



特集 転換期に職場環境をリノベーション

株式
会社

ふいつしゅいんてりあ 東京都東村山市

take free

ご自由にお持ち帰りください

2022 * September vol. **129**

コロナ禍による業態転換 リノベーションで働く環境も整える

東村山市で50年続く企業、株式会社ふいつしゅいんてりあ。相羽建設が設計施工したリニューアル工事が2022年3月に完工しました。

もともと活魚の配送や卸販売、店舗への水槽設置など、飲食店に向けた業態で成長を続けてきた企業でしたが、2020年のコロナ禍によって、飲食店は軒並み休業、受注が大幅に減ってしまいました。「緊急事態宣言の時は90%売上げがダウンしました。“会社に来てても仕事がない”そんな状態です。ただ、その状況にふさぎ込んでいてもしょうがない、このままコロナ禍が続いたとしても社業が継続できる道を模索しはじめました」と当時を振り返る林社長。飲食店向けの活魚の卸売だけではなく水産加工品の販売にも注力、加工場も増設しました。販路拡大のために2020年12月には、個人のお客様向けの販売サイトを立ち上げるなどスピーディーかつ精力的に業態転換・拡大をしていきました。

リノベーションについては、「建物がかなり老朽化していたので、10年くらい前から綺麗にしたいとは思っていたのですが、こういう劇的な転換期だからこそ働く環境もきちんと整えようとリスクを恐れず設備投資を行いました」と林社長。事業再構築補助金も活用し、水槽スペースの整備と事務所棟のリノベーション、売店のリニューアルを行いました。今回は改装の要望や、前後で変わったこと、これからの展望などを林社長、スタッフの金さんにお聞きしました。



特集 転換期に職場環境をリノベーション
株式会社 **ふいつしゅいんてりあ** 東京都東村山市



別営業所も含め、常時30種類2万匹の魚を蓄養



活魚を素早くケースの中へ
トラックに積み込み、各店舗へ配送



朝早くからトラックが次々と出発
緑の多い住宅街にほのかに海の香りが



Renovation
1F 水槽



蓄養水槽スペースは水槽部分の塗装や天井張り替え、シャッターの交換など老朽化した設備を更新。

「社員の働きやすさが第一」

「リノベーションで一番大切にすることは社員の働きやすさ。要望ややりとりはスタッフを信頼して任せました。それから社長室がすごく小さくなっていて(笑)」と林社長。スタッフの金さんも「ランチタイムにスタッフ同士で改装工事についての要望を話し合いました。業態転換から始めてリノベーションまで、社内全体がポジティブに取り組んでいました」と笑顔で語ってくださいました。

改装準備は工事の3ヶ月前から少しずつ進め、ラスト1ヶ月に力を入れて行われました。特に断捨離が大変だったそう。水槽スペースの2階に全て荷物を搬入し、約3ヶ月の工事期間中、スペースを移動しながら通常業務を行いました。

「準備は大変でしたが改装後は毎日“気持ちいい”と感じますね。老朽化が進んでいたの、“こんなに変わるの!”とびっくりしました」と金さん。訪れるお客様や業者の方もその劇的な変化にびっくりされ、会話も弾むそうです。

Before



After



青色の水槽はふいっしゅいんてりあのイメージカラー。天井は波型の鉄骨現しの状態から、白いフラットな天井に。

Renovation
1F オフィス



オフィスは全面改装。「“明るいオフィス”という要望通りの空間になりました」と金さん。手前は売店の窓口があり、事務をしながら、お客様の来店時の接客も対応。



事務スペースはカラフルなオフィスチェアで明るく軽快なイメージに。照明は蛍光灯で仕事に集中しやすく。



女子更衣室とW. C.



従業員・お客様用W. C.

Before



After



窓の外の様子がよく見えるので、来客にも気づきやすい。デスクスペースが広くなり、仕事も捗ります。

Renovation 2F テストキッチン・会議室



もともと住居だった2階を改装したテストキッチン。障子からの優しい自然光が、料理の撮影にぴったりです。

売店・レストランで新鮮な魚を提供 今後はSNS発信や海外輸出も強化

事務所棟2階には試食や販売サイトの商品撮影のためのテストキッチンを導入。今後は、魚の選び方や捌き方、美味しい食べ方なども撮影してSNSを通じて発信していきたいとのこと。販売サイトの導入とともに、魅力を伝えるアンテナショップとしての売店もリニューアル。「今回一番変えたいと思ったのは売店でした。中の様子が見えず、入りづらい雰囲気だったので、これを機にもっと地元の方に美味しいお魚を楽しんでもらいたいです」と金さん。売店だけでなく直営レストラン「浜めし海鮮ふいっしゅ」でも、水槽で泳いでいる活魚をはじめ、新鮮な魚料理を低価格で提供しています。

「魚を通じてたくさんの笑顔を作りたいというのが一番。今は国内の飲食店だけでなく海外への物流経路も強化していきます」と展望を語ってくださった林社長。業態転換・拡大とともに職場の環境を一新することで社員のモチベーションを高く保ち、さらなる成長を遂げていく。同じ東村山の企業としてふいっしゅいんてりあの今後の飛躍がたのしみです。



大人数で利用できる会議室。こちらはブラインドと蛍光灯で集中できる空間に。

お話を伺ったふいっしゅいんてりあの方々



代表取締役社長 林 剛生さん



管理部 課長 金 明姫さん



Renovation 1F 売店



事務所に隣接した売店。事務所同様、明るい様子の店内に、商品は新鮮なお刺身から冷凍の加工品、生ゆばなど種類が豊富。



中の様子がわかりやすい外観に



どれも美味しそうで目移りしてしまいます



2017年に2階倉庫を改装した「浜めし海鮮ふいっしゅ」。ここに来れば美味しい魚が食べられると、地元で人気のお店です



調理場の様子。お刺身から、アジフライまでオススメがたくさん！



新メニュー・スタミナ海鮮丼。「新鮮な魚とごま油のきいた特製のたれが夏にぴったり。男性は大盛りがオススメ！」(伊藤)



取材後に、スタッフで食事。とても美味しく自然と笑顔に。

「ふいっしゅいんてりあ 改装」
設計・施工：相羽建設
撮影取材・編集：伊藤 夕歩・吉川 碧
中村 桃子・猪股 恵利子

相羽建設・くらしごとスタジオ

相羽建設では木を使う職人の手仕事と使い続けたいと感じられるデザインで、豊かに働ける「くらしごと」空間をご提案します。新築に限らず、増改築やリフォーム・メンテナンスなど規模にかかわらず、お気軽にご相談ください。



HPはこちら