

村商株式会社

※2018年3月現在

代表者名	新村 順一郎	資本金	20 百万円
設立年	2007 年 7 月 3 日	売上高	751 百万円 (2017 年 5 月期)
事業内容	生産 (精肉)、消費者直売、加工・製造、飲食	経営規模	田 20ha、畑 5ha、畜舎 1819.2 m ² 、肥育牛 181 頭、経産牛 10 頭
従事者数	50 人 (うち女性 25 人。女性内訳：役員 1 人、一般職 8 人、常勤パート 10 人、アルバイト 6 人)		
女性活躍支援	<p>[女性に配慮した取組み、実績のある制度・支援]</p> <p>産前産後休業、育児休業、介護休業、短時間勤務制度等の措置、時間外労働及び深夜業の制限</p> <p>[女性に配慮して取組んだ環境整備]</p> <p>施設設備関係 (屋内トイレ)</p>		



経営概況

本土最南端となる鹿児島県・大隅半島南東部に位置する肝付町。温暖な気候と豊かな自然は「東洋のフロリダ」とも呼ばれている。村商株式会社は、ここ肝付町で2007年創業。生産から肥育まで一貫した黒毛和牛生産と自社の堆肥で作るコメと牧草の栽培、黒毛和牛や米など自社商品を提供する焼肉レストラン兼直売所「新村畜産」、生肉店と外食産業への卸販売を行う。

会社の歴史は、代表の新村順一郎氏が20代で父から16頭の牛を受け継いだのがはじまりである。最初は畜産だけでは食べていけず、飲食店で

働きながら牛を育てた。2000年初頭の本格焼酎ブームに先駆けて隣町の鹿屋市で焼酎バーを開くとたちまち人気となり、朝5時に店を閉めてから牛の世話をするというハードな生活が続いたが、20代後半で体力の限界を感じて焼酎バーを売却。畜産業に一本化した。それから10年、16頭の牛は250頭まで増え、2017年6月には400頭規模の牧場を新設。牧場の横でひとりで始めた生肉直売所は、焼肉レストランを併設して店舗を拡大し、肝付町本店と宮崎県都城市店の2店舗を構える。2店舗あわせて年間約6~7万人の集客数で、2017年5月の売上高は、精肉卸の販路拡大とふるさと納税の急拡大により、約1.7倍に増加した。

1. 経営者の理念・意識改革

「10年目で自分を支えてくれるスタッフが揃ってきた」と新村氏。こうしたスタッフたちにできるかぎり一緒に働いてほしいと、社員・パートともに定年を設けておらず、社会保険はパート従業員も加入できる仕組みになっている。

創立10年目を迎え、海外の会社からも声がかか



るようになり、いずれは国外に牧場を持つことを経営目標に掲げている。このため、数年前からグローバル競争に対応できる人材を育成する職場の環境づくりを行っている。そのひとつが「各部門のリーダーを設けない」。リーダーがいると、部下が成長しにくいという過去の体験から、スタッフ一人ひとりに責任を持たせる体制を作った。おかげでクレームやミスが確実に減り、会社経営を自分のように考えてくれるスタッフも増えてきた。

おもしろいことに、会社理念である「幸せの時間をひとりでも多くのみなさまへ最も多くの人を喜ばせた者が最も大きく栄えるものである全ての人へ感謝をエネルギーに」は、新村氏の作ではなく、新村氏がふだんから大事にしている言葉を女性社員がわかりやすくまとめてくれたものだという。会社理念の通り、従業員が喜びをもって幸せに働ける環境を整え、従業員とともに会社を大きく成長させていくという代表の思いが感じられた。

2. 女性が働きやすい環境とキャリア形成

従業員は総勢50名、うち女性は半分をしめる25人で、なかでも焼肉レストラン兼直売所は女性スタッフのパワーで支えられている。「稼ぎたい時はたくさん働いて、出産や子育てで休業が必要な時はしっかり休みをとったうえで仕事を継続してもらいたい」という新村氏の考え方から産前産後、育児、介護休業がとれる制度を創立当初から設け、女性が働きやすい環境づくりを整えている。こうした取り組みから、過去3年間の女性社員の離職率は0%で、女性パート従業員の平均勤続年数3年と長期で働く人が多い。焼肉レストランで接客担当の60代の女性社員は、開店時から勤務して6年目のベテラン。「社長が全面的に仕事をまかせてくれるので、お客様にあわせたサービスが自分の判断でできる。お客様に喜んでいただけることにやりがいを感じます」と話す。彼女を自当てに訪れる常連客が多いという。

2017年6月に就業規則を改定し、女性パート従業員2名を正社員に登用した。また同年から店舗のHACCP取得に向けて専門家による研修会を定期的に行い、スタッフ全員で取り組んでいる。

3. 女性の意見を活かした店舗づくり

フェイスブックやツイッターなどのSNSを利用した広告やネット通販は、過去に自家野菜の産地直売を行った経験を持つ女性社員が担当する。わかりやすい商品説明と食欲をうながす画像、読者が楽しめる内容が好評で、以前よりも店舗を訪れる客数が増加した。

直売店の商品は女性スタッフの意見を取り入れ、主婦が使いやすい量と買いやすい値段に設定。一番人気は焼肉セット（黒毛和牛1種類・国産豚2種類・国内産鶏1種類・ホルモン1種類）。3～4人前700gで3,240円と手頃な価格になっている。

スタッフはまかないとして焼肉レストランのランチメニュー（焼肉を除く）が200円で食べられる。ここでも女性スタッフの意見を反映して、メニューの見直しやチェックを行っている。最近では、ランチに付くデザートメニューが大幅に増え、女性客に好評だという。

審査委員の声

店舗を見学すると、スタッフ全員で良い店にしていこうという雰囲気、強く感じられた。メニュー開発などで店舗運営に積極的に参加し、それぞれに当事者意識が生まれているためだろう。人事関連制度の充実だけではなく、このような居心地の良い職場をつくりあげていることが、離職率の低さにもつながっていると感じた。定年を設けておらず、女性の活躍だけではなく、高齢者の活躍という点でも評価できる企業である。