



一瀬 邦夫 さん

いちのせくにお

株式会社ベッパーフードサービス
代表取締役社長

PROFILE

静岡県に生まれ、高校卒業後にコックとして修業し、27歳で独立して店を持つ。その後、会社組織化して、51歳のときに新業態「ベッパランチ」を立ち上げる。フランチャイズと直営による多店舗展開を成し遂げ、さらに立ち食いステーキ店「いきなりステーキ」の全国展開で話題となり、業績を拡大させて現在に至る。

非・常識の経営で新たな業態を創造する 逆境に強い不屈のポジティブ経営者

母子家庭で育ち、高校卒業後に母親と「日本で5本の指に入るコックになる」と約束し、料理の道へ進む。数店で腕を磨いた後に独立し、ビルを持つまでに繁盛させ、従業員とさらに夢を追うために、会社組織化して拡大路線へと向かう。51歳でコックがいないシステムによる新業態「ベッパランチ」を開発し、フランチャイズと直営で、海外も含めた多店舗展開に成功して東証マザーズに上場。その後、O157騒動などによる経営危機もあったが、持ち前の不屈の精神とポジティブ思考で切り抜け、立ち食いステーキの「いきなりステーキ」を展開してブレイク。常識にとらわれない発想で、新業態に挑み続ける経営者に話を聞いた。

大変なときだからこそ、攻めの経営を

——ヒット店舗の「ベッパランチ」に続き、話題の「いきなりステーキ」で大躍進ですね。売上・利益とも大幅アップだそうですが、どのような事業展開をされてきたのでしょうか。

決して平坦な道のりではありませんでした。高校卒業後にコックの修業を始め、27歳で独立しました。ステーキハウスから始めて試行錯誤の後、自社ビルを建てるまでになりましたが、従業員が定着しなかった。そこで、自分だけでなく、従業員にも夢を持ってもらうために、会社組織化してビジネス展開を始めたのです。紆余曲折はありましたが、51歳のときに開発したコックが不要な業態の「ベッパランチ」で急成長しました。

店舗拡大による資金繰りの悪化、BSE（狂牛病）騒動などで何度も苦境に陥りますが、その都度アイデアと努力で乗り切ってきました。しかし、上場を成し遂げた後に、O157による食中毒問題を発生させてしまい、急激な売上ダウンとフランチャイズオーナーへの補償問題で、収益が大幅に悪化しました。その際、決算報告書にゴーイングコンサーン（監査人判断による破綻リスクが高い会社の意味）の注釈をつけられてしまいます。

300g1,000円のワイルドステーキを投入するなどの努力で業績を向上させた結果、3年前に解除されましたが、それまではいつぶれても不思議ではない状況でしたね。銀行やリース会社などは、まったく融資に応じてくれませんでしたので、お取引先様に無理をお願いして、何とか乗り切ってきました。

ゴーイングコンサーンが解除された翌月には、新規出店の話が出ていた物件の契約を行いました。上野公園のそばの元じゅらくビルの店舗です。普通は、そのタイミングでの新規出店などは控えるものですが、私にはそんな常識は通用しません（笑）。家賃300万円、70坪という大きな店舗でしたので、周囲からは「お金もないのに無謀な決断だ」と言われてもおかしくない状況でした。

なぜ、そのような決断をしたのか。それは、従

業員のためでもありました。ゴーイングコンサーンと指定された際は、従業員にもつらい思いをさせてしまいましたが、それでも辞めずに、ともに頑張ってくれました。そんな社員の元氣を取り戻したい、士気を高めたいという気持ちで、攻めの経営を行うことにしたのです。

良い話が来たのも何かの縁で、「これは絶対に乗るべきだ」と思いました。あの大変な時期に資金繰りができたのですから、前向きな出店でお金を集められないはずがない。とは言え、当社は上場企業ですので、私の一存では決められません。最終的には経営会議にかけて決定し、2月に話が来て9月にオープンという大変なスピード展開でしたが、そのスピードが当社の強みでもあります。

——オーナー企業ならではの果敢な決断とスピード展開ですね。かつ、公開企業として経営ボードでの意思決定をする、成長企業と安定企業の良さを合わせた、良いバランスの経営だと思います。

実情は、何とかお金をかき集めて開店できたのですが（笑）。これまでも、資金繰りで危機的状況に陥った際は、金融機関ではなく、友人に声をかけて出資してもらっていました。ありがたいことに、何人からも出資への賛同をいただいで、合計9,000万円ほどを集めることができ、それで倒産の危機を免れることができたのです。今回も、前向きな投資であることを評価していただき、あるお取引先様が出資をしてくださりました。

上野は私にとって思い出の地で、19歳のときにお世話になったレストランがじゅらくビルにあり、当時は「日本で一番忙しい店」と言われていました。オムライスを一度に30人分作るなど、いまのビジネスに活かされているシステムティックに料理を作ることができる技術は、当時の経験から得た財産です。母親に、「日本で5本の指に入るコックになる」と約束していましたので、当時