

『「味では負けない」というお店ほど、潰れやすい』

文・イラスト 中谷彰宏

text & illustration by Akihiro Nakatani

あ る飲食の繁盛店の経営者が笑ってこんな風に話してくれました。

「中谷さん、うちの料理は、まずくはないけど、とりたておいしいわけでもないんですよ」

僕はそのグループのお店に通つてますから、謙遜であることはわかります。一方で「味では、どこにも負けない」と言っているお店が、なくなっているのも事実です。

「味では負けない」というお店ほど、潰れる率が高いのです。

先日、あるおいしいお店に12時前にランチに行きました。

外壁が改装中で、お店の入り口に貼り紙がしてありました。

改装のため、休業かなと思って、貼

り紙の長い文章を読みました。

「改装中、ご迷惑をかけます…（中略）グループの他店舗もぜひご利用ください…（中略）改装は、○月○日に終わります…（まだまだ続く）」

どこまで読んでも、今日、やっていくのかどうか、わからないのです。ガラスの向こうでは、人がいる気配で、こちらをチラチラ見えています。

見ているので、営業していれば声をかけてくれるだろうが、声をかけないところを見ると、やはりお休みかなと思ひ、帰ろうとしました。

すると、「やってるよ」と工事のおじさんが声をかけてくれました。

中に入ると、前の一組が案内されました。「少々、お待ち下さい」と言われたので、待っていました。

席は空いていました。準備のかなと思って待っていたのですが、入り口の担当者がまったくこちらに気配を出してくれません。

しびれを切らして「ひよっとして、満席ですか」と聞くと、「そうですよ」とぶっきらぼうな返事が帰ってきました。待たせる時に「満席です」の一言

の説明もなかったのです。

「それなら『満席です』と最初に言わない」と言おうと思いましたが、やめて店を出しました。

すると、入り口で長い貼り紙を読んでいた帰ろうとしているお客さんに、さっきの工事のおじさんが「やってるよ」と声をかけていました。

味は、おいしいお店なのです。たぶんそのお店だけでなく、グループにも行かなくなるでしょう。

味自慢のお店は、最低限の対応はいい加減になってしまっているのです。味の劣化には敏感でも、スタッフの最低限の対応には無頓着なのです。味自慢のお店が潰れていくのは忍びないことです。

Profile

1959年生まれ。主な著作に「あなたのまわりに「いいこと」が起きる70の言葉」「悩まない人の63の習慣」「一流のストレス」他1000冊を超す。

【中谷塾】で講演活動を行う。詳しくは、HPで。

<http://www.an-web.com/>

