そして人と接する事が好きなので、人から「ありがとう」と言われる仕事、できれば、人の人生の大切な日に携わる事ができる仕事を探していました。そんな時、ケイコーポレーションの店舗はその性質上赤ちゃんの「お食い初め」や結婚前の「顔合わせ」にも多く利用されているという話を聞き、興味を持つようになりました。

最終的には、地域に根付く中堅企業で新規事業にも意欲的に参入しているケイコーポレーションなら、地元岡山の地で、色々な事にチャレンジさせてくれそうだし、この会社を決めました。厳しそうだとも思いましたが、この会社でなら、多くの事が学べそうだと思います。実際、今は本当に多くの事を学ばせてもらっています。



お祝いごとでの利用も多いケイコーポレーションの店舗。お客様の人生の大切な日に携わる仕事だ。

久常 哲平
2014年度新卒入社。

若いうちからチャンスを得る。
そんな環境が自分を成長させてくれます。

ケイコーポレーションには、若いうちからチャンスを貰える環境が整っています。例えば、年に4度開催される社内料理コンテストでは、ベテランも新入社員も一切関係なし。良いアイデア、良い料理は平等に評価してもらえます。とは言っても、私は料理経験がほとんど無かった為、やはり最初は苦労しましたし、正直、何度も失敗しました。それでも自分なりに必死に考え、先輩や上司にもアドバイスを貰いながら、諦めず何度も試行錯誤を繰り返して、挑戦し続けました。初めて自分の考えた料理が上位入選し、上司に「おしいよ！お店を出してごらん！」と言ってもらった時は、涙が出そうほど嬉しかったです。

入社当初は、「仕事は教えてもらうもの」と考えていました。しかし様々な経験を通じて、現在では「仕事は自分から教わりに行くもの」だと考えるようになりました。自分から行動を起こすことで、自然と周りからも認めてもらえますし、それが喜びとなり、自分自身のモチベーションへとつながっています。現在は、新規事業立ち上げプロジェクトチームの一員として、先輩から色々な事を教わっています。正直、わからない事も多く、まだまだ力不足を痛感していますが、この経験は必ず自分の力になると確信していますので、いつかは自分が中心になって新規事業を立ち上げてみたいですね。

私は入社後、「和牛焼肉牛八」や「くらしき茶寮」「甲羅本店」など、様々な業態の店舗を経験してきました。大学生アルバイトが中心のエネルギーに満ち溢れたメンバーが揃う店舗から、幅広い年代の個性的なメンバーが活躍する店舗まであり、本当に色々な人と出会いました。就職先に悩む大学生アルバイトの相談に乗ったり、年上の人には逆に私の方から相談に乗ってもらったり、そのひとつひとつの出会いが、私にとってはかけがえのないものであり、店舗が異動になった後でも連絡を取り合う、良き仲間たちです。誰かが卒業する時には、店舗が違ってても送別会に駆けつけ、涙を流しています。

ケイコーポレーションでは、アルバイトさん・パートさんの事を「パートナー」と呼んでいます。社員とパートナーさんの境目なく、皆が目標に向かって一丸となり努力していく企業環境だからこそ、そこには特別な絆が生まれるのだと思います。また、先輩社員や経営幹部との距離が短い事もケイコーポレーションの魅力です。私は人並みにお酒が好きな為、先輩社員や経営幹部ともよく食事に行きます。友達に、「この前、取締役や部長と飲みに行つて」と言うと、みんな驚きます(笑)「もうそんなに出世したのか」と。全然そんな事はないのですが、それだけ距離が近いという事だと思います。

SMILE



POINT

まず、人ありき。

スタッフ一人ひとりの
想いがお客様に届き、
お取引先さまや地域まで届くこと。
それが企業を支える原動力です。

経営者の責任とは、組織の拡大ではなく、その企業をいかに
継続させていくかにあると考えています。例えば、音楽に心
やすらぐように、人が本来求めるものには、時代を越える力
があると思います。同じように「食」に携わる業界においても、
価値観が移ろいやすい現代を乗り越えるためには、単なる満
腹感ではなく、心を満たす充足感をお届けすることが必要な
のではないのでしょうか。ケイコーポレーションは「食」を通じ、
それをお客様にお届けし、さらにはお取引先さまや、地域の
人々にまで広げていく。それには、社員一人ひとりが心の感
度を上げて、社員全員で経験と知識を共有し、切磋琢磨する
必要があります。それが、時代を越えて企業を前進させるエ
ネルギーになると確信しています。



代表取締役社長

惠谷龍二

【事業所一覧】

管理本部
岡山オフィス

浅口市鴨方町六条院中 5138 TEL.0865-44-7688
岡山市北区尾上 1764-8 TEL.086-236-7488

【岡山エリア】

和牛焼肉牛八 岡山店
岡山甲羅本店
たん屋びぜんイオンモール岡山店

岡山市中区西川原 132-2 TEL.086-270-5188
岡山市南区豊浜町 11-38 TEL.086-261-4588
岡山市北区下石井 1-2-1 TEL.086-238-2883
イオンモール岡山 6F

牛たん居酒屋たん屋びぜん

とんかつ和食 ふく徳
かもがた茶屋 岡山高柳店
かもがた亭 岡山一宮店

岡山市北区本町 4-18 コア本町 2F TEL.086-236-0588
岡山市北区上中野 2丁目 4-1 TEL.086-246-6188
岡山市北区高柳西町 8-21 TEL.086-253-8855
岡山市北区市一宮 129-1 TEL.086-284-9088

【倉敷エリア】

くらしき茶寮
かもがた茶屋 倉敷平田店
和牛焼肉牛八 倉敷店
たん屋びぜんイオンモール倉敷店

倉敷市平田 302 TEL.086-423-8288
倉敷市平田 302 TEL.086-425-8808
倉敷市西岡 1170-1 TEL.086-261-4588
倉敷市水江 1 TEL.086-441-5580
イオンモール倉敷

備中倉敷 瀬戸内庵
倉敷甲羅本店

倉敷市中央 1-1-6 TEL.086-435-1388
倉敷市東富井 866-1 TEL.086-430-0088

【浅口エリア】

かもがた亭 本店
焼肉ハウス かもがた
かもがたちゃんぽん

浅口市鴨方町六条院中 5138 TEL.0865-44-3118
浅口市鴨方町六条院中 5138 TEL.0865-44-8866
浅口市鴨方町六条院中 5138 TEL.0865-44-8817

【福山エリア】

福山甲羅本店

福山市南蔵王町 5-1-8 TEL.084-971-9188



株式会社ケイコーポレーション

【岡山オフィス】

〒701-1212 岡山県岡山市北区尾上 1764-8

TEL.086-236-7488 FAX.086-236-7355

【管理本部】

〒719-0252 岡山県浅口市鴨方町六条院中 5138

TEL.0865-44-7688 FAX.0865-44-9688

<http://www.kamogata.com>