

# 国産クラフトビール文化を成熟させる「たちばな」の集大成がここに

～国産クラフトビール文化の継承に一端を担いたい～



「たちばな」ではビール醸造技師が好む本格的なものから、食事に合って飲みやすいものまで2～4種類の道頓堀地ビールを提供しています。日本のビール文化は諸外国と違います。日本ではビールを味わうというより食事中に飲むというのが一般的です。子会社である「道頓堀麦酒醸造株式会社」では日本食にあったクラフトビールを追求してきました。



立花エンターテインメント・ワン（株）  
専務取締役  
大垣 有作氏

そして、国産クラフトビールとビールに合うお料理の提供が出来る新業態を開発しました。クラフトビールには香りを楽しむもの、味を楽しむもの、ホップを楽しむものもあるので、それぞれにあったグラスも準備されています。美味しいビールと美味しい食事がたしなめるお店が、この度、なんばCITY 南館 1Fに「道頓堀クラフトビア醸造所」として開店されます。道頓堀地ビールはもちろん、日本各地の様々なクラフトビールも味わえるメニューを企画されていて楽しみですね。

さて、どういう経緯でこの店にたどり着いたのかうかがいました。

## ●先代が築いた事業

50年前に先代が創業された「立花給食株式会社」事業のルーツは魚屋さんだった。先代は魚屋で育ったためか商売人の感覚が身についていたようです。堺を拠点に給食サービスを展開し起業したこともあり、祖父が営んでおられた魚屋と八百屋は先代の弟さんたち2人が引き継がれました。もちろん、鮮度のいい食材が仕入れられたことはいうまでもありません。先代が次に築いた外食事業の飲食店のコンセプトはお酒と料理を安く提供する居酒屋でした。お酒中心のお店ですが新鮮な魚や食材が人気でした。そんな中、松竹座の建替を切っ掛けに面白い企画を松竹座から求められました。そこで思いついたのが道頓堀地ビールだったそうです。その頃から、外食事業として「立花エンターテインメント・ワン株式会社」、事業所や工場の委託給食を扱う会社として「立花ケイタリング・サービス株式会社」、クラフトビール製造・販売として「道頓堀麦酒醸造株式会社」の3事業を分社化して経営しています。

## ●いつかは戻ると思いながらの就職

大学はIT系分野に進まれ、また20才のころから公認会計士の受験勉強をしていました。そのかわら、父親が経営している飲食店でアルバイト生活をするという、多忙な学生時代を過ごしたそうです。大学を卒業してから会計事務所でも、システム開発会社でもない大手ビールメーカーに就職します。いつかは父親の事業を手伝うということを考えての進路だったのでしょうか。就職先では、まず営業に配属され東京の目黒区を回っていましたが、その後、卸の与信管理をする部署に配属。トータル4年弱勤められ後に、家業に戻ってきたそうです。もとより病気で体を壊し気味な先代が2007年に意識不明で倒れ、お兄さんが代表取締役、大垣さんが専務取締役に付されました。

## ●絶妙なバッテリー

大垣さんは大学の時から一人暮らしで早く家を出ており、兄弟関係も良好だったそうです。そこに先代が早くから病気で体を壊されていて、兄弟で危機感を共有していたことが、兄弟の絆を深めて至難を乗り越えることができたそうです。代表のお兄さんは学校を卒業と共に家業に入り、先代の背中を見て経営を学ばれました。そのため現場のオペレーションはスムーズに引き継がれました。当時は先代の右腕、左腕の方々が経営のサポートをされていました。その人たちはメニューの企画や業態の企画の専門家だったそうです。大垣さんはお店でのアルバイト経験はあるものの外食の経営や料理のことをきちんと学んだことがなかったので、先代の右腕、左腕の幹部社員についてべったりと丸5年、実務として相談しながらの丸5年、トータル10年間学んだそうです。大手ビールメーカー出身の大垣さんは戻った頃は「何でこんなやり方しているのか」と疑問の日々だったそうです。販売管理、仕入管理もアナログ式で、そろそろシステムを導入しようかというタイミングだったので、大垣さんの会計の知識とITの知識が活かされ効率的な社内システムも構築しました。また、広告に関しても何もしていない状態だったので、新たにデザイナーやカメラマンや広告媒体を探して、新たに構築してきました。



## ●内部環境と外部環境の変化

叔父たちが魚屋と八百屋を継いでおられましたが、JR塚本駅ではたいそう繁盛したお店だったそうです。身内に魚屋さんと八百屋さんがあるので、いい食材が提供出来るのはいうまでもありません。しかし、高齢となった叔父たちが廃業したので、質の高い食材が安定的に仕入れることが出来なくなりました。困っているところに大垣さんの人的ネットワークで、学生時代の友人に農家の人がいたり、様々な知人からの紹介で水産業者や食肉業者など新たな取り引きが生まれ、従来よりも食材の仕入れが改善され、時代の変化にも対応してきました。特に野菜に関しては地元堺市の契約農家さんから直接仕入れており、堺産の野菜が食べられるのはうれしいですね。

一方、外食産業の変化も大きく変わりました。先代が営業されていた時代はお酒を中心でやってきました。実際、その時代のお客さんたちは年を取りお酒を飲む量が減ってきましたし、若い世代の人もお酒を飲まなくなってきました。経営権を兄弟で引き継いでから採算の悪いお店を徐々に業態を深夜型から昼夜型にシフトし、食事中心のメニュー構成に転換してきました。中々お客さんの流れが悪い空中階で赤字の店舗は閉めて、魅力的な場所に店舗を新たに開店していきました。また、お客さんがお酒を飲まなくなってきたのです。それなら「お酒を飲みに行く」というより「美味しいもの食べに行こう」と思ってもらえる店を増やしてきました。その結果、見事に業態変更し、店舗数も伸ばしてきています。

## ●活用されていない遺産をチャンスの資産へ

先代が仕掛けたクラフトビール事業は、入社した時点では現状維持的な保守的な扱いでクラフトビールを活かす、殺さずといった感じでした。第一次地ビールブームから約20年の間、質の悪いビールは淘汰され、創意工夫された質の高いビールだけが生き残ったそうです。本業が、飲食店経営だったのもあり、ブームが去った後、社内ではクラフトビール事業の地位は急落、関心が薄くなっていました。

ここ6年くらいかけてこのクラフトビール事業のあり方を模索してきました。元ビールメーカー出身であるためアンテナが張れていたのか、このクラフトビールを資産として活かさないかと社内のビール醸造技師と相談したところ、難波で国産クラフトビールのイベントをすることになりました。

6年間、さまざまなビールイベントを開催しながら直接、消費者の声を拾ってこられた結果が形になるうとしていいです。イベントでは国産クラフトビールの良さを知ってもらい、年々、来場者が増え大規模な状態になりました。そこで、イベントだけではなく、飲食店舗として「もっとクラフトビールが楽しめる店を作りたい」といった想いがこの度、新店舗として実現します。

日本のさまざまなクラフトビールが飲める店、楽しみですね。さらなる発展を願っています。



取材／大山、荒田

## Profile

企業名：立花エンターテインメント・ワン株式会社

所在地：（本社）大阪府堺市西区浜寺船尾町西4丁432-2

所在地：（店舗）大阪を中心に関西で37店舗展開

設立：昭和40年

社員数：正社員145名、パート約900名