

# OGAWA

## 株式会社 小川珈琲クリエイツ

京都府京都市右京区西京極北庄境町75番地(本社)  
TEL:075-313-7337  
HPなどのURL:小川珈琲(株)に準ずる  
従業員数:正社員・準社員43名  
設立:1974年  
主な事業内容:飲食業(喫茶及びコーヒー豆、コーヒー器具販売、ケーキ製造、販売)

## 小川珈琲株式会社

京都府京都市右京区西京極北庄境町75番地(本社)  
TEL:075-313-7333  
https://www.oc-ogawa.co.jp/ (会社HP)  
https://www.oc-ogawa.co.jp/coffee-no-hiroba/ (オウンドメディア)  
従業員数:正社員154名  
設立:1957年  
主な事業内容:食品メーカー(コーヒーの製造および紅茶、コーヒー器具、輸入食品、喫茶材料の卸、販売)



### JOB INFORMATION

#### 正社員募集

新卒採用の方は、マイナビサイトよりご応募ください。キャリア採用の方は、「おっちゃんとおばちゃん」の求人広告を見ての応募です」とお伝えください。※応募時期により充足の場合もございます。ご了承ください。

☛ career@oc-ogawa.co.jp

#### 株式会社小川珈琲クリエイツ

京都府7店舗、東京都2店舗、滋賀県1店舗、10店舗とECサイトを運営しており、ご入社後は、主に店舗スタッフ(ホール・キッチンなど)として活躍いただきます。

#### 小川珈琲株式会社

- 6つの部門から構成されており、ご入社後、適正に応じて配属部署を決定しています。
- ①第1営業部(飲食店に向けた業務用商品の販売)
- ②第2営業部(スーパー等小売りに向けた家庭用商品の販売)
- ③生産部(商品の生産や生産・物流管理)
- ④総合開発部(商品の開発や購買意欲を上げるプロモーション企画など)
- ⑤品質保証部(法律に基づく商品の衛生・品質管理)
- ⑥管理部(総務、経理、人事、システムなど)



profile

#### 藤野雄太さん

京都市出身。佛教大学卒。学生時代はバイクでカフェ巡り三昧の日々を送った。「コーヒー好き・接客好き・京都好きだったので、就職活動ではすべてを満たす小川珈琲クリエイツだけを受けました」。



### 株式会社 小川珈琲クリエイツとは

小川珈琲グループの直営店運営を担う会社として、1974年に設立された。「私達は珈琲職人として、未来をつなぐ本物の価値を創造し、真心を持ってお届けする」のグループ理念のもと、お客様に満足のいく雰囲気づくりと商品の提供を目指している。

## 小川珈琲グループは

# 「目に見えないものを大事にする」会社だとわかりました!

小川珈琲クリエイツが運営する京都市内の直営店の1つ、小川珈琲 堺町錦店を、京都の企業研究で知られる京都産業大学経済学部の大西辰彦教授のゼミ生2名が訪問。対話の様子をレポートします。

株式会社 小川珈琲クリエイツ  
店舗営業課長  
藤野雄太さん

京都産業大学  
経済学部3年生  
村岡明佳さん

京都産業大学  
経済学部3年生  
川中麻緒さん

### 大西ゼミの学生レポート

小川珈琲グループ  
「小川珈琲クリエイツ」編



### チームワークの良さが 店の価値を決める

京町家をモダンに改装したカフェで学生の質問に答えてくれたのは小川珈琲クリエイツの藤野雄太さん。入社22年目、店舗営業課長としてカフェの店長らを指導する立場にある。

最初の質問「チームワークのある仕事に興味があります。カフェ運営でのチームワークの特徴は？」に、藤野さんはこう話す。

「お客さまからは、バイトと社員の区別はありません。カフェでは、自分のポジションだけを見ていては、円滑にいきません。ほかのスタッフの動きを見ながら、アイコンタクトや声かけで助け合って、お客さまに対応することが大事です」と藤野さん。

「チームワークで店の雰囲気がよくなり、お客さまの居心地もよくなる。チームワークが店の質を決める。困りごとが生じたら、店長がスツと出て対応する、たとえるなら、球技のチームプレーと似ています」と説明してくれた。カフェの空間、コーヒーのおいしさ、サービスといった目に見えるものだけでなく、目に見えない「雰囲気」が店の質を決めるという話に、学生たちは強くうなずいた。

「チームワークで店の雰囲気がよくなり、お客さまの居心地もよくなる。チームワークが店の質を決める。困りごとが生じたら、店長がスツと出て対応する、たとえるなら、球技のチームプレーと似ています」と説明してくれた。カフェの空間、コーヒーのおいしさ、サービスといった目に見えるものだけでなく、目に見えない「雰囲気」が店の質を決めるという話に、学生たちは強くうなずいた。

### エシカルコーヒーの販売などで 持続可能な社会貢献を

さらに「小川珈琲グループさんほどのように地域や社会への貢献をしていますか?」との質問が。

「コーヒーによる社会貢献といえば、まずエシカルコーヒーの販売が挙げられます。エシカルコーヒーとは、オーガニック、フェアトレードといった認証を受けたものです。でも『認証されているから売ろう』ではなく、『味がいしくて、さらに自然保護などにもつながるから、会社として売ろう』という考え方で選定しています。実はここ堺町錦店では、エシカルコーヒーのみを扱っているんですよ」と藤野さん。

さらにエシカルコーヒーの勉強会や「フェアトレード月間」などの販売企画も設け、「コーヒー業界の社会問題」を社員に啓蒙しているのが小川珈琲グループの特徴だ。その根本には、企業理

「味がおいしくて、さらに社会貢献できる」に納得しました!



「素直な性格、いいですね。素直な性格に限らず、「人となり」の良さはとても大切です。小川珈琲クリエイツでは、正社員は将来の店長候補です。店の雰囲気には店長の「人となり」がおいに影響します。スタッフにお願いをした際に、「店長がいい人だからがんばろう」とスタッフに感じてもらえるような店は成功します。だからよい人柄や性格の人は大歓迎です」と藤野さん。

技術や知識はあとから身につくし、不器用さもトレーニングで克服できる、でも性格は変えられない、と藤野さんは話す。自分に適性があるとわかった学生には、大きなひと言だった。

念にある言葉の通り、「珈琲職人」、その道のプロとして研鑽していく、という姿勢が表れている。

また、社会貢献はエシカルコーヒーの提供だけではない。地元のプロバスケットボールチーム「京都ハンナリーズ」の支援も地域貢献のひとつだ。

「スポンサー企業として支援するだけではなく、試合の際に会場にコーヒーの出店もします。自社にも利益が出るように工夫して貢献を持続可能にします。僕たち現場担当の手腕にかかっていますね」と、藤野さんは微笑む。

民間企業として、社会貢献と営利を両立する目標。「社会貢献の新たなかたちに気づきました!」と、学生2人。お店の雰囲気を支えるチームワークと、持続可能な社会貢献。今回の取材でわかったのは、小川珈琲グループに共通する「目に見えないものを大事にする」姿勢だ。今後も大西ゼミの学生と、同社の魅力を掘り下げていく。