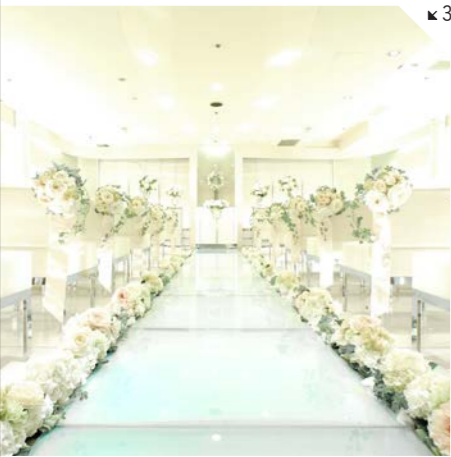


◀1: シャンパンゴールドで落ち着いた大人の雰囲気  
の空間。天井中央には巨大なシャンデリアが美しく輝き、  
オープンキッチンからは大迫力のごちそう演出。  
[場所: The Opera【オペラ】]

◀2: 天井9m。大きな窓ガラスからは、やわらかい自然の  
陽光が差し込み、トワイライトタイムには夕陽の沈む様子を  
映し出します。名古屋から一番近いリゾートウエディング。  
[場所: Rapport【ラポール】]

◀3: 充実した設備が整ったホテルインレストラン。真珠の  
輝きをイメージさせる上品な純白のチャペルは音に反応  
して光が灯るバージンロードが印象的。  
[場所: Le Timbre【ル・タンブル】]



ビスへとつながり、感動を呼ぶ要因のひとつとなっている。こうした人材を育てるために藤巻氏がとっているのは、「自由と責任」の両方をバランスよく負わせることだ。「スタッフの自主性に任せ、彼らが考えてやりたい!と言ったことは、できるだけチャレンジをさせます。そのかわり、顧客を満足させたかの責任はしっかり検証させます。素直な反省と改善が成長につながるんです。僕も与えられた仕事より、自らが考え創りだす仕事の方がやる気になります。」

また、「感動レストラン」というビジョンをスタッフによく理解させ、想いを共有するようにしたことも大きな力となった。どうしたらビジョンが叶うのか、口ジックを全体会議で話し合い、ベクトル上に各個人の目標を設定させたことで、日々の努力が「感動レストラン」に繋がる仕組みにした。

**おもてなしを大切に 堅実な歩みで成長を続ける**

毎年新しい会場をオープンさせる会社も少なくないなか、同社の歩みは比較的堅実といえるだろう。「私たちの会社は株主への利益配当還元もありませんが、競合他社のように、店舗展開の圧迫による利益追求第一主義ではありません。お客様に満足していただくウエディングを提供するためには、サービスの質が重要。そのためにはスタッフの満足度が重要です。人材がしっかり育つたことを見極めてから新しい店舗をオープンさせる、私たちはスピードを求めていないのです。私たちは感動レストランが目標であり、お客様と従業員の満足度を第一に考えています。この10月には名古屋の歴史と文化が溢れる魅力的な水辺景観地区「納屋橋」にてパブリックリノベーションをします。多様化している現代ニーズに対応できるソフトとスペックをかねそろえた新しい提案をさせていただきます。私たちは、いかに質の高いウエディングを提供できるか、どれだけお客様に満足していただけるか、それが重要だと考えています。」

顧客の満足度を追求していくと、時には利益を圧迫することもある。だが、それがかえって顧

客獲得につながることもあると藤巻氏は語る。「当社のウエディングに出席してくれた方の口コミが、新たな成約につながることも多いです。レストランでの食事がよかったから結婚式をお願いしたい!ということも、1組1組の満足度を上げることで、会社の成長につながるのではないのでしょうか。」

**文化や伝統を大切に 魅力ある結婚式を提案**

地域の結婚式の文化が根強く残る東海エリアでも、結婚式に対するプライオリティーが年々低下していることを感じるという藤巻氏。「結婚式の歴史や文化、伝統は大切にしていきたいし、その大切さを若い人たちに伝えていくのが、婚礼事業に携わるものの役割だと考えています。」

そのためには文化や伝統を意識しつつも、新しい魅力的なウエディングを提案していきたいと意気込む。「10月オープンのお場はまさにその考えを体現しています。新郎新婦様がやりたいことだけができないフリースタイルのウエディングがコンセプト。これはレスモアスタイルとも言えますね。正しいことを正しく行っていれば、結果は必ずとついてくると確信しています。」

次号トップインタビュー 株式会社バルニバービ  
GAR B DRESSING ゼネラルマネージャー 松尾敏正 様

# Top Interview

Top Interview #07

藤巻 満

Fujimaki Mitsuru

株式会社オー・ド・ヴィー  
代表取締役社長 CEO

1973年群馬県生まれ。学生時代に結婚式のアルバイトを経験し、卒業後、ツアーコンダクターとして世界を飛びまわる。顧客から誘われ、ウエディングを手がけるレストランに転職。2002年に独立し、現在直営店4店舗。アライアンス1店舗を有する。



目指すは「感動レストラン」。  
想像を遥かに超える  
サービスでもてなし、  
結婚式の素晴らしさを伝えたい

レストランで行う  
ウエディングにこだわる

東海エリアのウエディングを牽引する存在として知られるオー・ド・ヴィー。社長として陣頭指揮をとる藤巻氏が創業時からこだわっているのが、レストランという業態だ。「独立を果たした時はハウスウエディングの全盛期。経営面からいってもゲストハウスを作ったほうが効率率はよかった。それをあえてレストランにしたのは、お客様に満足いただける高品質のウエディングを提供するためです。レストランとして通常営業することで、シエフやギャルソンらスタッフはお客様と日々接し、試行錯誤を繰り返しながら成長します。それが、結果的にはウエディングの質を向上させるのです。」

「自由と責任」で  
スタッフのやる気を引き出す

オー・ド・ヴィーが目指すのは「感動レストラン」。これは、想像を遥かに超える感動のサービスを提供できるレストランを意味する。それを実現するため、同社が心がけているのは、要望に対し、NOと言わないこと。どんなに難しい要望でも応えられるよう力を尽くすのをモットーとしている。「物理的な問題などでNOと言わざるを得ない時でも、別の角度からのご提案をして、要望以上のものを作り上げるようにしています。」

サービスにおいては、決まったマニュアルはない。スタッフ一人ひとりがどうしたら想像を超える感動的なサービスが提供できるか、自分で考えて実践していく。それが画一的ではない心のこもったサー