

「コロナ禍で飲食店は厳しい状況に置かれている。」

「昨年4月に24店あった店舗のうち、数店舗を閉めた。営業時間の短縮要請が続いていることもあり、丸の内などオフィス立地の店舗は厳しい。ただ売り上げはダウンしたが、協力金や雇用調整助成金などのおかげで、経営的には成り立っている。」

「今年1月、都内の1店舗に限って午後8時以降も営業した。生産者や仲間と

飲食店展開の「MUGEN」

内山正宏社長



「コロナ禍で物件が空いてきた。次を見据えた挑戦をしたい」と語る内山社長＝東京都目黒区

小型の高級店に商機

いった『川上』の人たちが

いてこそ、我々の商売は成り立っている。『川上』に対する支援が手薄だったため、少しでも助けになればとの思いだった。ただ（緊急事態宣言下で時短の要請に応じない飲食店に）罰則の導入が決まったことから、現在は時短要請に従っている」

現状をどう打開してい

くのか。

「売り上げが戻るまでにはちよっと時間がかかるだろう。価格帯の高い寿司屋、天ぷら店で、席数が8〜10程度の店舗が比較的好調だ。たまの外食は2、3人でせいたくしたいと考える今のニーズに合っているのだろう。座席数を抑えた高級店を伸ばしていきたい。6月には銀座に新店をオー

ー

うちやま・まきひろ 数賀市生まれ。東京調理師専門学校卒。ホテルや料亭などで修業した後、2006年に炉端焼き店「なかめのとっぺん本店」をオープン。07年にMUGENを創業した。「福井県には3歳までしか住んでいなかったが、中学生まで夏休み、冬休み、春休みはずっと祖父母のいる美浜町で過ごしていた」と語る。47歳。

「前年より決まっていた」

「コロナ以前の飲食業界は、人材を確保するのが非常に大変だった。いろいろな飲食店がタッチパネルで

前で寿司職人を育てようと、3年ほど前に教育システムを作った。社内の試験をクリアすれば、若い職人

自らがお客様を集めなければいけないが、実際の店

注文を取るシステムを導入するなど、人を削減する動きがあった。しかし、僕は

『あのスタッフさんがいるからお店に行きたい』と言ってもらえる店づくりをしたい。そういう意味では、よい人材を探るチャンスでもある」

「寿司屋や天ぷら店は料理人が辞めると店が成り立たなくなる業態なので、自

で寿司を握ることができない」

「料金は原価分しか頂かない。商売ではなく、職人を育てる投資と考えている。カットモデルを集めるため、ピラ配りをしている若い美容師さんからヒントを得た取り組みだ」

「使っている食材のこだわりは。」「ランチを提供している

MUGEN 炉端焼き店「なかめのとっぺん」「鮓(すし) おにかい」「天麩羅(てんぷら) みやしろ」などの飲食店を東京都、名古屋市、横浜市、香港に展開。ベトナムで炉端焼き店をプロデュースする。社員数はアルバイトを含めて約200人。本社は東京都目黒区。

店と寿司屋では、6年前から美浜町のコメを使わせていただいている。社長権限で『自分の田舎の米を使う』とは言えないので、当時使っていたコメと食べ比べをして決めた。スタッフもおいしいと納得してくれた」

「実際に美浜のコメを使うようになって、定食でご飯のおかわりをする人が増えた。定食のコメとみそ汁にこだわりたいと思っていたときに、すごく良いコメに出会えた」

(聞き手・新屋安弘)