



ピアンシュール 谷口省吾
オーナーシェフ

『自分の身分を全うし 最後まで現場の一線で』

●ISSUE 03

ピアンシュール（大阪府大阪市阿倍野区）
谷口 省吾オーナーシェフ

Owner's Dream

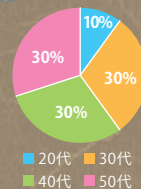
あのお店のオーナーが目指す“夢”を聞く



SHOP DATE

- 所在地:大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋2-4-44 駐車場:無
- 立地:鉄阿倍野駅(大阪市営地下鉄)から32m SPICE 開業年:1994年11月
- 営業時間:8:30~20:30 定休日:年中無休 従業員:16人(製造社員6人)
- 営業面積:全体27.6坪(売り場 6.5坪/工場 9.2坪/カフェ 11.9坪)
- 日商:平日 20万円/(土日祝 27万円) 客単価:550円
- 客数:平日・約360人(土日祝・約490人) パンの種類:100種類(生地10種類)

顧客層イメージ



明るい雰囲気厨房。その秘訣を何人かの従業員に訪ねると「谷口さんのお陰ですね。」と口を揃えて答える。「ミスをして怒らず、次頑張れば良いと言ってくれます。但しお客様に関わることは怒られます。」と谷口シェフの人柄が伺える。

思いやりが生み出す、多くの独立者。
終身雇用はしない。面接では必ずそう伝えるという谷口シェフ。なぜなら「この商売は『雇われている』という発想では、食べていけない」からだ。たとえば、人材教育においても、効率の良さを追いかけて分業した仕事だけを任せることは一切しない。自分の力で食べていくという心構え。そして、全ての仕事を自分で出来る技術。働く人の将来を見つめる谷口シェフの思いやりが、独立者を増やしているのではないだろうか。

人を認めること
それはとても大事なことです。

器用貧乏という言葉がある。谷口シェフは、まさにその通りだという。「理由はわからないですが、不器用な子の方が良い物を作るようになります」。器用な子は頭でちゃんと理解して行動するが、奥が浅い。戦力として考えれば、器用な子に軍配が上がるが「不器用な子を長い目で見てみると、すごく面白い。例えば、生の生地をパクッと食べて『塩が足りない』と不具合を言い当てたり。誰も気づかないことに、気づいたりするんです」。仕事に不格好でも、要領が悪くても「その人」を認めるべき。人材の成長の芽は、そんな信念から大きく育っていくのだらう。

以前も今も4枚3段のオープンを使っているが、以前は1段当たり4枚の鉄板を使わないと綺麗に焼けなかった。「理想は4枚焼きですが、戸倉さんのオープンは1枚でも綺麗に焼けるので、少ない量を焼成しなければいけない時に助かるんです。」と語る。

戸倉商事のトールックスオープンについて、谷口シェフは「とにかく普通に焼けることが、すごい。」という。それは創り手の意思がそのままオープンに反映されるということだ。「自分の思った通りに焼けるので、オープンに対するストレスが全くないですよ。」と語る。

お店をやっている限り戸倉さんのオープンを使い続けたい。

「20年位使っていたオープンが古くなり、オープンの検討を始めました。」という谷口シェフ。そこで、誰かれ構わず聞いても、その意見に興味がないと考え、独立した信頼できる元従業員たちにこのオープンの良いか聞いてみることにしたそう。決めてはパン作りに対して目線の合う元従業員が戸倉さんのオープンを高く評価していたので、購入を決めました。」という。

戸倉商事のトールックスオープンを購入した経緯。



オーナーの夢
最後まで現場の一線にいられる事。
店舗を増やしていた頃。谷口シェフには、経営者としての仕事が多くなり、現場を離れたがちな時期があった。やりたかったのは「パン屋」だ。それなのに...。「人間には身分がある。私はパン屋だから、現場でパンを焼く以上のものは求めてない。私はまずパン屋であり、次に一家の主、子供達の親父です。だから、パン屋としての自分を最優先に行動しようと思つたのです」。身分とは、その人の本分だ。休日に外出しても、パツと興味が湧いた料理に出会えば、迷うことなくその店へと入る。「パン屋として生かしてもらっているから、自然と体がそう動くんです」。そんな谷口シェフの日課は、毎晩5キロのジョギングだ。健康のためではなく、この仕事を続けていくため、若い人に負けない体力を作ろうと走るのだという。「人間、先の事はわからない。だからその時、その時の身分を全うすることに全力を尽くす」。そんな谷口シェフの夢は「最後まで現場の第一線にいられること」。いつか夢が叶った時、谷口シェフのそばにはかけがえのない相棒、戸倉のオープンがいることだらう。



谷口シェフの考える原価率

原価率を一律にするのではなく、手間をどのくらいかけて作った内容かで原価率を決定しているという。「原価率はなんとなく決めるのではなく手間を考慮した上で決めた方がいいですね。ピアンシュールでは、[生地が25%]、[自家製フィリングが45%]、[トッピングのみが80%]と決めています。」