

関西経営者列伝

風吹

ワン・ダイニング

高橋淳 社長



たかはし・じゅん 昭和36年1月、東京都生まれ。59年、成蹊大学経済学部卒業後、三井物産に入社し繊維部門で勤務。平成7年10月に食肉小売業のダイリキ入社。20年10月、ワン・ダイニング社長に就任。28年11月から持ち株会社1&Dホールディングス社長も兼務する。趣味はゴルフ、映画鑑賞。

われわれは焼肉「ワンカルビ」やしやぶしゃぶ「きんのおた」▽国産焼肉「おどりや」▽おどり焼肉・とり鍋「いちばん地鶏」など、西日本を中心に食べ放題の業態で計122店舗を展開しています。

西日本を中心に1ランク上の食べ放題店を展開するワン・ダイニング(大阪市西区)。商社出身の高橋淳社長(58)は、「社員・アルバイトが誇りに思える店舗づくり」に心を砕く。サービス業界では人手不足が深刻化する中、同社は従業員の充足率が100%を超えるなど、顧客と従業員の満足度向上で着実な成長を続けている。

顧客と店員の満足を両立

【第1章】

《出版社の写真部長を経て
あこがれの会社
関西で「下積み」

ワン・ダイニング 創業史

- 昭和40年(1965) 高橋健次氏(現会長)が焼肉を扱う「高橋商店」を開業
- 42年(1967) 「大肉菜食食品」を創業し焼肉材料の販売を開始
- 47年(1972) 「大肉食品」を設立、総合食肉店チェーン展開を開始
- 53年(1978) 「ダイリキ食品」に社名変更
- 平成4年(1992) 牛肉輸入自由化と好景気を追い風に売上高100億円突破
- 5年(1993) 外食事業に進出。都心型焼肉レストラン「炙屋」1号店を大阪市内に出店。「ダイリキ」に社名変更
- 15年(2003) 米国でBSE感染牛が発見され米国産牛肉輸入停止に
- 18年(2006) テーブルオーダーの郊外型焼肉食べ放題「ワンカルビ」1号店を大阪府大東市に出店。爆発的なヒット
- 20年(2008) 小売業のダイリキ、外食業のワン・ダイニングの2社に会社分割。高橋淳氏がワン・ダイニング社長に就任
- 28年(2016) 持ち株会社「1&Dホールディングス」を設立し、ワン・ダイニング、ダイリキを100%子会社として事業会社化。高橋氏が3社の社長に就任
- 30年(2018) 関東1号店となる「ワンカルビ」を東京都小平市に出店

三井物産で繊維担当だった当時の高橋淳社長
――平成元年ごろ(提供)



今回は12日に掲載

文・黒川信雄 / 写真・恵守乾

独立した父親、米国で庭園事業を手がける祖父と独立志向の強い家庭に育った。だが、本人はサラリーマンへの道を選んだ。家族でサラリーマンになったのは結局、私だけでした。成蹊大に進んだのも、少人数教育で就職率も高い点が魅力だったからです。同級生に俳優の中井貴一さんがいて、彼とは今も親しい関係です。

《順調だった商社マン生活。だが平成6年、妻・千佳子さんとの結婚が大きな転機となった。食肉小売業のダイリキ(現ワン・ダイニング)社長を務める義父から入社を要請された》
妻とは仕事を通じて知り合いました。結婚を意識して初めて義父と会ったときに、唐突に「男は(企業を)経営しなくてはいけない」と言われました。確かに私の祖父や父は、自分の

腕ひとつで身をたてていました。が、私自身も商社マンの仕事に誇りを持ち、結婚しても辞めるつもりはありませんでした。しかし、義父は「君は三井物産でいろいろ学んできただろう。私と一緒にやろう」と熱心に口説くのです。
義父の熱意にはおなれ、結婚翌年の7年9月に三井物産を退職しました。その前日、あいさつに行った私に、義父は今までの仕事のやり方、人脈、すべてを捨てろと命じました。三井物産とダイリキでは、企業風土や仕事のやり方が全く異なります。しかし、当時の私には、それを知るよしもありませんでした。