

LEADBRAIN TIMES

[JANUARY 2024]

会社経営に必要なひと、お金、目標を相談できるパートナーでありたい

vol. 044

MONTHLY COLUMN
今月のお役立ちブレインLBレポート
居酒屋甲子園全国大会
が開催されましたお客様の声
VOICE OF THE
CUSTOMER2023年10月改定
リードブレイングループの
主要サービスのご紹介MONTHLY RECOMMEND
今月のおすすめ飲食店
イタメシヤ 炭トキドキ薪 RODEO

今月のごあいさつ

2024年

年頭のご挨拶

リードブレイン代表・皆川知幸

新春のお慶びを申し上げます。昨年は共に歩んでいただき、誠にありがとうございました。新たな一年がスタートし、私たちには新たな可能性とチャンスが広がっています。一層の協力と信頼を深め、共に前進していくことで、より素晴らしい成果が期待できることでしょう。本年も変わらぬご支援を賜りますようお願い申し上げます。どうぞ素晴らしい新年をお迎えください。

さて、2024年はどういう年になるのでしょうか？昨年は、新型コロナ騒動が収まり、世の中が正常化する中、最も多くのご相談を受けた内容が人材不足問題でした。何度もお話ししている事象ではありますが、人口減少ステージに入った日本において我々経営者はどう労働力と向き合えばいいのでしょうか？ここが引き続き2024年の経営課題のひとつであることは必然ではないでしょうか？そして私が考えるその課題に対する答えのヒントが【ゆるブラック企業】からの脱却です。そもそも【ゆるブラック企業】という言葉は皆さんご存じでしょうか？

2013年に新語・流行語大賞のトップ10に入った「ブラック企業」は、長時間労働やパワハラが横行し、働きたくない企業の代名詞となりました。この10年で人への投資に対する認識も高まり、「ホワイト企業」が増える一方、緩すぎて成長機会を見いだせない「ゆるブラック」なる言葉も出てきたのです。もちろん立場上もホワイト化は歓迎すべき流れだとはおもいますが、人材不足による働き方の多様化、働く人材の多様化は避けられない事象であり、推進すべきことであることは確かです。

ただ、この行き過ぎには畏(わな)もあるのです。労働環境は厳しくないが、やりがいや成長を感じられない職場を示す「ゆるブラック」と言われる企業は、優秀な社員がどんどん流出しているというのです。19～21年卒社員に聞いたリクルートワークス研の調査によると「自分は別の会社や部署で通用しなくなるのではないかと感じる」(48.9%)、「学生時代の友人・知人と比べて、差をつけられているように感じる」(38.6%)といった不安が高まっているそうです。結果、人手不足や転職の増加で主導権が従業員に移り、若手や中堅は職場環境が良くて成長

機会の乏しい組織に背を向けるようになってきているそうです。希望の職種、少ない残業、同僚もいい人ばかり。絵に描いたような「ホワイト職場」だった。でも会社を辞めた。。。こういう20代の優良人材が続出しているらしいのです。。。労働環境整備、働き方改革の推進により、生活環境は改善された一方、成長についての満足度は下がり、職場のホワイト化と成長への期待が反比例している状態です。リクルートワークス研究所の古屋星斗氏は「法令順守に厳しい大手ほど長時間の職場内訓練(OJT)が難しくなった。成長への不安を感じて辞める若手が多い」と指摘しておられます。

結局、原理原則はいつの時代も変わらないのです。そもそも働く理由は時代によって変化するのでしょうか？哲学的な話に聞こえるかもしれませんが、働くことの重要な要素の一つに【成長の実感】があるはずで、そうでなければ、働く価値はお金を稼ぐ手段でしかなく、苦痛な時間の一つにしかなり得ません。

結論。これからの人材不足時代に必要なのは・・・社員に成長ステージを与えられる企業は、優秀な人材が残り、安定を求める社員がいなくなります。一方、労働環境だけに囚われて、ワークライフバランスのみを与える企業は、優秀な人材は去り、安定を求める社員しかいなくなります。さあどちらの組織集団を目指しますか？どちらの組織集団の会社が成長し続けられると思いますか？

年始は色々深く考えることができる時期だと思います。皆様よく考えてみてください。改めて、我々は本年もお客様のビジネスの発展に貢献できるよう尽力してまいります。皆様の課題に真摯に向き合い、持続可能な成果を生み出すために、専門知識と経験をもってサポートさせていただきます。また、変化の激しいビジネス環境においては、新たなチャレンジや機会が生まれることでしょう。我々と共に、変化を前向きに受け入れ、成長の機会と捉えてまいりましょう。お客様の目標達成に向け、心からお手伝いさせていただきます。今年も一緒に歩んでいけることを心より楽しみにしております。どうぞ良いお年をお迎えください。

第16回 / 居酒屋甲子園全国大会 が開催されました

「居酒屋甲子園」とは、「居酒屋から日本を元気にしたい」という想いを
持つ全国の同志により開催された、外食業界に働く人が最高に輝ける場
を提供する大会です。今年は「共に生きる」というテーマで、約1200の
お店が参加しました。全国1200店舗から選ばれ見事決勝に登壇された
店舗様に今回、感想や裏話を頂きました！

THE かたなし馬ルー心 One heart 矢野社長 インタビュー

出場を決めたきっかけ

僕自身、居酒屋甲子園創業時からずっと理事をやってきましたのですが
第一回第二回の時からいつかはサポート側ではなく出場側として壇
上にあがりたと思ったのがきっかけです。

決勝大会出場されての感想

サポート側でずっとやってきましたが、今回出場側で登壇させて頂
いて率直に青春を取り戻したな、という想いになりました。ちょうど
僕が20代後半の時に創業して居酒屋甲子園第1回、第2回の頃だっ
たのでその時の青春や感覚を思い出しました。

決勝までの道のりで大変だったこと、ちょっとした裏話など

弊社のスタッフがステージ上で表現したいことから音楽、演出まで全
て自分たちで考えて決勝までやってきたことが凄く嬉しくもあり改め
て凄いな、と誇りに感じました。ちょっとした裏話ですと、僕が海外か
ら日本に帰ってきたのが決勝本番のわずか10日前だったということだ
す(笑)「あとはボスだけです」とスタッフに託された、2分間のスピー
チをその10日間で考え準備をしまっていました。このタイトな中でも
みんなで作りあげていくのもやはり青春だな、と感じました。

居酒屋甲子園を通して変わったこと

僕自身は、18年前の「いつかこの壇上にあがる」という夢が叶った、
という感動を頂けたことです。店舗全体を考えると、居酒屋甲子園
を通して、弊社スタッフのリーダー陣が「自分たちが引っ張っていこ
う」という意識が高まり、素晴らしいチームビルディングに繋がりました。

今後の目標は？

弊社は「世界」をテーマに人口1億2千万の日本だけでなく、世界人口80億をターゲットにすることを
目指しているので引き続き海外事業も行なっていきますが、同時に、世界に日本の居酒屋を広めるこ
とを使命と考え、居酒屋甲子園の仲間たちが海外で展開できるようなサポートもこれからどんどん
行っていきます。



会社概要	会社名	型無株式会社
	所在地	神奈川県川崎市
	営業時間	17:00～23:30 (定休日:月曜日)



炭火焼肉と韓国料理カンテイポウ 姜代表(店主) インタビュー

出場を決めたきっかけや想い

弊社のスタッフの一人が、「居酒屋甲子園で人生救われた」とのこと
で「どうしても居酒屋甲子園に出場したい」「絶対出たほうが良い」と
いう強い想いに引っ張られたのが出場のきっかけでした。

決勝大会出場されての感想

大きな学びや成長があり出られて良かったな、と思いました。そして
何より、365日中364日を居酒屋甲子園に費やしたという方々の想
いで大会が出来上がったということへの感謝が一番大きいです。開
催していただきありがとうございました。

決勝までの道のりで大変だったこと、ちょっとした裏話など

エントリーする前は正直、なんで出なきゃいけないの？という思いが
ありました。ですが、やっていく中で居酒屋甲子園のスタッフの方に
「どんなお店なの」「今後どうしていきたいの」と問われた時に改めて自
分たちの想いとお客様に向き合ったことで徐々に熱が入り、本番が近
づいていく頃には一つでも多くの学びや価値を持って帰って頂くこと
が私たちの果たす責任なのだ、という強い想いに変わり皆が同じ気持
ちで優勝を目指していました。

居酒屋甲子園を通して変わったこと

大きく変わったことが2つあります。1つ目はスタッフの変化です
ね。バイトスタッフの方が2名出ていたのですが、出場前はどこか自
分に自信が持てていないように感じていました。ですが居酒屋甲子
園を通して大きなステージで緊張もせずプレゼンが出来るくらい当
日まで全力でやりきったことで2人とも自信が持てるようになった
ことは凄く嬉しかったです。2つ目は、お店の在り方と未来が明確に
なったということです。理想が明確になればあとは現実化していく
のみ！ですが、理想である「食を通じてお客様を笑顔にする」という
言葉の意味を居酒屋甲子園に出るまでは深く考えていませんでした。
今回改めて向き合う機会を頂き、明確になったことが私たちに
とって大きな変化・成長となりとても感謝しております。



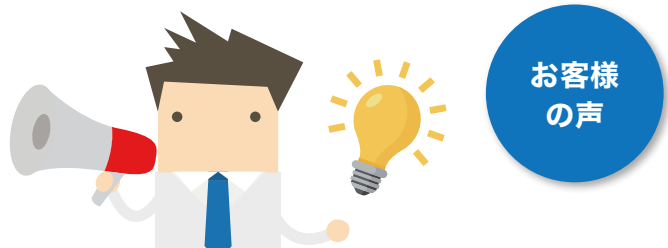
今後の目標は？

短期目標ですと、次回の第17回居酒屋甲子園優勝です。「居酒屋から日本を、世界を元気にする」とい
う目的を最も果たした店舗だと認めて頂けるようになりたいです。長期目標ですと、飲食店の中で「ア
ルバイト時給日本一」のお店にすることです。バイトのスタッフも含め働いているスタッフが楽しく
幸せでないとお客様にも喜んで頂くことは出来ないのでは、従業員満足を大切に、ここで働きたい！
と思える憧れの職場にしていきたいです。そして何よりも、いつも支えて頂いている西宮市の皆様に
愛される店舗であり続けたいです。



VOICE OF THE CUSTOMER

お客様のお声
集めました



お客様の
声

有限会社アイルグリーン 養田社長 インタビュー

会社概要

会社名 有限会社アイルグリーン

所在地 神奈川県座間市

事業内容

- ・ 飲食店経営（居酒屋、大衆酒場、焼肉ホルモン）
- ・ 店舗プロデュース（設計、施工、管理）
- ・ 店舗内装、調度品、輸入雑貨販売（インドネシアバリ島直輸入）
- ・ サーフィン関連商品の販売

今回は神奈川県座間市で飲食店を中心に経営されている有限会社アイルグリーンの養田秀一社長にお話を伺いました。2023年9月にインドネシアで「ラーメンやまちゃん」をOPENされた養田社長。初の海外進出を果たしたお話を伺ったり、当社のサービスをご利用頂き**業務改善助成金**で**真空機**を導入されたご感想を頂きました！

まだ先が見えない海外での可能性は無限大

初の海外進出で大変だったことは何ですか？

常識やおもてなしの感覚が日本人と違う部分で指導を細かくしていかないといけないことが大変だと感じました。例えば、「いらっしゃいませ」は元気に言ってくれるけれどもお客様が食べたものを下げるという感覚がないのでその部分も一から教えていきました。その他にも材料の質の違いや厨房機器の精度の違いにも驚きました。特に厨房機器には大変苦労しまして…冷蔵庫の効きが悪くて**スープを2度もダメにしたこともあり**ました。

初の海外進出にチャレンジしてよかったことは何ですか？

海外でも「美味しい」って言われるのはやはり凄く嬉しいですね。海外進出したばかりなのでまだ「良かったこと」というのは挙げにくいですが、思ったよりサイドメニューにある、から揚げの売上げが良く**これからの海外ビジネスの展開にワクワク**しています。中心街ではなくても日本と比べて住んでいる人口も多く、平均年齢も若いのでまだまだ勝負出来るな、と感じています。



これから海外進出を考えている方にメッセージ

日本では先が見えてしまうことも海外ではまだ先が見えていないところが魅力的ですね。**やり方次第ではまだまだ化ける可能性がある**ので**無限大で面白い**です。ただ、場所によってはライバル店も多いのでオリジナリティも出していないとですね。



リードブレーンのサービスを利用したきっかけを教えてください



知り合いを通してもともとご縁があり、ちょうど任せていた経理がいなくなり困っていたタイミングで利用しました。リードブレーンさんに任せてから、経理や経営がより良くなりました。

リードブレーンのサービスを受けてよかったことはなんですか

繁盛店の情報は周りの仲間から仕入れていましたが、リードブレーンさんに関わるようになってからは**お金についての最新情報も知れるようになりました**。経営をやっていると落ち込む

ことや不安に思うことも多くありますが、**コンサルを受けた後は毎回気持ち軽くなり元気になります**。

業務改善助成金を利用してみていかがでしたか。



もともと、真空機を持っていたのですがその時はコストをかけていなかったので低価格で購入は出来たのですが壊れやすく…困っていたところ、今回**業務改善助成金を利用してより良い真空機を購入することを決めました**。その真空機で真空パックすると鮮度が断然変わるので凄く助かります。イベントで持ち運ぶ際にも真空パックしているものは使い勝手が良いですね。



\ 2023年10月改定 /

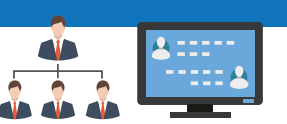
リードブレイングループの 主要サービスのご紹介

今回は、リードブレイングループ主要サービスについてご紹介いたします。
 10月から追加された新プランや料金の変更についてもご案内しますので、詳細を
 しっかりご確認していただければ幸いです。

財務			
 財務コンサル ティング  月次会計  決算申告			
A 財務コンサルティング ※毎月の経営状況や前期比較、金融機関別の取引内容をまとめた資料を作成いたします。	ご相談形式	月額料金(税込)	詳細
	チャット	0円	チャットまたはお電話でのご相談のみ
	オンライン	27,500円	月1回1時間 オンライン面談・財務報告書付き
	訪問	55,000円	月1回1時間 訪問面談・財務報告書付き
B 月次会計	プラン	月額料金(税込)	詳細
	自計化プラン	27,500円	月次チェックのみ(記帳代行なし) 1部門追加ごとに+5,500円/月
	記帳代行プラン	38,500円	1部門追加ごとに+11,000円/月
C 決算報酬 ※提携税理士法人にて対応	月額料金(税込)		詳細
	165,000円		年商5,000万円未満 ※年商によって、料金が異なります

労務アウトソーシング				
 労務相談  社会保険 手続き  給与計算				
プランA 労務相談+社会保険手続き +給与計算 労務に関することすべておまかせの基本パック	従業員数	基本料金 月額(税込)	社会保険手続き 月額(税込)	給与計算 月額(税込)
	50名まで	49,500円	550円/名	880円/名
	51名~100名まで	60,500円	550円/名	770円/名
	101名~500名まで	82,500円	550円/名	660円/名
	501名以上	132,000円	別途お見積もり	別途お見積もり

※「プランC労務相談」、「プランB労務相談+社会保険手続き」などもございますので、お問い合わせください。

労務コンサルティング		
 就業規則作成 サポート  人事評価制度作成 支援サービス		
就業規則新規作成 サポート ※追加・修正の料金は別途お問い合わせ下さい。	プラン	月額料金(税込)
	3カ月コース	110,000円
	6カ月コース	55,000円

人事評価制度新規作成支援 サービス ※追加・修正の料金は別途お問い合わせ下さい。	プラン	月額料金(税込)	詳細
	基本プラン 6カ月コース	110,000円	お打ち合わせ4回(標準)+運用説明
	がっつりプラン 12カ月コース	110,000円	お打ち合わせ10回(標準)+運用説明

補助金/助成金			
 補助金/助成金申請 サポート	人気の補助金・助成金 補助金 事業再構築補助金・IT導入補助金 助成金 業務改善助成金・キャリアアップ助成金		
	対象	料金	着し金
	顧問契約あり	なし	なし
補助金申請サポート (IT導入補助金以外) ※最低報酬 550,000円(税込)です。 ※補助金申請後の事業化状況・知的財産権報告の作成及び申請サポートは、55,000円(税込)/回です。(自社で行う場合は、料金はかかりません)	顧問契約なし	55,000円(税込)	成功報酬
			交付決定時:交付決定金額の5%(税別) 入金時:交付決定金額の5%(税別)

IT導入補助金申請サポート ※最低報酬220,000円(税込)です	対象	料金	着手金	成功報酬	事業実施効果報告
	顧問契約あり		なし	申請時:申請金額の15%(税別)	～55,000円(税込)／回
	顧問契約なし		55,000円(税込)	申請時:申請金額の15%(税別)	～55,000円(税込)／回

助成金申請サポート ※最低報酬額は110,000円(税込) ※申請が通らず不支給となった場合、申請時10%は返金します。	対象 \ 料金	着手金	成功報酬
	顧問契約あり	なし	申請時:申請金額の10%(税別) 交付決定時:交付決定金額の10%(税別)
	顧問契約なし	33,000円(税込)	申請時:申請金額の10%(税別) 交付決定時:交付決定金額の15%(税別)

外国人雇用		
 外国人雇用トータル サポート  10月からの新プラン		
	詳細	月額料金(税込)
A 初期登録料	ご紹介から入国まで、外国人雇用をサポートいたします。 (渡航費用・特定技能資格取得費用・事前ガイダンス・社会保険、労働保険手続きなど)	1人につき 66,000円/月 (税込) ※6か月継続支援 計:396,000円 (税込)
B 滞在支援	入国した外国人の方を、登録支援機関としてサポートいたします。 (事前ガイダンス・出入国する際の送迎・住居確保・生活に必要な契約支援・公的手続等への同行・日本語学習の機会の提供など)	1人につき 33,000円/月 (税込)
C 外国人顧問	入国した外国人の方の、労務顧問をいたします。	1社につき 27,500円~/月 (税込)

LB広報部チョイスの
今月のおすすめ店



今月の担当:永野

イタメシヤ 炭トキドキ薪 RODEO

中目黒のイタメシヤで かけられた魔法とは…

中目黒駅から目黒駅方面に約6分歩くと、そこには一軒のイタメシヤがあります。大通りに面しているにもかかわらず、見逃してしまいそうなその入口は、イタリアンというよりも和や割烹料理屋を彷彿とさせ、高級感が漂っています。店内は黒を基調にシックで洗練されたデザイン。中目黒らしい特別感が漂う雰囲気が広がっています。席に座ると、最初に運ばれてきたのはお通しの「インカの目覚めのポテトチップス」。お芋の素材をそのまま感じるクセになる味わいで、期待を超える一品。こちらが最初に出てくることで、料理への期待感を、ますます高めます。私は、数種類の料理と、それに合わせてワインを楽しみました。中でもおすすめは「炙



りカチョカヴァアのブルスケッタ」。チーズは塊状のものを鎖で吊るして炭火の上でゆらゆらと、じっくりと炙られていきます。厚いチーズがたっぷりと盛られ、食べるときにはチーズがのび、一瞬で贅沢を味わえます。続いて「松野さんの蝦夷鹿」。外はカリッと焼かれ、中はレア。この焼き加減がたまりません。臭みのない蝦夷鹿は、シンプルな味付けでもおいしくいただけます。そして、看板メニューの「炭トキドキ薪 ミートスパゲッティ」。炭火で焼かれたハンバーグが豪快にのっているこの一品は、食べ応えのあるためのスパゲッティにハンバーグを崩して和えていただきます。「豪×豪」の組み合わせなので、これだけでは、重さを感じそうですよね…ですが、上からかけたパルミジャーノ・レッジャーノが「豪×豪」を優しくまとめ、最高の組み合わせにしてくれるのです。まるで、このチーズが魔法の粉のように感じられました(笑)。見て楽しんで、味わって感動するRODEOで、みなさんも魔法にかけられてみませんか？

イタメシヤ 炭トキドキ薪 RODEO

〒153-0061 東京都目黒区中目黒3-5-1 中目黒プレアタワー 1F

MONTHLY NEWS 今月のお知らせ

飲食業向け/ 外国人材受入に 失敗しないためのセミナー 2024年開催決定

参加費
無料

人手不足対策が大きな課題となっている現在、外国人の活用も検討していくことが必要な状況となっています。本セミナーでは、経験豊富な専門家をお招きしオンラインとオフラインと2日間に渡り徹底解説いたします。どちらも【参加費無料】なので、ぜひグローバル社会に対応できる組織に変革するチャンスをお見逃しなく！



1月18日(木) 経験者必見
14:00~15:00 オンライン

早期退職・バックレ回避! [超有料級]外国人面接・雇用のコツ・文化の違いを理解したコミュニケーションの取り方…など

2月7日(木) 未経験者必見
14:00~16:00 銀座ユニーク貸会議 N403号室
(銀座駅徒歩5分)

飲食店が外国人を雇うためのビザって? 義人国・技能実習・特定技能の違い…など

お申込みは
こちらから



LEAD BRAIN

経済産業省認定 経営革新等支援機関
リードブレイングループ

リードブレイン株式会社
リードブレイン社会保険労務士法人
リードブレイン行政書士法人

TOKYO OFFICE 〒101-0027 東京都千代田区神田平河町1 第3東ビル301
TEL 03 5835 2805 FAX 03 5835 2825

NAGOYA OFFICE 〒466-0051 愛知県名古屋市中区昭和区御器所 3-10-5 3階
TEL 052 890 7841 FAX 052 890 7845