

躍進する！



名畑グループ

関西の雄

なばた

第5回

「食王（シヨツキング）2024」

盛大に開催！

文・古野公喜（ジャーナリスト）

外食産業界を総合的にバックアップする業務用酒類食品卸業・株式会社「名畑」の名畑豊社長。当社の代名詞的存在となっているイベント「食王（シヨツキング）2024」が4月10日、大阪国際会議場（大阪市北区）で開催。今年で20回目の節目を迎えた。



今年も「食王2024」の会場は大賑わい



「食王2024」の日本酒特設コーナーは超人気に



業務用酒類食品卸業・株式会社「名畑」の名畑豊社長

Profile

名畑 豊 なばた・ゆたか

1962年12月20日、大阪府豊中市出身の61歳。豊中高、大阪大経済学部を経て1985年にサントリーに入社。1990年秋から家業に戻り専務。2007年に代表取締役社長に就任。趣味はゴルフ、音楽鑑賞。家族は妻、2女と孫3人。

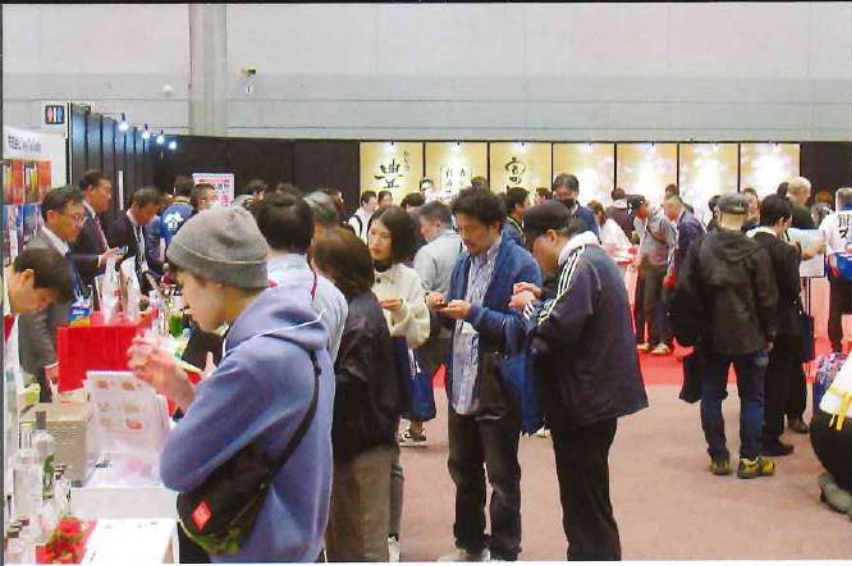
展示会ではなく提案会

区切りの20回目も「通過点。節目」というのは我々のことで、お客様には関係ない」と名畑社長は全く意に介していない。社をあげての一大イベントを終えて「もう少しお客様に来てほしかったんですが。まあ、まずまずの成功ですね」とホッとした顔を見せた。

飲食店関係者、業者ら外食産業に携わる人を招いて、ビールや日本酒、

ワインなど酒類だけでなく、冷凍食品や調味料、加工食品の業者が出席。さらには業務用の家具や調理器具、ごみ処理機器などをPRするブースが設けられた。昨年、代理店契約を結んだサイエンス社「ミラブルプロダイナー」で食器の油污れを洗浄する実地体験会を今年も実施した。

来場者は昨年より約1000人増の2753人。目標の3000人には届かず「賑わってたけど」。出展者の方、来場のお客様には満足してい



一日で2700人以上が来場した



上:「食王2024」で「名畑」が出展し、接客術を実践した「立ち呑みナバタ」
下:「立ち呑みナバタ」では客に酒、焼き鳥などを提供



ただけたと思います。来年は3000人超えを」と名畑社長は早くも来年開催の「食王2025」に期待を込めていた。

他の「食」イベントとは一線を画す。「単なる展示会ではなく、あくまで提案会」と名畑社長。その場で商談を成立させることもあり、新規で店舗を開店する客には、不動産物件の紹介もある。「外食アカデミー」として4講座を開設。業務改善・コスト削減術、飲食店の集客手法解説、ワインの特別講座、融資テクニク

など、45分授業には多くの関心が寄せられた。

外食産業成功の鍵は接客

なかでも、名畑社長が外食産業を成功させる最重要ポイントの1つと掲げる「接客」について「名畑」が自社で開店した「立ち呑みナバタ」で実演し、客に酒、焼き鳥などを提供した。その中心となった社員は、入社してまだ3年。飲食店の店長や

マネジメントを経験してきた「接客」のプロ中のプロだ。

その社員との交流は名畑社長が理事、関西地区本部長を務めた「S-1サーバーグランプリ」から始まった。「NPO法人 繁盛店への道」が運営する接客業者日本一を決めるコンテストで、今年3月で17回目を迎えた。その社員は過去に関西地区大会でファイナルまで勝ち進み、コロナ禍で「名畑」の門を叩いた。

「S-1の全国大会には各地区から10人が選ばれる。順位も大事だが、



名畑社長が理事を務めていた「第17回S-1サーバーグランプリ」の全国大会

それ以上に接客の勉強をして参加してくる人の熱い心意気には感動すら覚える。接客は技術でなく心。熱い接客は、必ず成功すると思います」と名畑社長は改めて接客の大切さを説いた。

かねてからの名畑社長に「アカデミー構想」がある。接客セミナー、ワインや日本酒の基礎講座、外食産業に必要とされることを身につける機会を与える。「将来的には毎年4月に開校して、年間プログラムをたてて」。外食チェーン店の店員初心者が一から学べば即戦力に。経験者はレベルアップ間違いなし。名畑本社で講座を開いたり、企業や店舗に講師が向いて講義もする。ようやく構想が形となってきた。