

特集：元気な中小企業訪問記Ⅹ

第3章 空間を創造し、飲食業を元気にする

愛知県名古屋市 株式会社神谷デザイン事務所



兵藤 徹

愛知県中小企業診断士協会

会社名 株式会社神谷デザイン事務所
代表取締役社長 神谷 利徳
資本金 4,650万円
従業員 16名
所在地 愛知県名古屋市中区千代田 3-24-20
URL <http://www.kamiyad.jp/>

1. 飲食店を幅広く応援したい

「お客様が自分の時間をゆったりと、心地よく過ごすことができる空間を創りたい」

名古屋市の鶴舞公園近くに本社を置く「神谷デザイン事務所」の神谷利徳社長は、音楽の流れるオフィスでゆっくりと語ってくれた。



オフィスで語る神谷デザイン事務所の神谷利徳社長

ここ数年で、名古屋駅前には大名古屋ビルヂング、JPタワー名古屋、JRゲートタワーと3つの大型ビルが竣工、開業し、飲食店は大幅に増え、その競争は激しくなっている。

そうした中、これらのビルの数店舗のプロデュース、内装設計を行い、繁盛店を創り出しているのが、神谷デザイン事務所である。

神谷氏は、名城大学農学部にて在学中にバーテンダーを経験したことで、飲食業の楽しさ、おもしろさに目覚めた。バーテンダーの時代に、オーナーたちとともにいくつかのバーやレストランの店舗づくりを手がけることになる。そうした経験から、飲食好きが高じ、飲食店の内装設計、デザインをする道を選んだのだ。そして、1987年に現在の会社を設立した。

最初は数店舗のデザインから始まったが、現在までに2,000を超える物件を取り扱い、その活躍は内装設計にとどまらず、店舗の総合プロデュースも多く手がけている。今では、大手ディベロッパーが開発するショッピングモールの飲食店について、出店者の選定から携わるなど、実際にリーシングの着地、オープンまでお手伝いすることもあるそうだ。

このような場合は、これまでに店舗デザインを手がけた飲食店オーナーの中から、条件に合い、やる気や可能性のある方に声をかけて、出店を勧めたり相談に乗ったりしているそうだ。

2. オーナーの思いとお客様をつなげる

神谷氏は、飲食店の店舗デザインを行う場合、どのように考え、デザインとして具体化しているのだろうか。

通常は、飲食店をオープンしたいというオーナーからの依頼が入る。そうした場合、神谷氏の仕事は、オーナーの思いを聞くことから始まるという。どのようなお客様に来店してもらいたいのか、オーナーとしてその店舗に何を求めているのか、そしてどんな店舗を創り上げていきたいのかなど、オーナーとともに問題や思いを共有することがスタートになる。オーナーの思いを聞いた後、どのような店舗を創り出すか、その思いを実現できるかを考えるのである。

日曜日の朝、ジャージ姿でスポーツ紙を読みながらコーヒーを飲むというニーズに応える空間もある。また、実際そうした空間を求めているお客様もいる。しかし、それとは別にちょっとおしゃれをして出かけ、旅行やファッションの雑誌を読みたいと思ってお客様にふさわしい空間もある。

お客様とオーナーが求める方向性、つまりお店として醸し出している雰囲気がマッチしてこそ、良い空間といえる。お店の見せ方を工夫することで、どういったお客様を喜ばせることができるのか、それをデザインで表現することで、お客様にとっても、お店にとっても幸せな飲食店を創ることができるのではないかと考えている。

つまり、店舗のデザインが先にあるわけではなく、お客様にどのように過ごしてもらおうかを考えることで、デザインはおのずと決まってくるのだ。今回、神谷氏のデザインされた店舗を何軒か拝見させていただいたが、それぞれのお店の目指すところをうかがい知ることのできる物件ばかりであった。

こうしてオーナーと話し合っでできた店舗デザインは、「作品」とは呼ばず「works」と呼んでいる。

「作品」というとどうしてもデザイナー1人で創り出したようなイメージがあり、ふさわしくないと感じているとのことである。会社のホームページにも「works」として数多くの事例が紹介されている。

今回、本章で紹介した写真も、神谷氏自ら「これが良い」と選ぶことは難しいということで、筆者の独断で最近のものから選ばせていただいた。

そのような神谷氏が寂しく思うのは、デザインした店舗がひっそりと消えていくことだという。もともと廃業率の高い飲食業界である。神谷氏自身も、廃業や業態の変更は避けられないとは思っていても、そうなったときにまったく連絡もないままになってしまうと本当に残念に思うそうである。



works の1つ。静かで落ち着いた空間（写真提供：神谷デザイン事務所 撮影：石橋マサヒロ）

3. さまざまなチャネルで応援

神谷氏は現在、名古屋のFM局である@FMで、「FOOD STYLE NAVIGATION」というラジオ番組のメインパーソナリティも務めている。

この番組は、食をテーマに、毎回飲食店や食に関連する会社のオーナーなどをゲストに迎え、その取組みを紹介している。今頑張っているお店、そして、これから頑張っていってほしいお店や会社を取り上げている。こうした番組で取り上げることによって、そのお店や会社の可能性が広がればよいと考えて選

扱っている。神谷氏は、この番組だけでなく、名古屋のいくつかの大学などの講師も務め、若きデザイナーや建築家にデザインをすることの本質を説いている。

こうしたさまざまな立場で、飲食で頑張っている人を応援できる場所を持たせていただいているのが、氏の大きな強みになっているようだ。そうして、飲食店関係者には神谷氏のこの強みを生かして、大きく育ててほしい、こうした立場をうまく使ってほしいと考えているそうである。

神谷氏のフィールドは飲食店舗だけにとどまらない。近年はまちづくりにも取り組んでおり、2014年には、長野県飯田市で空き店舗を活用した「並木横丁いこいこ」を、地元団体と連携しオープンした。また、岐阜県恵那市にある「日本大正村」の再生プロジェクトや高知県須崎市の「須崎未来塾」、埼玉県越谷市の「こしがや都市未来創造塾」などのプロジェクトにも講師として参加している。

そして、ユニークな活動の1つに、「北の産地コネクトツアー」がある。これは、北海道の農業者、畜産業者、水産業者や食品を扱う事業者と中部圏の飲食業界、食品小売業界とをつなごうという趣旨で実施されているもので、昨年までに3回実施されている。北海道の生産者にとっては販路拡大に、中部圏の事業者にとっては、ほかにはない食材・商材の確保による差別化につながっている。

2014年は帯広・網走周辺、2015年は旭川・留萌周辺、2016年は函館・松前周辺と北海道のさまざまな産地を巡り、次回は石狩・洞爺・余市などを巡る予定になっている。昼は農場や牧場・漁港、市場などを視察し、夜は一次産品生産者や食品加工業者との交流・商談会、そして深夜にかけては、参加者の飲食店経営者との情報交換と非常に盛りだくさんのメニューで、今回のツアー実施で北海道をほぼ一周したことになる。

神谷氏は、このツアーの企画の取りまとめを行い、総合コーディネーターという立場で参加している。実際にこのツアーで新たな食

材に出会い、自店の定番メニューに取り入れている飲食店も多く、北海道と中部圏との架け橋となっているツアーである。また、参加する飲食店の一部ではオーナーだけでなく、シェフや仕入れ担当者も参加しており、食材や調理法などの研修にもなっている。



函館の卸売市場で競りを見学するツアー参加者

4. 自らの飲食がインプットに

このように精力的に活動する神谷氏だが、たくさんの works のためのインプットはどのようにしているのだろうか。

これまでにデザインしたお店はもちろんのこと、さまざまな飲食店に出かけていくことが一番のインプットになっているようだ。以前は、自らのデザインしたお店を定期的に回っていた。しかし、現在は手がけた店舗の数も多くなってきて、すべてを回ることはできなくなったというが、それでも毎日のように出かけているらしい。

そして、そこでさまざまな人たち、老若男女幅広い人たちと話をすることが重要だという。飲食店を繁盛させるには、やはりさまざまなライフスタイルのお客様にたくさん来ていただくことが必要であり、そのためには、時代やお客様がどのようなお店を求めているかをつかむことが必要となるという。また、前述のラジオ番組や大学での講師の仕事での出会いも刺激になっているそうである。



worksの1つ。カジュアルなパスタ店

5. 思いを次代へつなく

神谷氏のもとには、多くの若手社員が氏を慕って集まっている。こうした若手を育てるため、お客様との打ち合わせは、初回から基本コンセプト、平面図やオペレーションが決まるまではスタッフと同席し、ディテールや使い勝手についてはミーティングを重ねたうえで、その後はスタッフに自由にデザインをさせている。もちろん、デザインが上がった段階でのチェックは欠かさない。

実際、ホームページの works には、社員であるデザイナーの名前も明記されている。そのデザインも、神谷デザイン事務所としてのデザイン、神谷氏のデザインを継承する必要はない。若手社員が自らのデザインをそれぞれの感性に従って考え、お客様とともに良いデザインを創り出してくれればよいと思っているという。

若いデザイナーなりに考えたものを尊重し、また、それを求めているオーナーやお客様もいるはずであり、「神谷のデザイン」に縛られる必要はないと考えている。神谷氏の考え方を理解しているのであれば、その具体化の方法は、さまざまあってよいというスタンスである。

しかし、一方で神谷氏は、いつまでも現場に立ち続けていたいとも思っている。そのために、前述のインプットも続けている。食べ

続けるため、飲み続けるためには、健康を維持する必要もあると考えている。

近年の傾向としてお酒を飲む人が減り、飲食店での支払額にもその影響が出てきている。その結果、飲食店の経営も厳しくなっている。最後に、こうした状況への対策を神谷氏に質問してみた。

「会社帰りに、普段は1杯のコーヒーを飲んで30分で帰ってしまうお客様が、その空間を気に入ってくれて、今度はワインやビールを1杯飲んで、カルチャーを共有してみようと思ってくれ、そして、次は友人や恋人と一緒に来てみようと思っていただけの店舗を創っていきたい。それが飲食店、飲食業を元気にできることになるのでは」と答えてくれた。

これからも、神谷氏は、さまざまな心地よい空間を創り出し、我々を楽しませてくれることだろう。

兵藤 徹

(ひょうどう とおる)

愛知県立大学外国語学部第二部英米学科卒業。名古屋市役所に勤務。固定資産税賦課事務などを経験後、中小企業診断士として独立。食に造詣が深く、一次産業の支援に意欲を持っている。2016年中
中小企業診断士登録。

