

# 株式会社 KYコーポレーション

本社所在地=岩手県北上市九年橋3丁目18-22

**山中茂見**  
代表取締役社長  
(やまなか・しげみ)

1960年、岩手県八幡平市大更出身。兄、姉の3人きょうだいの末っ子。両親は韓国出身。3歳の時に父親が事故で世界。母親が女手一つで3人の子供を育てる。18歳の時から6歳年上の兄と仕事を始めて、いくつもの職を経験するが、定義と呼べる仕事に就くのは遅かった。24歳の時、「焼肉なら、子どもの時から母親が作ったホルモン焼きを食べているから、おいしい、まずいの判断ができる」と現在、KYコーポレーション代表取締役会長の兄と焼肉店を始めることを決意。その後、野余田折を経て、岩手県を拠点に東北を代表する焼肉店へと発展させる。



86年ころ。左から山中社長、お母さま、会長

焼肉「やまなか」北上市店 1986年3月オープン

# 焼肉人生劇場

株式会社 KYコーポレーション 山中茂見 代表取締役社長

## 東北6県を制覇する50店舗を経営

# うまい冷麺が気軽に食べられる焼肉店を目指す

**KYコーポレーション**が経営する焼肉店は「元氣」の元氣な焼肉や「やまなか家」元氣の元氣な焼肉居酒屋や「やまなか家」焼肉レストラン「じゅじゅ」や「スタミナホルモン食堂 食楽」牛たん「徳茂」の5業態で直営、フランチャイズを合わせて50店舗。中でも「やまなか家」は岩手県を拠点に東北6県を制覇している。盛岡冷麺で有名な岩手県で、「焼肉店」が常識。本格的な盛岡冷麺が食べられる焼肉店として「やまなか家グループ」を成功に導いた山中茂見社長に取材した。

### おだしへの思い

ぐに動き始め、24歳の時に6歳上の兄と相談して焼肉屋を始めたことになりました。この頃は、両親は韓国出身なので、子どもの頃から母親の作るホルモン焼きを食べてきた。焼肉なら、おいしい、まずいの判断ができるだろうと単純に考えたわけです。

### 家族が生きたるために始めた焼肉屋

3歳の時に父親が事故で他界。母親が苦勞しながら私達を育ててくれた。焼肉なら、おいしい、まずいの判断ができるだろうと単純に考えたわけです。

当時は、繁華街に店を構える焼肉店が多く、家族連れが気兼ねに入れる雰囲気のお店はほとんどありませんでした。経過していき、タレにこだわりました。自分のおいしいものを提供したい。自分のおいしいものを提供したい。自分のおいしいものを提供したい。

このも試行錯誤の結果です。経験もなく始めたので、まずはどこでも取入れたい。どこでも取入れたい。どこでも取入れたい。

### 経営への思い

**3号店が起死回生の超・繁盛店に**

1号店、2号店は金に苦労しました。朝から晩まで死に物狂いで働いても、毎月赤字ギリギリ。店を開業するわけにもいかず、とにかく前に進むしかない。業種にもおもしろい。飲食経営の講習会にも行きました。

93年、背水の陣で3号店を出店。「これがダメなら、もう後がない」という思いで臨みましたが、それが思っていたか、おかげさまで地域一番の繁盛店になり、月商2000万円を売上げることができました。「焼肉じゅじゅ」の屋号で今も残っているのは、この3号店の水産店です。

### 冷麺一杯の大切にするお客さま

岩手県で焼肉店を営むには、盛岡冷麺の提供は不可欠です。焼肉冷麺の提供は不可欠です。焼肉冷麺の提供は不可欠です。

岩手の焼肉店に入ったお客さまは、必ずといっていいほど冷麺注文されますが、焼肉も冷麺もどっちも、お客さまの負担が大きくなります。岩手県で焼肉店を営むには、冷麺の提供は不可欠です。

岩手の焼肉店に入ったお客さまは、必ずといっていいほど冷麺注文されますが、焼肉も冷麺もどっちも、お客さまの負担が大きくなります。岩手県で焼肉店を営むには、冷麺の提供は不可欠です。

### 本格炭火焼肉 やまなか家の誕生

95年「焼肉居酒屋 やまなか家」盛岡大通りを開業しました。コンセプトは、若い人が焼き鳥屋に行く感覚で気軽に立ち寄れる低価格の焼肉店。その次の展開として考えたのが、本格的な炭火焼肉を提供する郊外型店舗。それが「やまなか家」です。お客さまの舌が肥えて、本物志向が強くなってきているという時代の要望に応えた焼肉店です。お客さまに好評いただき、現在、34店舗まで展開しています。

「やまなか家」グループの店舗では、「冷麺一杯を食べに」がコンセプトです。冷麺一杯を食べに、冷麺一杯を食べに、冷麺一杯を食べに。

「やまなか家」グループの店舗では、「冷麺一杯を食べに」がコンセプトです。冷麺一杯を食べに、冷麺一杯を食べに、冷麺一杯を食べに。

### 若手社員への提言

**焼肉店で働くことにプライドを持つ**

戦後間もないころ、ホルモン屋からスタートした焼肉店は、諸先輩方の努力と時代のニーズに後押しされて、日本の外食産業の一ジャンルを築くまでになりました。若い人たちは、「自分は焼肉店で働いています」と胸を張って言えるように、焼肉文化をさらに発展させてほしいと思っています。

当店では、「元氣が旨い」をコンセプトにしています。焼肉はスタミナを食べて、元氣になるために食べるもの。お客さまに元氣になっていただくことが、私たちの元氣になる。これが、「やまなか家」の目指すことです。

### 生き方への思い

**兄と二人三脚。役割分担が大事**

24歳の時に、今は会長の兄と一緒に焼肉店を始め、振返ってみると、よくここまで来られたなと思えます。アイディアの兄が構想することを、形にするのが自分の役目。役割分担が大事だと思います。お店のスタッフ間でも、会社の社員間でも、役割分担を履き違えないよう、まっすぐ向き合っていきたいと思います。

24歳の時に、今は会長の兄と一緒に焼肉店を始め、振返ってみると、よくここまで来られたなと思えます。アイディアの兄が構想することを、形にするのが自分の役目。役割分担が大事だと思います。お店のスタッフ間でも、会社の社員間でも、役割分担を履き違えないよう、まっすぐ向き合っていきたいと思います。



スタミナホルモン食堂 食楽 北仙台駅前店 2010年4月オープン



元氣の元氣な炭火焼肉 やまなか家 石巻店 2016年9月オープン



元氣の元氣な炭火焼肉 やまなか家 北上市店 2003年12月リニューアルオープン