

鎌倉Dolce far niente代表の緒方さんに聞く

飲食激戦区・鎌倉で22年。3店舗目の出店を機に法人化した「Dfn合同会社」

観光地・鎌倉という飲食店の激戦地において、20年以上にわたってイタリアンバール「Dolce far niente（ドルチェ ファール ニエンテ）」を経営してきた緒方雄正さん。2026年4月には、3店舗目となる新店舗「NEL PIZZO（ネル ピッツォ）」をオープンしました。これに伴い、個人事業主としての店舗経営から、法人格を取得して合同会社を設立（法人成り）することを決断。ターゲットを分けてリスク分散する複数店舗の経営と、法人成りがもたらす経営上のメリットについてお話を伺いました。



代表の緒方雄正さん

木製の手すりがついた階段を2階まで上りアンティーク調の扉を開けると、「いらっしゃいませ」とカウンターからマスターが顔を覗かせます。バリスタの緒方さんが淹れるエスプレッソは“鎌倉^{いち}”と定評があり、カウンターの奥には相棒の銀色のエスプレッソマシンがお客様をお迎えします。

イタリアンバール「Dolce far niente」には、午後3時を過ぎた頃から、「チャオ！」という挨拶と共に入店するお客様が増えます。たいがい、カウンターでエスプレッソを注文し、砂糖をたっぷりを入れて2、3口で飲み干して店を後にします。このような立ち飲みカウンターは本場イタリアでは「バンコ」と呼ばれ、人気のあるバールは、朝からバンコに人がひっきりなしに出入りし立ち飲みを楽しんでいます。テーブル席のほかこういったバンコがあ

るのは日本では珍しいスタイルですが、緒方さんとお客様が、またお客様同士でちょっとした会話に花を咲かせる貴重なコミュニケーションの場となっています。

緒方さんは、「看板にエスプレッソがワンコインで飲めるとはどこにも書いていないのに、こうやってバンコでエスプレッソを楽しむイタリア人観光客が絶えないんです。おそらくSNSかなにかで口コミが広がっているのでしょうね」と笑います。



Dolce far nienteの入り口。
2階にあり静かで落ち着ける



人気のランチメニューのセットには、
鎌倉野菜のサラダがつく



イタリア人はエスプレッソを楽しみに
やってくる

3店舗目の出店を機に、周囲への「恩返し」として法人成りへ

緒方さんが鎌倉・小町通りでこのお店を始めたのは2004年のことです。それまで約10年間老舗専門店の営業職に就いていましたが、一念発起して開業への準備を進めました。

退職後には、職業訓練校に通い簿記の資格を習得。会社員から個人事業主に転身するにあたり、帳簿のつけ方や決算書の作成、経営分析などの財務知識を体系的に学べたことは、その後の実務で大きなアドバンテージになりました。そして、開業からほどなく、税理士と顧問契約することで、経理業務の負担が大幅に減り、その分、経営や店舗運営に時間が割けるようになったと語ります。

こうしてお店を始めて22年目になる2025年末に法人成りすることを決意します。きっかけは、3店舗目を始めるにあたって、約15年間にわたり経営を支えてくれている顧問税理士から、法人成りのアドバイスを受けたことでした。緒方さん自身にとっても「そろそろ次のステージに進んでもいいかな」というタイミングでした。

会社組織にすることで信用度が上がったり、新たな従業員を雇いやすくなったりなど、税制面以外でもさまざまなメリットがあると認識していました。しかし、法人成りを決意した一番の理由は、周囲への「恩返し」の気持ちだったと説明します。

「なんて言ったらいいのかな。ここまで経営を続けてこられたことに対する、周囲への感謝の気持ちがあります。これまでは、お店のことで自分のことで精一杯で、がむしゃらに働いてきました。飲食業一本で2人の子どもを大学まで行かせることができたことを誇りに思うと同時に、従業員にも、この建物を長年貸してくれた大家さんにも、恩返ししたいと考えました」



左：鎌倉野菜のピッツァとサングリア
 右：大人のファミレスを目指すNEL PIZZOでは、
 唐揚げ定食も食べられる。地物のしらす付き

これまでパートとして10年以上にわたって働いてきてくれた従業員たちを、社会保険等を完備して、正社員として迎え入れたい——。雇用形態を整えることは、社員の生活基盤を安定させるだけでなく、雇用側にとっても3店舗の展開における人手不足を回避し、経営を安定させるために極めて重要でした。

また、新しく始めた店舗は、Dolce far nienteの店舗の真下で、小町通りの路面店という好立地です。長年の信頼関係がある建物の大家さんも、緒方さんがもう1店舗借りることを歓迎してくれました。こうして、大家さんにも「恩返し」が叶いました。また、設備投資に必要な数千万円の資金の調達も、法人化によって円滑になり、結果的に、資金繰りがスムーズになったことは精神的な支えになったといいます。

真逆のコンセプトで挑む3店舗目。緒方さんのポートフォリオ経営の真髄とは？

緒方さんにとって、3店舗目となる「NEL PIZZO」の出店は大きな挑戦です。20年以上にわたり小町通りで営業を続けてきたDolce far nienteが「ゆったりとした隠れ家的なバー」であるのに対し、同じ小町通りに構える新店舗が目指すのは、その真逆のスタイルです。

「Dolce far nienteは、午後5時までランチが楽しめるため『ランチ難民』の救いとなっており、年4～5回訪れるようなコアなリピーターに支えられています。逆に新店舗では、これまであえて取り組んでこなかった全く新しい運営スタイルに挑戦しました」と緒方さん。

賑やかな小町通りでは、手軽にグルメを楽しむ「食べ歩き」が定番です。新店舗NEL PIZZOはそのトレンドを捉え、ヘルシーな鎌倉野菜を使用したピッツァとスムージーのテイクアウトをメインに打ち出します。観光客が求める「歩きながらも食べやすく、お腹がいっぱいになりすぎない量」に合わせ、一回り小ぶりのピザを開発。着席での食事も、持ち歩きも、どちらの需要も満たせる回転率を重視したスマートな店舗運営を目指しています。

こうした攻めの挑戦ができるのも、実は1店舗目に加えて2店舗目の「PANDA BAR（パンダバル）」という強固な基盤があるからです。小町通りとは線路をはさんで反対側の落ち着いた商店街にある同店は、地域住民をターゲットに据え、カウンターを中心に常連客とスタッフが会話できるような設計で、「地元密着・リピーター主体」の店づくりを確立してきました。小町通りの2つの店が「観光客向け」であり、かつ「ゆったり型（Dolce far niente）」と「高回転・スポット型（NEL PIZZO）」であるのに対し、「PANDA BAR」は「地



小町通りの路面にある新店舗
NEL PIZZO



このスムージー提供のために
高性能のマシンを導入した

元住民向けの安定・ストック型」。このように特性やターゲットの異なる店舗を組み合わせ、経営全体のリスクを分散させる「ポートフォリオ経営」を基盤にして、緒方さんは1店舗から2店舗へ拡大し、今回は3店舗目の出店と同時に法人化を果たすなど、着実に事業を成長させてきました。役割の異なる店舗を戦略的に配置し、明確なコンセプトを掲げてブレずに経営してきたことこそが着実な事業拡大と今回の法人化を支える成功の秘訣といえます。



PANDA BARのピン
チョス



スペインの街角の雰囲気
でひとりでも入りやすい

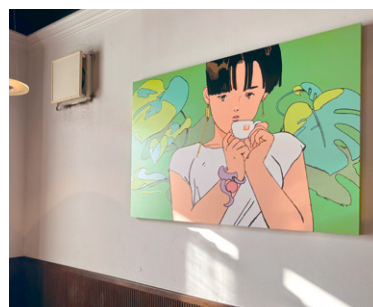
「店を続けてきて本当に良かった」——憧れのイラストレーターとの出会い

午後の明るい光が差し込むDolce far nienteの店内を見回すと、窓際の壁に一枚の絵が飾られているのに気が付きます。オリジナルのエスプレッソカップを片手にコーヒーを嗜む女性の絵です。これは、同店の20周年という記念の節目に、イラストレーターのルカ・ティエリさんから贈られた、オリジナルのアート作品です。

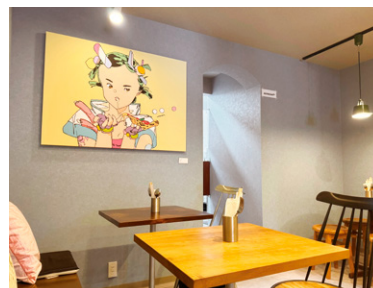
ルカ・ティエリさんは、2020年3月にサニーデイ・サービスのアルバム『いいね!』のジャケットイラストを担当。緒方さんはかねてより同バンドのファンであり、そのアルバムジャケットのアートワークを通じて同氏の作品世界に深く魅了されていました。その後、奇跡的に知り合う機会に恵まれ、20周年という節目に「記念となる絵を描いてほしい」と意を決して依頼したところ、快く引き受けてくれたのです。

「ルカさんが実際にお店に足を運んでくださり、店内の雰囲気から『イメージが湧き上がってきた』と言って、オリジナルの絵を描いてくれたんです。憧れていた方が、自分のお店のために筆を執ってくれました。店をここまで続けてきて、本当に良かったと心から思えた瞬間でした」

ルカ・ティエリさんの絵は、新店舗NEL PIZZOにも飾られています。緒方さんがピザの店をやりたいな～と考えていたところ、ルカさんから、ピザを食べている女の子の絵があるが買わないか、と連絡があったそうです。この偶然を引き合わせる力にも背中を押されて2026年4月の新店舗のオープンが決まり、お店の一番目立つところに絵が飾られています。「ぜひお店で実物を観ていただきたい」と緒方さんは笑顔で語りました。



Dolce far nienteのために、ルカ・ティエリさんが描いてくれた絵。この絵のグッズも店内で販売している



NEL PIZZOに飾られているピザを食べる少女の絵。アンジェラちゃんと名付けたところ、ルカさんも気に入ってくれた