



店舗外観

# 時代に合わせた 働き手に選ばれるお店づくり

## Nicoo..L Hair 緒方 宏光さん

住所：福岡県大川市大字鐘ヶ江5717  
TEL：0944-87-0655

今月の夢追い人は、  
Nicoo..L Hair（ニコ  
ルヘア）の緒方宏光さんに  
お話を伺いました。

「2007年11月に現在の  
場所で創業し、16年目になり  
ました。現在は3名で美容に  
関する事を手掛けています。  
美容業界では珍しく男性と  
女性のお客様の割合に大きな  
差はありません。年齢層も  
30代から40代を中心に、20代  
から40代まで8割を占めて  
います」

それでは、緒方さんにこの  
業界に入るきっかけをお伺い  
しました。「高校は進学校に通っていま  
したが、勉強についていけず、

勉強から逃げ出したかったん  
ですよね。そうなると何か手  
に職をつけなくてはいけない  
と思い、無謀にもマンガ家も  
を目指したりとか、元々デザイ  
ンに関する仕事がしたい気持  
ちはありましたが、いざ進路  
を考えてみると本当にやりた  
い事なのか？と決めきれませ  
んでした。そんな頃に、友達  
が美容学校の体験入学に行く  
と言うので付いて行くことに  
なり、体験会で見た映像に心  
を打たれ、カリスマ美容師  
ブームもあり、この業界もい  
いかなというぐらいの軽い気  
持ちで進路を決定し、そのこ  
とを伝えると、親や親戚から  
は猛反対をされましたよね。  
身内に理容師、美容師がいま  
したので厳しい世界だと知つ

ていましたし、適当に学校に  
行っていた事とか、私の飽  
きっぽい性格をわかつての事  
だつたと思います。でも、そ  
れが逆に火をつけました。今  
まで逃げてきた人生でしたの  
で一つでも人に勝ちたい。仕  
事だけはちゃんとしようと腹

美容業界に入ると決めた緒  
方さん。独立するまでの間は  
特に頑張られたそうです。  
「正直、専門学校での2年間  
と就職してからの8年間はほ  
ぼ仕事以外は考えてないくら  
い頑張りました。実は私は  
元々左利きで、ハサミを右で  
扱えるようにする事から始ま  
り、ずっと練習の日々でした。



現在では、左利き用のハサミも豊富にあります。当時はそれも少なく、右に矯正することから始まりました。その時点でも同期のみんなとは差があつたので、みんなが帰つてからも学校に残つて練習をしていました。挫折しそうになりましたけど、いつの間にか没頭して、何かに打ち込むという大切さ、目に見えて出来ることが増えていくことに楽しさを感じていました。日々が今の私の原点だと思います

「接客をするにあたつていつも心掛けている点についても

「お伺いしました。

「技術の面では出来て当たり前の部分が大きいので、日々の努力はもちろんですが、特に情報を取り入れることを心掛けています。まずは技術に関することや髪に関するこ

とです。現在では、SNSやインターネットで情報をすぐ得られる時代になりました。様々な年齢層や業種で働いている方など、そのお客様に合わせた情報を発信する立

場だとも思っていますので、

今後もそういう情報を得るために気を付けています。接客をするにあたつていつも心掛けている点についても

「お伺いしました。

「スタッフの働きやすい環境を整えている緒方さん。そんな緒方さんの夢をお伺いしました。

「すばり働き手に選んでもらえるお店作りです。私がこの業界に飛び込んだ頃は、休みの時も練習したりしていましたし、自分のスキルを磨き上げる事しか考えていました。その流れでお店がどうスタッフ個人のブランド力をサポートできるかが鍵になると考えています。そのため、スタッフ個人のブランド力を高めるための働きやす

い環境づくりが大事だと考えていました。いろいろな業種で働いています。いろいろな業種で働き方改革が行われており、うちでも少しずつ取り組んでいます。例えば、スタッフの

「サービス業は常にお客様を選んでもらう側です。その中でいかにサービスや質、価格、店舗の雰囲気やスタッフのスキルなど様々な面で競合と差別化を図り、選んでもらうことができるのか?もうそれはコツコツと情報を発信していくしかないですね。ありがたいことに今でもお客様からの紹介をいたどくのですが、最近はSNS等からの問い合わせが多くなってきました。私が就職した頃は、宣伝はお店が、今では気軽に情報を発信



店内の様子



カフェ風な待合カウンター

「サービス業は常にお客様を選んでもらう側です。その中でいかにサービスや質、価格、店舗の雰囲気やスタッフのスキルなど様々な面で競合と差別化を図り、選んでもらうことができるのか?もうそれはコツコツと情報を発信していくしかないといけないと話されました。

「サービス業は常にお客様を選んでもらう側です。その中でいかにサービスや質、価格、店舗の雰囲気やスタッフのスキルなど様々な面で競合と差別化を図り、選んでもらうことができるのか?もうそれはコツコツと情報を発信していくしかないですね。ありがたいことに今でもお客様からの紹介をいたどくのですが、最近はSNS等からの問い合わせが多くなってきました。私が就職した頃は、宣伝はお店が、今では気軽に情報を発信

できました」

「スタッフの働きやすい環境を整えている緒方さん。そんな緒方さんの夢をお伺いしました。

「すばり働き手に選んでもらえるお店作りです。私がこの業界に飛び込んだ頃は、休みの時も練習したりしていましたし、自分のスキルを磨き上げる事しか考えていました。その流れでお店がどうスタッフ個人のブランド力をサポートできるかが鍵になると考えています。そのため、スタッフ個人のブランド力を高めるための働きやす