

社長さん! 訪問記 #011

株式会社中田家 中田 亘伯留 (わたる) さん

地元で60年! 記憶に残る

喜びと感動のケーキを作り続けたい



株式会社中田家 代表取締役社長 中田 亘伯留さん

昭和46年生まれ。4人姉弟の長男。イギリスとフランスでの留学を経て、平成8年中田家入社。当時展開していた4店舗の店長として経験を積み、平成23年社長就任。

父の姿勢から多くを学ぶ

父が菓子職人として修行を積み、昭和34年に板橋区仲宿で卸を始めたのがナカタヤの出発点です。その後、大泉学園に拠点を移した昭和42年は住宅の分譲が始まったばかり。街の発展と共に夢のあるケーキを! という思いで地域に根差してきました。

小さい頃から店を継ぐのが当たり前だと思っていたので、海外留学から帰国後すぐ中田家に入社し、経営や売上管理を任せられました。この頃は、何があってもガッツがあれば大丈夫だと信じ、日本一のケーキ屋になろうと意気込んでいたんですよ(笑)。

ところが、実際には経営状況は厳しく、いくら頑張っても上向きにならず、本当に苦しかった。目先の利益や数字ばかり追いかけるようになってしまい…献身的に人に尽くしていた父の姿勢がナカタヤの原点であることを忘れていたんですね。

積み重ねてきた経験から得たもの

私が社長に就任する頃には店舗を減らし、大泉学園の本店のみに。苦境の中、店舗を持たない展開をしようと、駅ナカや百貨店の催事出店を始めました。

年間40か所回った時もあり知名度は上がったものの、お客様の要望に応える販売体制が整って

いなかったり、出店スケジュールに追われたり…忙し過ぎて、気が付く

とスタッフが疲弊しきっていました。この時ようやく、スタッフあってのナカタヤだと気付いたんです。

3年ほどで催事出店を止め、本来の業務だけに集中して社内の体制を整えたら、営業利益がアップ。頑張ればいいってもんじゃないんだとわかりました。私たちが心持ち豊かにしていないと、お客様を笑顔にできませんからね。今は、これまでの経験を踏まえ、できないことは他の人に頼んだり、コラボしたり…

人とのつながりの中で新たな展開を模索中です。
取材中、終始場を和ませてくださった中田社長。優しい笑顔が“おもてなし”そのものでした!



「世代を超えて家族みんなでケーキを食べている光景を見るのが一番幸せな瞬間」と、中田社長。ケーキを通じて人と人との交流の場を提供していきたいと話します

ナカタヤ

<http://www.nakataya1959.jp/>

練馬区大泉学園町 7-19-11

☎ 03-3924-8102

昭和34年創業。来年60周年を迎えます。店舗の地下はケーキの工房、2階はカフェスペース。材料は妥協せず、防腐剤・添加物を一切使わないのがこだわりです。



中小企業等従業員 表彰候補者の推薦を。

■対象：区内の同一事業所（業種、事業規模に制限あり）に①10年以上②20年以上③30年以上勤務している方

■表彰式日時：11月8日(木) 16時～(予定)

■場所：練馬区立区民・産業プラザ

Coconeriホール (Coconeri3階)

区内の中小企業等に長年勤務し、中小企業等の発展に貢献された方をたたえるため、毎年、表彰を行っています。事業主の方は、表彰の対象となる方を推薦してください。

■推薦方法：経済課（区役所本庁舎9階）にある申込用紙に必要事項を記入の上、8月17日（金）までに直接、または郵送で経済課中小企業振興係へ。

※申込用紙は、区ホームページ「事業者向け情報」にも掲載しています。

■問合せ：練馬区経済課中小企業振興係 ☎ 03-5984-1483