

—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。生産者や仲卸ど

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

いっつた『川上』の人たちが

くのか。

いってこそ、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ためめ、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る

「売り上げが戻るまでにはちょっと時間がかかるだろ。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くたい。

「寿司屋や天ぷら店は料理人が辞めると店が成り立

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

ていい」という意見もある

。「ランチを提供している

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「なかめのてっぺん本店」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・春休みはずつと祖父母のいる美浜町で過ごしていた」と語る。47歳。

プロすることが決まっている

前で寿司職人を育てよう

「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

使う」

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

MUGEN 炉端焼き店「なかめのてっぺん」「鮨(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。

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』と言つてもうえる店づくりをしてもらいたい。そういう意味では、よい人材を探るチャンスでもある

。「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、ビ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」

「ランチを提供している

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合えた」

(聞き手・新屋安弘)