



No.11

ちっきんの料理や取り扱う食材のこと、その生産者さんや内装工事のプロまで、店作りで関わる様々なモノや人に焦点を当て情報をお届けします!!

ご自由に
お持ち帰り
下さい

おかげさまで10周年!

西年の2017年、めでたくちっきんは開業10周年を迎えます。
そこで、ちょっとひと区切り。これまでのちっきんの歩みを振り返ってみます!

代表に
インタビュー

START!

将来飲食店をやることを考え始めたのは高校卒業の頃から。そこへつながる様々なアルバイト・仕事を経て、満を持して独立する、ちっきんがスタート!

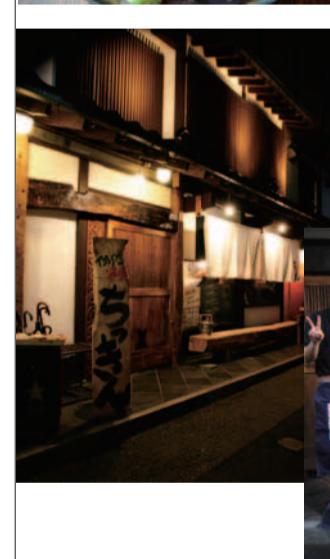
霧島ハーブ鶏との出会い

焼鳥屋を始めるにあたり、まずは一度鶏を育てているところを見に行きたく、向かった先で霧島ハーブ鶏を育てる生産者さんと知り合う。九州の大自然の下での環境の良さはもちろん、鶏を育てるその姿勢にも大きく共感。また、養鶏と処理と同じ場所で行っているところは稀であった。テストケースとして埼玉のちっきんへ空輸で直送してもらうことをスタート。そこから、とびきり新鮮な九州の鶏を関東のお客様に提供できる現在の形が出来上がる。また、同じ九州におさつポークを扱う生産者さんとも出会う。



ちっきんで扱う産直野菜

生産者さんの気持ちを消費者に伝えたい、という思いからトライした野菜販売。それ自体は事業としてうまくいかなかったけれど、様々なつながりにより後に、一生懸命農業に取り組む生産者さん達の育てる美味しい野菜を直送で取り扱うことができるようになった。長野佐久の葉物野菜、山形かほく町のイタリア野菜、利根川氾濫軍の深谷ねぎ・ごぼう・大和芋、等。素晴らしい素材を扱えることは、厨房スタッフの大きな喜びだ。



10年間振り返って

半数以上がアルバイトで構成されるちっきんのスタッフでは、学生のアルバイトは定期的に入れ替わっていくこととなり、開業から振り返ると卒業生は70名程にも。その時々のメンバーが、目の前のこと一生懸命取り組み今がある。一号店の店作りで、アルバイトの子達が壁塗りをした店が10年間続いている。当初は学生だった彼らが社会人となり、各々が大きく活躍している。また、長く働き続けている社員の存在はちっきんの柱となり、スタッフ全員が「お客様にとって」を一番に追求する姿勢(まさに、アバイトで働いた経験が社会に活ける大きな要素だと思う)が出来上がってきた。



2016年3月オープン 炭火串焼台所ちっきん大宮店

to be continued...

10年間を支えてくれたお客様をはじめ、関係業者の皆さん、不動産屋さん、内装業者さん、同業の方々、アバイトスタッフ・社員とその家族へ、心より感謝致します。これからも末永く応援をよろしくお願いします!

2014年5月 スタッフ独立店舗開業 acqua cotta



2014年2月オープン イタリアン酒場ちっきん大宮店



2012年5月 プロデュース店舗がオープン 炭火串焼台所鶏のごんぞ



この先に向けて

人材がなかなか集まりにくい、と言われている飲食業界の現場。一方で、飲食業は恐らくこれからもずっと無くならない仕事だろう。だからこそ、ここで働くスタッフ皆にとっての良い環境作りは、経営者の使命である。かつてよりも生きることが難しい時代において、各自がどこでも生きていける力を身につけることができるフィールドであるべき。そのためのれん分け制度作りや飲食事業をベースにした新しい事業への取り組みに、積極的に取り組んで行きたい。そして、何をやっていくにしても「人」が基準になることに変わりはない。誰と何をしていくか…、一期一会大切にこれからも進んで行ければと思う。