

地域と企業を結ぶ居酒屋の挑戦

「義理・人情・恩返し」

和酒×和食の日本文化の再興を愉しむ

商店街から少し外れた国道15号線沿いに、一風変わった黄色い看板。一見中華料理屋と見紛う店先に書かれた「本気の恩返し」の一文通り、梅林本店（大田区蒲田、小林寛正社長、03・6715・8977）は、「梅屋敷の夜を明るく元気にしたい！生まれ育った地域で恩返ししたい！」という想いで、2009年に創業した。ドミナント戦略で、現在は梅林本店・大衆居酒屋梅林・焼肉ご縁の3店舗を展開する飲食店グループである。

創業から10年、大切にしてきたのは、先代から引き継いだ「義理・人情・恩返し」という純粋な想いのもと「つくれる人をつくる」、さらには街に「ないものを創り、あるものを活かす」こと。この理念経営により、広告採用費0円で25名のスタッフに囲まれ、飲食業界において離職率0を実現している。飲食店はヒューマンビジネス。人の長所に目を向け、家族、社員、お客様、地域に関わる人々の幸せに「共育」で挑戦している。

四季折々の旬菜、鮮魚と日本全国の酒蔵から選りすぐった日本酒たち：店舗スタッフも全員が日本酒ナビゲーターの資格を持ち、提案に安心感がある。加えて、栄養士の資格も持つ立石本店長。居酒屋にして90%が無添加で手作りという驚きのメニューは、和食を中心に食材の魅力を余すことなく引き出している。

料理へのこだわりがめざすのは、

「100年後の健康」。次世代、次世代のためだと本店長は語る。偏食がちな単身者に、和食を通じて健康な毎日を…家族の食卓にも一度日本人本来の食の姿を取り戻したい…どこか優しい料理からそんな気持ちも伝わる。本店長自慢の角煮、から揚げ。豊洲直送の鮮魚。さあ、一押しの日酒と旬の料理に会いに行こう。居心地の良い空間で、あなたを待っている味がかきつとある。



全国から集められた和酒×和食を堪能できる



飲食を愉しむ場は“人”が創る…地域と企業を結ぶ小林社長の大家族経営