

# ファンド買収から1年の「俺の」、第2幕はインバウンド狙う焼き業態

2025/09/20 14:46 日本経済新聞電子版 1625文字

「俺のフレンチ」などを運営する俺の（東京・中央）が炉端焼きや和牛の炭火焼きなど、五感を刺激する業態を広げる。投資ファンドのネクスト・キャピタル・パートナーズが全株式を取得してからおよそ1年。イタリアンや焼鳥店など42店を運営し、2024年11月には焼鳥店などのオリーブ（東京・千代田）と合併した。立石寿雄社長に出店戦略を聞いた。



6月に開業した「俺の 焼肉」で提供するA5ランクの黒毛和牛

たていし・ひさお 1982年、東大経済学部卒、東京銀行入社。98年PwCFASマネージングダイレクター、03年産業再生機構執行役員。05年ネクスト・キャピタル・パートナーズ設立。24年に「俺の」を買収し、代表取締役役に就任。山口県出身。67歳。

——外食は競争が激しいですが、2024年7月に「俺の」を買収した理由は。

「飲食ニーズはなくならないし、消費者の支持を得るとアップサイド（伸びしろ）が大きい。大変ですが、損益分岐点を超えると利益率を高めやすい。23年に焼鳥店など約30店を運営していたオリーブ（東京・千代田）を買収し、飲食業界に参入。事業を拡大したい中で『俺の』と出会い、同じ業態を買って利益を大きくするロールアップ戦略を進めています」



「俺のフレンチ GRILL&WINE」で提供する料理

「24年11月に『オリーブ』と『俺の』を合併しました。『俺の』は知名度も高く物件も取得しやすいほか、名前の知っている店にいきやすいという消費者心理にもこたえられます」

——外食企業の中で、「俺の」の特徴をどう分析していますか。

「イタリアンにフレンチ、焼き肉など『俺の』は様々な業態を持っているのが魅力的。あまり知られていませんが銀座には『俺の割烹（かっぽう）』という日本料理のお店もあります。立地に合わせて業態を変えることができ、新宿や渋谷などではインバウンド（訪日客）に人気の焼肉店などを展開していく」



恵比寿に5月にオープンした「俺の炉ばた 恵比寿」（東京都渋谷区）

「業態を組み合わせると新業態もつくれます。例えば4月には東京・吉祥寺にリニューアルで『俺のや

きとり・割烹』という2つの業態をミックスした店を出しました」

——今後の具体的な成長戦略は。

「新規顧客の獲得に力を注ぎます。高級料理を立ち飲み形式で提供する『俺の』の業態が流行ったのが10年代半ば。当時20代だった消費者が、今は30代後半から40代になっている。その層に加え、外国人や若い女性などからも支持される店づくりを進めます」

「具体的にはおいしさに加え、わくわく感のある店。恵比寿と新宿に開いた炉端焼きなど見た目やにおいにもインパクトがあり、視覚、聴覚、触覚、味覚、嗅覚の五感を刺激する業態を広げる。今後は和牛を焼き鳥のように炭火で焼くなど、珍しいコンセプトにも挑戦します。インバウンドのニーズも大きいです」

——女性の集客策は。

「もともと重厚感のある内装が多いですが、それを改装して女性が気軽に入りやすいカジュアルな内装に仕上げている。メニューも刷新します。

『俺の』業態はサラダや肉が山盛りでボリュームが大きい。食事の量は少なめで、お酒を楽しみたい女性も多いです。ボリュームを減らし、もっと質を高めていきたい」

「メニュー改善などで、EBITDA（利払い・税引き・償却前利益）は現在7億円ほどだが、26年10月期までに10億円規模を目指します」

——人手不足の課題にどう対応しますか。

「オペレーションが比較的簡単な業態を中心に展開していきます。フレンチなどメイン料理がたくさんあると、多くの人手が必要です。一方、焼き肉業態はお客さんが楽しみながら焼きます。6月にはA5ランクの黒毛和牛一頭買いによるメニュー提供で、浅草に3フロアの店『俺の焼肉』を開きました。炉端焼きもフレンチなどに比べるとソースなどがいらず、素材の味を生かします」

——27年ごろの上場を目指していますが、変更はありませんか。

「『俺の』はブックオフコーポレーションの創業者である坂本孝さんが設立した会社です。坂本さんが上場を目指していたので、新規株式公開（IPO）は長く働く従業員の励みにもなります」

（聞き手は稲福祈子）

#### 【関連記事】

- ・「俺の」秋葉原に炭火焼きの肉料理店 27年ごろ上場めざす
- ・銀座おのぞらが「高級すし」入門店、平日午後3時でも訪日客で満席

## 「俺の」業績



(注) 24年からオリーブと合併

許諾番号30105525 日本経済新聞社が記事利用を許諾しています。

本サービスで提供される記事、写真、図表、見出しその他の情報（以下「情報」）の著作権その他の知的財産権は、その情報提供者に帰属します。

本サービスで提供される情報の無断転載を禁止します。

本サービスは、方法の如何、有償無償を問わず、契約者以外の第三者に利用させることはできません。

Copyrights © 日本経済新聞社 Nikkei Inc. All Rights Reserved.