

ほんまもんの自分を生きろ!

YOU ARE SO
HONMAMON.

私たちの畑です!
(ヤフランスマニヤン)
↓

小松屋が定義する「ほんまもん」とは——。

- .10年以上は続くと読めるモノ。
- .自分たちで飲んで食べて
オイシイと自信を持って言えるモノ。
- .つくり手の顔が見えるモノ。
- .安心、安全であるコト。



小松屋オリジナルワインを製造する
ため、2008年からフランスに駐在
する小松屋の社員、岩田幸樹。
(インタビュー記事は8ページへ)

食べてもいいからいい、
飲んでいいからいい、
今入社した大の少年、
ほんまもん！

ほんまもんの自分を生きろ!

YOU ARE SO
HONMAMON.



↗
フランス
岩田の研修先
ド・ヌ・ス-リエにて

「ほんまもん」を求めて、私たちは日本全国、世界各国の生産者の元を訪ねています。

そして、行き着いたのは、フランスに自分たちの畑を持ち、本当においしいものを自分たちで造るということ。

10年の時を経て、2017年に小松屋として、スタッフが造るワインを岩田幸樹が初リリース。

私たちの「ほんまもん」の追求は、まだまだはじまったばかりです。

「ほんまもん」だけが、世界に一撃を与えられる(はずだ!)。



YOU ARE SO
HONMAMON
since 1991

小松屋のミッション。それは
「ほんまもんの人とほんまもんの商品を通じて
たくさんの笑顔をつくること」。

2003年に「ほんまもんプロジェクト」を始動し、
業務用酒類販売をはじめ、
フランス駐在スタッフによる自社ワインづくり、
自然派ワインのセレクトショップ、
体にやさしいワインと料理のお店、
愛情たっぷりのおにぎりのお店、
オーガニックのポートランドロースティングコーヒーのカフェ、
飲食店様の開業サポート事業など、
これまでさまざまな「ほんまもん」事業を展開してきました。



フランスの有名ビオワイン生産者の故クリスチャン・ショサール。彼とともに小松屋は、スーパークリングワイン「You Are So Honmamon」を共同開発した。



YOU ARE SO HONMAMON.

おすすめする商品はすべて「ほんまもん」。

つまり、自分のおじいちゃんやおばあちゃん、子どもにも
安心してオススメできるものだけ。

大事なのは、お金儲けではない。損得勘定でもない。

本当においしいかどうか、

大切な人に食べてもらいたいか、飲んでもらいたいかどうか。

「ほんまもん」の商品を生み出したり、広めようとする小松屋の“志事”を通して、
世界や未来をもっとより良くする。

こうしたミッションを胸に、「ほんまもん」を大阪へと広げ、
そしていまや世界へと広がっています。



↗
アメリカオレゴン州
ポートランド“ロースティグ”コーヒーにて





YOU ARE SO
HONMAMON
since 1991

YOU ARE SO HONMAMON.

私たちが何より大事にしているのは、
「ほんまもんの人」をつくること。
「ほんまもんの商品」をつくり、大阪のみならず、世界へ伝えていくには、
「ほんまもんの人財」でなくてはなりません。

小松屋にとって「事業」はあくまで手段。
私たちの真の企業目的は、
ほんまもんの人間力を備えた人財を育成することにあるのです。
小松屋は学校である、ぐらいに思っています。

※「人間性・人柄・人望 × 実学・知恵 × バイタリティー・エネルギー」に基づく人としての「あり方」、
これを私たちは「人間力」と呼んでいます。



仕える「仕事」ではなく志す「志事」を。

一度きりの人生——。

そう私たちも、あなたも、誰だって人生は一度きり。

「働かされている」という義務感、そんな仕事をして時間を費やすほど、
つまらない人生はありません。

仕事を志事と考えて働き、それを通して人間力を高め、人生を存分に楽しむ。

あなたの人生は、あなただけのものだ。もっと楽しんでいいはずだ。

だから、ほんまもんの自分を生きろ!

本当の自分とは何だろう。本当の人生とは?

今回、ここで登場する小松屋で自分らしく生きる「ほんまもんのスタッフ」の姿から、

「ほんまもん」の魅力を感じ、あなたの本当の生き方を考えるきっかけにしていただけたら幸いです。



ほんまもんの
自分を生きる
社員ストーリー

1

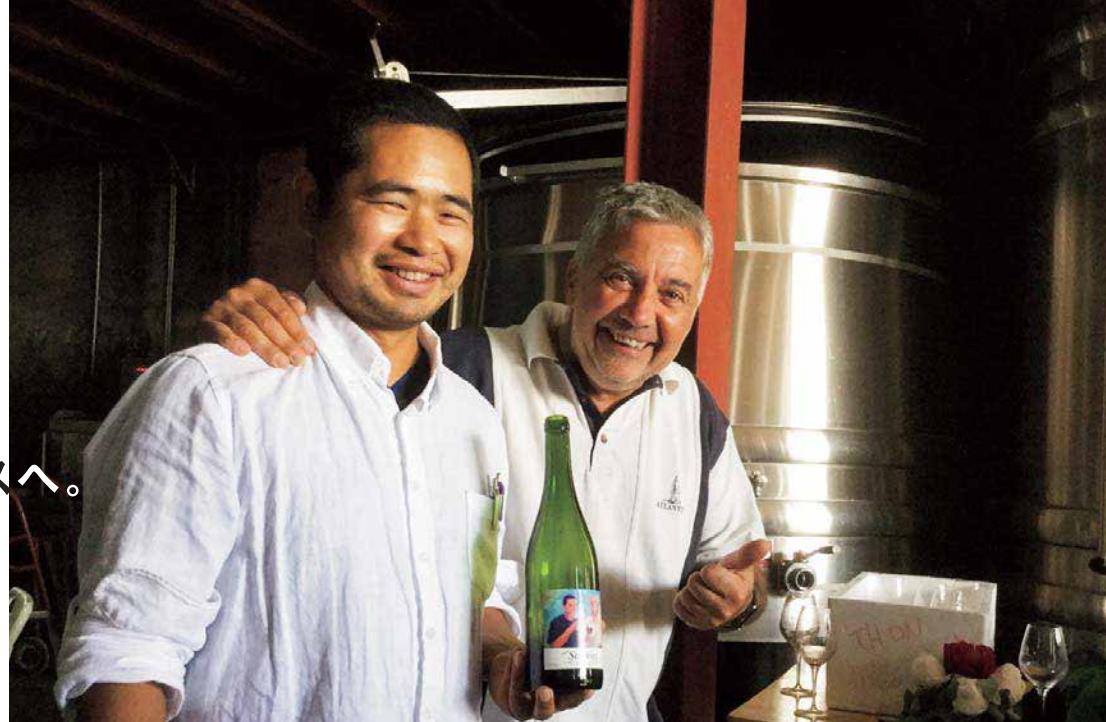
2008年 自ら志願し単身フランスへ。 『ほんまもん、のワイン造りで 「大阪河内から世界へ」を現実に。』



商品開発事業部
フランス現地法人 WA Sud 役員
醸造責任者

岩田 幸樹

●プロフィール=奈良県奈良市出身。流通科学大学卒業後、2002年4月入社。堺、梅田などで配達を担当し、バシオン・エ・ナチュール福島店店長に、2008年よりフランスに常駐。パリの老舗ワインショップ「カーヴ オジエ」やフランス各地のワイナリーで研修を積み、現在は南仏でワイン造りに情熱を注ぐ。2017年12月には自身初のワイン「キュベスリエ」をリリース。



小松屋は、私にとって「生き方の学校」。社会で、一人で生きていくための考え方や知恵、判断力などを、仕事を通して身につけています。何のために働いているのか、人生をどう生きるのか。日々の仕事の中で自分なりに答えを出していくことができる場です。

入社当時、小松屋はまだ地域の小さな酒屋でした。今では大阪府中の多くの飲食店さんにお酒を届けるまでに成長しました。また、一般のお客様にも自然派ワインを体感・楽しんで頂きたいと大阪市内に直営の飲食店を経営。身近な場所から「ほんまもん」の商品を発信することが出来るようになり、フランスでのワイン生産やブドウ畠の購入など、「大阪河内から世界へ」と掲げている会社の夢がリアルに実現しあげています。今後も、私たちがフランスで造っているワインが世界各国で飲めるようになったり、ニューヨークやハワイで新しい飲食店をはじめたりと、私たちが抱く夢は単なる絵空事ではなく十分に実現可能だと確信しています。

私はいま、フランスでワイン造りをさせてもらっています。小松屋に入らなければワインを好きになることもなく、ましてやフランスに住むなどあり得なかつたはず。今でもたまに「夢なんじゃないか?」と思うことがあります。小松屋は自分の人生そのものを大きく変えてくれました。自分自身がこれからまたどうなっていくかを想像するだけでワクワクします。気分的に落ち込んだ時期もありましたが、それでもなんとか乗り越えられてきたのは、会社を代表してフランスに来ているのだという良い意味でのプレッシャー。そして、会社のみんなのおかげで、いまの自分がいるという感謝の気持ち。結果も出さずに帰国するわけにいきませんからね。

近い目標として、まず10回(=10年)おいしいワインを造り続けることをめざし、「やればできる」という実験的成功例を作り、少しでも社内スタッフの励みになればと思っています。



「どれだけ働いても、仕事と思っていないから毎日が楽しい!」。そう言えるようなキラキラと輝く女性になりたいと思っていたとき社長に出会い、自分も社長のマネをしたら同じようになれるのではと思って入社を決めました。日々いろいろな人に出会って刺激をもらい、感謝できる仕事をさせてもらっています。

私の仕事は、社長、社員、お客様みんなの想いを形にすること。飲食店の紙媒体によるメニュー作りや、インスタグラムをはじめ、ホームページやSNSの更新など、小松屋の最新情報や想いを発信することが主な仕事です。定期的には毎月1回、お取引先に向けて発行する「コマツデラックス」を制作しています。ワインなどの生産者訪問やおすすめ商品の情報など、会社の活動報告を中心に構成しています。お酒を造っている人と、その想いを体感するお客様をつなぐ役割を担いながら、その

心の琴線に触れることができるのが、この仕事の醍醐味です。

思い入れが強い分、時間がかかってしまうこともしばしばありますが、自信をもって伝えたいと思える『ほんまもんの商品』を小松屋が取り扱っていることは本当に幸せなこと。『ほんまもんの仲間』、と呼べる社員みんなの存在も、小松屋の最大の魅力のひとつでしょう。

私たちの夢は無限に広がっています。私たちの強い想いが形になったお店やポスターなどが世界で認められること、世界中にお店を展開して世界とつながっていく会社にすること…。仕事を「死事」と思わず、「志事」と思って働き、「あの人はいつも元気でキラキラしているからパワーがもらえるな」と思われる存在になれるよう、これからもみんなと一緒に成長していけたらと思っています。

ほんまもんの
自分を生きる
社員ストーリー

2

『ほんまもん』の商品と仲間が宝物。
毎日キラキラと輝く女性になり、
小松屋の魅力を世界中に表現したい。

応援団部 応援推進課
マネージャー

中川 マリ

●プロフィール=大阪府羽曳野市出身。三重大学卒業後、ふあんふあんユニバーサルシティウォーク店に配属。経営支援部で受注業務や総務を担当後、応援団部でメニュー作成や店舗立ち上げ業務、イベント企画運営、広告媒体作成などに関わる。世界一周のため6ヶ月間休職し、復職。



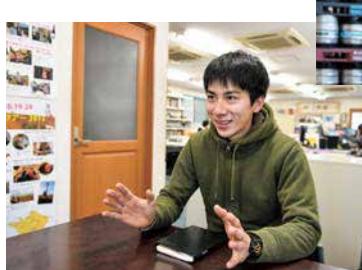


YOU ARE SO
HONMAMON
since 1991

ほんまもんの
自分を生きる
社員ストーリー

3

「小松屋は他の酒屋とは違うな」 そう世界中で思っていただけるように 当たり前の心がけを日々徹底。



応援団部 サポートチーム
富山 恵吾

●プロフィール=大阪府東大阪市出身。大阪商業大学卒業後、応援団部に配属され、梅田・新大阪エリアの配達を担当。取り引き先である飲食店とメーカーの橋渡し役となり、飲食店に繁盛してもらうために“ほんまもんの商品”を提供することが使命。

「他社とは違うことができそうだな」。会社説明会でそう感じ、「大阪河内から世界へ」と掲げる目標に、酒屋でありながら世界で活躍できそうだと感じました。

お客様である飲食店様への配達業務をはじめ、経営上の課題解決に向けて、自分ができる限りのことをサポートとして応援しています。お客様とは仲が良いので、お店を訪ねるのはまるで友達に会いにいくような感覚です。もちろん、馴れ合いではなくしっかりと心を通わせて、大切に思うお客様のために全力で仕事に取り組んでいます。あいさつや迅速な報告など当たり前のことを行なうことを徹底し、努力が実って、「君からお酒を買いたい」と言っていただけたときは心の底からうれしかったですね。

逆に、お客様となかなか心の距離が縮まらなかったという苦い経験もあります。それでも依頼があれば迅速に

対応したり、積極的に提案を行うなどしていくうちに、先方から話しかけてくださるようになり、最終的に契約をいただくことができたのです。毎日どうすれば改善できるかを考えて行動することで状況が好転していったので、このときの喜びは一段と大きいものでした。「小松屋は他の酒屋とは違うな。この人たちに任せたい!」と思つていただけるようにこれからも精進していきます。

小松屋で働く人はみんな家族のような関係で、何事にも全員で取り組む会社。義理を重んじるなど、人として大事なことも教えてもらい、日々成長したいと心から思える環境があります。いまはフランスで岩田幸樹がワイン造りに取り組んでいますが、別の国でのワイン造りに挑戦するのもアリでしょう。私もいつか、海外で何かに挑戦してみたいですね。





ほんまもんの
自分を生きる
社員ストーリー

4

成長したい人が成長できる場所。 周囲への感謝を忘れずに学び続け 将来は経営者になって恩返しを。

店舗事業部
部長

宮崎 仁

●プロフィール=大阪府岸和田市出身。入社後、配達と営業を担当。ほんまもん小松屋心斎橋店を立ち上げ、店長に。営業とホール業務を担い、その後の新規オープン店立ち上げに多く関わる。現在はカフェ・ブー店長を務めながら、各店舗のマネージャー業務なども担当。

経営者になりたくて、将来独立できるような会社に入りたいと思っていました。会社説明会で小松屋に出会い、社長の言葉がわかりやすくシンプルで心に届いたのが入社のきっかけです。

しかし、いま振り返ると入社当初の私は上昇志向が先走り、謙虚さに欠けていました。そんな私に、社長が折に触れて声掛けをしてくださったおかげで少しずつ感謝の気持ちが生まれました。仲間にも助けられ、「みんながいなければいまの自分はない」と気づかされ、自分自身の成長を実感するとともに、周りの方々からの恩が身に染みました。常に謙虚な姿勢を忘れず学び続け、多くの人たちに恩返しをしようと努力しています。

「カフェ・ブー」の店長としてメニュー作りやシフト組み、ワインセレクト、接客、数字の管理などを担当。後輩の手本になればと、ソムリエの資格も取得しました。店

長業務と並行して、各店舗のマネージャー業務も担当しています。各店舗責任者との店舗ミーティング、本社との連携作業、全店舗の人事や研修、人材募集など、業務は多岐に渡ります。

小松屋には、成長したい人が成長できる環境があります。『ほんまもん』の人と商品を通じて仕事ができ、『ほんまもん』の先輩からの教えもあります。苦労はできればしたくないのですが、成長のためには必要なこと。苦労の先に成長があれば、乗り越えられない壁はないはずです。

めざす売り上げなど具体的な数値目標もありますが、将来の夢は経営者になって自立し、小松屋とそこで働くみんなに恩返しをすること。そして何よりも、社員とお客様に「会えてよかった」と思っていただける人間になりたいですね。





YOU ARE SO
HONMAMON
since 1991

ロボットやAIの時代が来る? それでも人間力を持った“志事、なら AIには負けないと思っています。

会社説明会で社長自らが学生たちに向かって熱意をもって直接語りかける姿に惹かれ、「人間力を育んでいける会社だな」と感じたことで小松屋に入社したいと思いました。インターンシップでは配達作業から経験。単純にお酒を配達する仕事ではなく、新しい商品の提案を積極的に行い、お客様との強い信頼関係を築く姿を間近で見ました。先輩社員が一人一人自立して、仕事をなく“志事、”をしている姿を見て、「自分もあのよう働きたい」と思ったことをよく覚えています。

現在は店舗事業部に配属。自分で考案したレシピやメニューでお客様を喜ばせ、ありがとうございますと言つていただけることに日々喜びを感じています。一方で、大変な経験もしました。昼は寿司専門の料理学校に通い、終わってから出勤する日々が3ヵ月続いた直後、すぐに肉バルの新規立ち上げオープンに関わることになり、肉料

理専門店に通つて肉のさばき方を2週間で習得。手探りでメニューを構成し、店舗オペレーションを作り上げ、何とか新規オープンにこぎつけた経験です。新規店舗の立ち上げスキルが身についた実感と、「自分は、新しいチャレンジにもすぐに対応できる」という自信につながったと思っています。

近い将来、ロボットやAI(人工知能)の時代になります。仕事のあり方も大きく変わり、これらが人間の仕事にとつて代わることも考えられるでしょう。しかし、これは、私たち小松屋にとっては逆にチャンス。人間として成長し、人間力の高い人は、ロボットやAIにはマネできない能力で活躍できると思うからです。“志事、”を通じて人間力を高められる小松屋で、思いを同じくする人たちとともに店舗の全国展開、その先には世界へと、夢は大きく広がっています。



店舗事業部
徳島 和也

●プロフィール=大阪府大阪市出身。和歌山大学卒業後、応援団部に配属され、配達を担当。営業を兼務した後、店舗事業部に異動。「プラスリーパー」など店舗業務を経験し、調理師免許も取得。現在は「ヤナケンパー」で店舗運営に関する業務全般を担う。

ほんま もんの
自分を生きる
社員ストーリー

5



強い仲間意識で互いに高め合い ポジティブな行動力と信頼感で、 いつか世界を舞台に活躍したい。



応援団部 サポートチーム
営業コミュニケーション大臣

廣井 海斗

●プロフィール=兵庫県豊岡市出身。神戸学院大学卒業後、1年目は西中島・新大阪エリア、2年目からミナミエリアを担当。現在は営業先の新規開拓や契約する飲食店のフォローアップが中心。営業スキルやコミュニケーション力向上を図る営業コミュニケーション大臣でもある。



学生時代、しんどそうな顔で出社していくサラリーマンの姿を見るのがつらく、「就職したら自分はイキイキと働きたい」と思っていました。小松屋の会社説明会に参加した私は、仕事のことよりも人間力や人生観について多く語る社長や先輩方に魅了され、インターンシップで同行させていただいた先輩社員は常に前向きでアグレッシブ。「こんな人たちと働きたい!」と心から思い、小松屋の一員になりました。

社員同士は仲間意識が強く、良い見本になる方が社内にはたくさんいて、お互いに高め合おうといつも切磋琢磨しています。私自身も疲れた顔をしている人がいたら「ポジティブにいこうぜ!」と私から声をかけるようにしています。逆に、自分がつらさを感じたときには経営方針書に立ち返り、先輩や仲間から励ましの言葉をもらったりして壁を乗り越えたこともあります。他社の方

から「小松屋さんって、いいお客さんをたくさんもっているね。すごいよね」と言われると誇らしく感じますね。

大阪の『ほんまもん』のお店とつながり、自然派ワインなどを通じて世界へと羽ばたいていきたい。そのためには、常にポジティブで行動力のある人間でなければと思っています。自分に足りないものを身につけ、良い点は伸ばしていく。そして、もっと知識を積み重ね、みなさんから信頼される存在になりたいですね。

小松屋は酒の販売や飲食店の運営にとどまらず、自然派ワインを通じて世界を体験できる会社。2017年、フランスとスペインでワイン造りの現場を訪ねたとき、ワイナリーではまるで家族のように私を迎えてくれて感動しました。ワインに限らず、私もいざれは世界を舞台に『志事』をしたい。「いつかはハワイでコーヒー造りができるといいな」と思っています。

YOU ARE SO
HONMAMON

s i n c e 1 9 9 1

自分の夢や目標、志に向かって愚直に突き進んでいく。
そんな『ほんまもんの人生』を
大切なスタッフたちに送ってもらいたい。
求めるのは、ただ、それだけです。

大事なのは、損得勘定や儲けではなく、
『ほんまもん』の商品であるかどうか。

たとえば、スタッフの一人がオーガニックにこだわって作られたコーヒー豆を見つけ出し、それを使った新しい商品を企画したとします。そして、「この新しいメニューをお客様に販売してみたい」と社長である私に提案してくれたとする。

普通の社長なら、そのスタッフに対して、おそらくこう質問するでしょう。「そのコーヒー、原価はいくらかかる、いくら儲かるのか?」と。この質問は、経営者として、ごく当たり前の質問です。多くのスタッフたちとその家族を守る責務をもつ立場として、利益を確認することはとても大事なことです。けつして間違った問い合わせではありません。

しかし、我なら違う問い合わせをします。
「そのコーヒー、うまいんか?」。そして、さらにこう続けます。
「そのコーヒー、自分の身内のおじいちゃんやおばあちゃんにも、おすすめできるもんなんか?」。

なぜ、私が損得勘定よりも先にこうした質問をするのか? それは私がめざしていることが、目の儲けではないからです。それよりも大切なのは、その商品が自分の大切な人に食べてもらいたい、飲んでもらいたい『ほんまもん』であるかどうか。自分たちが取り扱う商品がおいしいのか、口にして安心安

全なのか。自分たちが取り扱う商品のことを、自信をもって「ほんまもんの商品である」と言えることを、私は大事にしたいのです。

小松屋とは人をつくる学校。
商売はそのための手段のひとつです。

スタッフのみんなには人間力のある人に育ってほしいし、人生を存分に楽しんでほしい。私にとって、商売とはあくまで手段。小松屋は酒屋からはじめり、商社や飲食店、コーヒーなどのさまざまな事業を展開していますが、それらはすべて『ほんまもんの人づくり』のため。「小松屋とはどういう会社ですか?」と聞かれたとき、私は迷わず、「小松屋とは、人をつくる学校である」と答えています。自分は人として、どうあるべきなのだろうか——。そんな人としての「あり方」を、スタッフのみんなには求めています。だから人をだましたり、自分をごまかしたりしてまで仕(死)事をする必要なんてありません。人間本来のあり方の道を突き進めばいい。まっすぐとその道を進んでいく先に、大きく成長した『ほんまもんの自分』があるのですから。

人に仕えて働かされる「仕事」ではなく、
自分が志す事に取り組む「志事」の日々を。

そもそも仕事とは「仕える事」ではなく、「志す事」。つまり、志事であるべきだと私は考えます。働かされているという義務感で仕事をすることほど、





株式会社小松屋
代表取締役

藤田牧雄

プロフィール=1965年大阪府松原市生まれ。上宮高校時代、第55回選抜高校野球大会に出場。卒業後、青山学院大学在学中、級友に刺激され政治家を目指し、故田中角栄元首相秘書故早坂茂三氏に師事し、「人間力」を学ぶ。グルメ杵屋の故椋本彦之元社長に出会い、商売のイロハを教わり、1991年株式会社小松屋設立。社長に就任。

つまらないものはありません。人生も味気ないものになってしまふでしょう。それよりも、自分が志している人生の夢や目標に向かって突き進んでほしい。そして夢が実現できたなら、人生はすばらしく輝いてくる。『ほんまもんの人生、を小松屋のスタッフには歩んでほしいのです。

小松屋のスタッフは、私にとってわが子や兄弟と同じ存在。人として絶対に間違った育て方をするわけにはいきません。育て方は、私のわが子の育て方と同じ方法です。高い人間力を備えた上で、自ら時流の変化に気づき、自ら考え、自ら行動できる人になってほしい。そういう『ほんまもんの人財、が集まる会社にすることで、小松屋は自然と強い会社になってきたのです。

**世界に一撃を与える存在になる。
同じ志と価値観をもった同志とともに。**

小松屋の挑戦はまだまだ続きます。「ほんまもんを大阪河内から世界へ」というビジョンのもと、『ほんまもんの、人財と』『ほんまもんの、商品の力で、日本国内や世界に驚きの一撃を与えることが私の夢なのです。私は50歳を超えたが、この年齢でまだまだ夢を熱く語ることができる。そのあり方こそが、私自身にとっての『ほんまもんの自分』。私たち小松屋の志と価値観に共感し、ともに世の中を変えようとする若者との出会いを心から楽しみにしています。





YOU ARE SO
HONMAMON
since 1991

会社概要

株式会社 小松屋

- 本 社 〒580-0032 大阪府松原市天美東9-16-18
- 本 社 電 話 072-331-0179
- 設 立 1991年6月
- 資 本 金 3,500万円
- 代 表 者 代表取締役 藤田牧雄
- 主な取引先 アサヒビール、キリンビール、サッポロビール、サントリー、宝酒造、伊藤園、イズミック、佐多宗二商店他

□ 事 業 内 容 『ほんまもんの人を育て、ほんまもんの商品を提供する』

- ・大阪府一円をエリアとする業務用酒類販売業
- ・ほんまもんを追求した専門店および飲食店の経営
- ・食品コンサルタント業

- 会 社 H P <http://www.komatsuya-net.co.jp/>

会社プロフィール

当社は、飲食店にお酒を卸販売し、また飲食店を経営している会社です。
しかし「酒屋」や「飲食店」はあくまで手段。会社の目的は「ほんまもんの人」を育て、「ほんまもんの商品」をお客様に伝えること。
スタッフは、ビジネススキル(やり方)ではなく、人間力(あり方)を高めます。
その為には効率が優先される今の世の中で置き去りにされがちな「義理」「筋」「道」「恩」といった“人”として大切なことを重要視しています。
生産者が丹精込めた「ほんまもんの商品」への【想い】を、人間力を高めたスタッフが心を込めてお客様に伝える。
そして大阪で頑張る飲食店と共に成長していく。それが、私たち小松屋の仕事であり、他社には真似できない強さの秘密です。