



## RPGで夢中になつた 商売の楽しさ

初めて商売に興味をもつたのは、板倉さんが小学生のころにまでさかのぼる。きっかけは、当時よく遊んだRPGの「ドラゴンクエストIV」だ。その第3章トルネコ編では、クリアの条件として「ゴールドを稼ぐ必要がある。これが面白過ぎて稼ぎ続け、次の章へ進む気にならないほどハマつた。さらに、高校生になると古着の売買に興味をもち、フリーマーケットで稼いだ50万円で口座を買つたというから、なかなかの手腕である。

大学時代はアルバイトとサーフィンに明け暮れたが、唯二マーケティングの授業は好きだった。関連する本もよく読んでいた。大学3年次になると周囲は就職でざわつき始めるが、社会人になることがまだピンときていなかつた板倉さんは大学を卒業後、大学を卒業し、ベンチャーリーの医療系人材紹介会社へ就職。ベンチャーリーは起業に役立つさまざまなことを吸収できると考えたからだ。その後には独立し、医療系人材関連の会社を立ち上げた。仕事は順調だったという。しかし、東日本大震災が起つて人生観が変わった。人はいつ死ぬかわからない。どうせ死ぬなら好きなことをやろう。オーストラリアで通つていた居心地のいいカフェのような店を、自分でもやってみよう、と。

周囲は猛反対したが、気持ちは変わらなかつた。飲食店を始めるとなると、よくあるのはオーナーシェフがアルバイトを数人雇うスタイル。スタンダードのような小さな店舗で始めるなど、最小リスクでスタートするケースが多い。しかし、板倉さん自身はシェフでもなく、飲食店での仕事も未経験だ。それでも最初からパティシエなどの社員とアルバイト約20人を雇用し、席数35席のゆつたりした広さのカフェを夙川で始めた。



遊び心あるビジュアルの「チーズチーズ」は甘すぎないおいしさのチーズムース

黒い生地をカットするとたっぷりのチーズが流れ出す「ボロネーゼとマッシュルームのシカゴビザ」

## 休学し、ワーキングホリデーを目的にオーストラリアへ旅立つ。現地での生活は、バイクでプランチや夕食を楽しむ日々を続けた。このとき過ごしたカフェの居心地の良さが、のちの起業のモチベーションにつながっていく。

## 人間、あしたはわからない 今、やりたいことをやろう

帰国後、大学を卒業し、ベンチャーリーの医療系人材紹介会社へ就職。ベンチャーリーは起業に役立つさまざまなことを吸収できると考えたからだ。その後には独立し、医療系人材関連の会社を立ち上げた。仕事は順調だったという。しかし、東日本大震災が起つて人生観が変わった。人はいつ死ぬかわからない。どうせ死ぬなら好きなことをやろう。オーストラリアで通つていた居心地のいいカフェのような店を、自分でもやってみよう、と。

周囲は猛反対したが、気持ちは変わらなかつた。飲食店を始めるとなると、よくあるのはオーナーシェフがアルバイトを数人雇うスタイル。スタンダードのような小さな店舗で始めるなど、最小リスクでスタートするケースが多い。しかし、板倉さん自身はシェフでもなく、飲食店での仕事も未経験だ。それでも最初からパティシエなどの社員とアルバイト約20人を雇用し、席数35席のゆつたりした広さのカフェを夙川で始めた。

## トータルでプロデュースする おいしさ、空間、居心地

「カフェは単なる飲食の場ではなく、エンターテインメントを提供する場だ」という思いがあった。おいしさはもちろん、自分で行きたいと思えるような居心地のいい雰囲気づくりを大切にする。「どうしても「スト」がかかるやり方なので、最初の1年間は苦しかったですね。1日の売り上げがたった8千円の日もあったそうだ。潮目が変わつたのはInstagramが流行し始めたころ。店のパンケーキがSNSで拡散され人気となり、雑誌「関西ウォーカー」のパンケーキ特集で兵庫県第1位を獲得した。それがまたSNSで話題となり、指数関数的に人気が拡大、YORKYS BRUNCHはさらに広く知られるようになり、新店舗も展開していく。

## 飲食業をエンターテインメントとして追求したい

多店舗展開は当初から考えていたことだという。「1店舗だけを経営していると、万が一、急にバティシエなどの専門職が退職すると店が回らなくなる。いくつか店舗があれば、補うことも可能でリスクヘッジができる」。

飲食業界の経営は古い考え方がまだ多く、味さえ良ければ人気が出るはずといふ思い込みにオーナーシェフほど陥りやすい。もちろん味も大事な要素だが、板倉さんの仕事を見ればブランディングやプロデュースの重要性がよくわかる。取材時に訪問したチーズレストラン&バーは、地下空間を生かした「熟成の隠し蔵」のような雰囲気だ。大阪梅田のクレープ店は当初、フードコートにパンケーキ店の出店を打診されたが、焼き始めから提供まで20分かかるパンケーキは利用者目線で「一瞬に過ぎないと判断。代わりにクレープを提案した結果ヒットし、クレープ店は今、東京、名古屋合わせて3店舗を開設する。

現在、板倉さんは故郷である岡山の名産、桃とマスカットを素材にした新しいメニューを考案中だ。次はどんなメニューや店舗で驚かせてくれるのだろうか。楽しみで仕方ない。

五感で楽しめる  
おいしさのブランドづくりを  
夢は、ずっと加速中

未経験から自分が作りたいと思ったカフェをオープンさせ、現在は東京、名古屋、大阪、兵庫に8つの飲食店を経営する板倉さん。業種もカフェだけにとどまらず、クレープやドーナツショップ、チーズレストラン&バーなどさまざまです。そのすべてに共通しているのは独自のブランディング力。板倉さんがどのように生き、考え、これまでの道のりを歩んでこられたのか。また、これからの展望についても伺いました。

**PROFILE**  
株式会社YORKYS ENTERTAINMENT 代表取締役  
**板倉 洋輔さん**  
2005年、経済学部卒業。ベンチャーリーの医療系人材紹介会社を経て、自身で医療系人材紹介会社を起業。2014年、パンケーキカフェ「YORKYS BRUNCH」を西宮市夙川にオープン。その後もブランド展開に力を入れ、大阪梅田の阪急三番街フードコートにクレープ店、神戸の国際会館地下にチーズレストラン&バーなど、全8店舗を経営している。(2024年7月現在)