

# 今この会社がおもしろい!

## 株式会社日本シルバー食品

現地調理にこだわり、チルドやレトルトに頼らない手作りの温かい給食が自慢。平成23年の設立以来、数々の高齢者施設から熱い支持を得ている(株)日本シルバー食品。調理人を育成し、小さなニーズにもしっかりと応えていく姿勢が信頼を集め、依頼が相次いでいるという。会社設立の背景と、その成功哲学に迫る。



本社 統括本部長

やぎ すすむ  
八木 進さん(62才)

異業種から給食事業に参入されたこのことですが、会社設立の経緯をお聞かせ下さい。

**横井** 私は以前、不動産会社で営業職をしておりました。大学在学中より将来は実業家になりたいと考えて、さまざまな事業モデルを考えていた際、この業種に興味を持ちました。まずは人の為になる、喜んで頂ける仕事であるということ。同時に将来性があり、浮き沈みのない業種であることが決め手となりました。

未経験からの参入に不安はありませんでしたか？



代表取締役

よこい たかよし  
横井 貴圭さん(32才)

株式会社日本シルバー食品  
電話 06-6910-7117  
住所 大阪市中央区内本町2-4-16  
オフィスポート内本町2F  
<http://www.japan-silverfoods.co.jp/>

**横井** 設立に当たっては、飲食業界で実績のある八木統括本部長との出会いが大きかったですね。年令も自分の父親より年上。第一印象から「自信を持って共に歩んでいけそうだな」と直感しました。

**八木** 私は40年以上に渡り和洋中、あらゆる飲食店で働いて参りました。給食事業でのマネジメント経験もあり、話を聞いた時から「この仕事ならできる！」と思いき受けました。真面目で一本筋の通った性格にも魅力を感じましたね。

ゼロからスタートし、数年でここまで成長した秘訣とは？

**横井** やはり手作りで美味しい食事を、温かいうちに提供するという「現地調理」が強みになっています。また介護事業者さまとの関係づくりを丁寧に行い、現場の細やかなニーズにも最大限応えていくことを心がけています。

**八木** 現場で手作りする事は確かに人間がかりますし、立ち上げの頃は人が足りず大変だった時期もありました。しかし、入所者の方にとっては食事は最大の楽しみ。肉じゃが一つでも丁寧に盛り付けを行い、急なリクエストにも臨機応変に対応できるのは現地調理だからこそ。大手業者との違いはそのあたりにあると思います。

あくまで「給食」を超えた「料理」にこだわりのあると。



**八木** だからこそスタッフには調理技術が求められ、我々もそういった人材を育成していく必要があります。私は管理者として、スタッフが10人いたら10通りの育て方があると考え指導しています。未経験者はできない部分を見つけ、できるようにするまで丁寧に教える。経験者は得意な部分を褒め、自信をつけて成長してもらおう。結果、現場を任せられる人材が増え、人材が増えますね。



依頼件数も増え、事業拡大に伴いさらに多くの人材を必要とされているのでは？

**横井** 現在は大阪・兵庫・和歌山で25ヶ所、名古屋5ヶ所、滋賀に1ヶ所の施設を受け持っています。八木統括本部長の右腕となり得る将来の幹部候補を求めています。人の数よりもモチベーションの高い人材がほしいですね。実は給食事業は「安定感がある」というイメージが強いので、夢や目標を持った人材に出会うことが少ないと感じています。もちろん財務的に安定していることは確かですが、弊社の場合は時代の流れに乗った急成長中の会社。「堅実かつハイスピード」をモットーに、共に会社を大きくしてくれる人材を募集しています。

**八木** 年令は問わず、「謙虚なやる気」を持っていての方と共に働きたいですね。それさえあれば未経験でもベテランでも、必ず活躍できる職場です。

Takayoshi Yokoi → 大学卒業後、大手不動産会社にて営業職を3年間経験。平成23年6月、(株)日本シルバー食品を立ち上げる。

Susumu Yagi → 調理師専門学校卒業後、飲食の世界へ。和洋中とあらゆるジャンルを40年以上に渡り経験。