



株式会社 iii (トリプルアイ)  
住 所 岐阜市西郡菱野 3-186-1 2階  
T E L 058-338-8822  
U R L https://www.chefnova.jp/



ホームページ

# 「アプリに想いを込めて」 料理人と店を繋ぐ懸け橋を

「コロナ禍を経て徐々にこれまでの賑わいが戻りつつある飲食業界。しかし、「コロナ禍の度重なる緊急事態宣言などにより、不安定な営業形態を強いられきた飲食店にとって、今、最も深刻なのが「人材不足」と言われています。そのなかで「料理人と飲食店が共に成長し、繁栄する手助けをしたい」と、開発されたのが料理人専用マッチングアプリ「シェフノバ」です。立ち上げたのは、株式会社iii(トリプルアイ)で代表を務める日紫喜公一さん。自らが「料理人」であり、店を構える立場でもある、日紫喜さんに、アプリ開発の経緯・想いなどを伺いました。



料理人専用マッチングアプリ「シェフノバ」



株式会社 iii (トリプルアイ)  
代表取締役 日紫喜 公一さん

## 父から息子へ

日紫喜公一さん五十二歳。岐阜市茜部にある「ひしの寿司」の二代目の日本料理職人です。「勉強が嫌いで高校はすぐにやめてしまいました。十六歳の時に、父に勧められて大阪の多幸梅本店で修行を始めました」と当時を振り返ります。「現場では辛いこともありましたが、思い返すと楽しかったの一言です。料理の世界は人一倍、努力すればするほど技術がある、やればやるほどうまくなれる、そんな上達を日々体感しながらの修行が、面白くて楽しかったです」朝早くに店の仕込みを済ませた

後、自分の練習をする。少しでも時間が空いたら練習。先輩方からアドバイスを受けながら練習。その毎日の繰り返しでした。そんな大阪での修行も七年経った二十三歳の時、父の邦勝さんから「そろそろ、帰ってこい」の一声で、岐阜へと戻ることとなりました。大阪で修行した公一さんと、名古屋で修行した邦勝さんとは仕込みをはじめやり方が違うことが多く、喧嘩をすることも多々ありました。その中で公一さんには今でも心の支えとしている言葉があります。それはリーマンショックの頃でした。店の売り上げが落ちていくの

を肌で感じた公一さんは「将来、この店を自分が継ぐことに対して自分出来るのか、潰したらどうしよう」と、大きなプレッシャーに悩む日々を過ごしていました。そんな公一さんに邦勝さんが掛けた言葉が「地球規模でみたら、蟻一匹程度の話。大丈夫、気にするな」でした。

邦勝さんは、その言葉を伝えると、徐々に公一さんに後を任せていくようになりました。

## 人材不足、職場不足ならば！

「コロナ禍で、飲食業界は大打撃を受けた業種の一つです。閉店や事業縮小によりやむなく料理人の

ろばかりではなく、仕込みの一部を外注に頼らざるを得ない店も多々あります。その結果、料理人一人一人のレベルが上がらない、または落ちていく方向に繋がっていきます。一からの仕込みを省くことでその店のオリジナルではなくなってしまうという悪循環なのです。なんとかしたいと思うばかりでした」

悩み続けるなかで、ひとつの想いが沸き上がりました。それは、同業者の会合の時でした。

「集まりの時にはいつも『誰か良い人いない？』と人材を求める声が溢れています。雇いたい気持ちもありません。だったら自分がタイピングや条件を整理して『マッチング』させてみてはどうかと思いい立ちました。店側にも経済的に苦しい今、料理人を抱えられない現状があります。しかし、店を継続させるために週数回でも働いてもらいたい、いずれ飲食店に活気が戻り、ちゃんと雇えるようになるまで短時間でも手伝って欲しいという想いがあります。そんな想いと料理人を繋ぐ方法があるのではないかと考えたのです」

元々異業種との繋がりが広く、自身が持つネットワークを駆使し、呼びかけをしました。すると金融、



IT、大学生等々、公一さんの想いに次々と賛同・協力の手を挙げはじめ、描いた夢は形に向かい始めました。

公一さんはアプリを開発するにあたり、料理を学ぶ学生や現役の料理人約百四十人を対象にアンケートをとりました。すると驚いたことに『今の職場で転職、副業を考えたことの有無』に対して、四十一%の人が「転職したい、副業したい」と回答していました。思っていたお店と違った、人間関係が上手くいかない、などが主な理由ですが、これは実際にその店で働いてみないと分からないことから発生した問題です。

「想像していた職場と現実にギャップが生まれるのは自分の持っているスキルと職場が求めているス

キルがマッチしていないからだと思えます。レベルが分かればそれに見合った賃金が提示され、双方にわかりやすくなります」

構想から二年、アンケートやテストを重ね、満を持して、料理人専用マッチングアプリ『シェフノバ』が誕生しました。このアプリは、事業者が求めるスキルや業務内容、勤務日などを登録することにより料理人がそれに合わせたスキルや業務内容、勤務日に合わせて働けるシステムです。更に料理人だけでなく、ホールスタッフ、仲居さん、ホテルのスタッフなど、飲食業界まるごと、幅広く登録することが出来るアプリに仕上がりました。

「草野球ならぬ草ベンチャーで誕生したアプリです。本当に皆さんが助けてくれました」

業界の現状を何とかしたい。公一さんのそのシンプルな想いが、いよいよ形になりました。

## 広がる使い方

このアプリは県内だけでなく県外の店や料理人も登録できます。かつて大学生がスキー場で働きたがら休日はスキーをする、というように、料理人が旅行先で三日間のうち二日は旅を、一日はアルバ

イトとして飲食店で働く、そんな使い方も出来ます。また、長期雇用に向けた試用も出来ます。職場環境や人間関係が不安な人などが試用してお互いが合えばとても良いマッチングです。

公一さんは、更にこれからは店側も人材確保に向けて生き残りが必要だと語ります。

「いずれは店側が、うちではこのような仕込みをしている、このようなことに力を入れている、という作業を動画で掲載できるシステムなど、よいマッチングに向けて、より正確にアピールできる環境を整えていきたいです。個人に合わせた働き方が選べるよう、選択肢をより多く提供し、より多くの皆さんにアプリを活用して欲しいです」

公一さんの想いの詰まった「シェフノバ」はこれからも料理人に寄り添い続けていきます。

