

「次の仙台」をどう創るか——文化力、人材育成：



あおき・さとし
1975年4月12日生まれ。仙台市出身。
東北学院高校から東北学院大学法学部へ。大学3年を前に、米国ワシントンDCのオールドドミニオン大学マーケティング学科に入学。
1998年7月、23歳のときに帰国。父の青木俊夫氏が経営していたパスタ専門店「ハミングバード」一番町店に入り、父と一緒にその後、わずか3年で黒字体质に転換。2003年、父の希望だった焼き鳥屋「炙屋十兵衛二日町本店」開業。その後、バル、居酒屋、うどん店、ラーメンビリーなど28店舗を運営する。2014年代表取締役に就任。趣味は週3～4回、9キロのジョギング。トライアスロンにも挑戦した。

(株)ハミングバード 代表取締役 青木聰志氏

1日1組さま限定の貸切

10~15名様が目安となります

88,000~(税込)

プレミアム家族葬

みおくり邸 宮城 西多賀

清月記グループ

仙台市太白区西多賀2丁目1-1

詳細はこちら ▲

QRコード

不足が言われています。

青木 最近は毎年4人ほど、専門

学校や大卒を採用しています。企業説明会では、経営理念など大きい枠組みを説明します。そして、人づくり、店づくり、まちづくりというビジョンに向けて、一緒にやっていきましょうと話しかけます。

青木 菅原さんは、青年会議所を含め、外に出て動いて多くの人脈を広げているのは凄いですね。(株)清月記は、葬祭業がメイン事業ですが、今後の事業展開は。

「ベンチャーアイデアを持ち
楽しみながら行動を」

最後に、今後の展望などをお願いし

菅原 冠婚葬祭業の周辺事業にも力を入れています。例えば、万が一の時に家族に負担をかけずに済むような少額短期保険や、不動産の活用を含めた課題解決など、生活者が安心して老後を迎えるための不安要素を解消する

青木 まちづくりへの貢献です。新型コロナ禍から、私たちは大事なことを教えられました。外食できない、コミュニケーションできないストレスを実感し、飲食店が無い街はグレー色に感じたと思います。飲食店は心のインフラです。具体的にはインバウンドの皆さんにとっても、もっと使いやすい街を創ること。

青木 祖父が仙台駅前に洋食店「キッキンエリーゼ」を開業したのが始まりです。その後、父の俊夫が1980年、仙台初のパスタ専門店「ハミングバード」を開店しました。

菅原 大学3年を前にして、米国の大学に入学、卒業しました。その時の体験が人生を大きく変えたと聞きました。

青木 当時はハリウッド映画全盛時代で、アメリカに憧れがありましたが、言葉が通じない、知り合いもいない、保護者もいない、すべて自分で切り開かないといけませ

米国留学での体験が人生を大きく変える

菅原 青木さんは、仙台で飲食業を営む一家の長男として生まれました。

仙台の次世代経営者 presence 対談



株清月記専務取締役
菅原 啓太氏

すがわら・けいた
1988年仙台市生まれ。中央大学経済学部卒業。(株)清月記専務取締役。2021年1月、公益社団法人仙台青年会議所第70代理事長就任。趣味は旅行。

連載
第19回

仙台、日本を拠点に、国内ばかりではなく、世界市場を見据えながら事業を開している次代を担う若手経営者らに、活力ある仙台の経済活動や人材育成の在り方、そしてこれからの時代を生き抜くために必要な価値観や視点を、株清月記の菅原啓太専務が聞き出します。



青葉区国分町のグランパレビル1Fに6月30日、オールジャンルの生音楽を楽しめる「J'Z」(店内の完成パース)をオープンさせます。夕方から深夜までの時間帯を活用した「ナイトタイムエコノミー」で、定禅寺ジャズフェスをキッカケに、「仙台を訪れるインバウンドにも楽しんでほしい」と青木氏は語る。

学校のない日は朝から晩までアルバイトをしてましたが、人種などに対する差別も平然と存在してそれに対する反発もあり、行政システムも含めて、よくケンカもしました。留学によって、青木さんの内に秘められていたハンガリー精神が鍛えられたのですね。

青木 あの体験がなかったら今の自分はなかつたのかもしれません。このままアメリカで経験を積んで将来は経営コンサルタントになります。と思っていたが、父から「店铺の経営がどうしてもうまくいかない、これから店も広げたい、帰ってきてくれと電話があり、仙台一番町店に入りました。

菅原 戻ってきたとき、店はどの

青木 アメリカでは一般的だった、焼きたてパンの食べ放題は話題になりました。次はどうやってお酒を出すか、メニューなども全員で当研究しました。

菅原 今は、とくに飲食業界の人出

ような状態だつたのですか。

青木 簡単に言いますと、派遣されてきた傭兵部隊に好きなようにやらせていました。組織として動いていた、それがキッキンに入り、私がホルを担当し、スタッフ含めて4人で回しました。

菅原 本来の味にも戻したんです