

飲食店経営

2023年3月15日発行 毎刊1回隔日発行 第50巻第4号通巻479号

4

2023
April

特別レポート

飲食店に、もうひとりのマネージャーを。
「V-Manage」で劇的に変わる
店舗オペレーション

ワイド特集

コロナ禍でも進化が止まらない 肉の話題店の提案方法

Top Interview

株式会社串カツ田中ホールディングス

坂本壽男氏と**大須賀伸博氏**に聞く

代表取締役社長CEO

取締役副社長COO

新体制の発足で、さらなる快進撃が始まる
串カツ田中ホールディングスが描く新時代のビジョン

好評連載

フォーリンデブはっしーが行く！
話題のOOの舞台裏
～「株式会社MUGEN」編～

話題の〇〇の舞台裏
～「株式会社MUGEN」編～

フォーリンデブはっしー
フォロワー数27万人超えの
Instagramなどでグルメ情報
を発信しながら、企業のメニ
ュー開発や新サービス開発な
どにも携わっています。

対談相手/ 株式会社MUGEN
代表取締役
内山正宏さん



今回のはっしーさんの対談相手は、株式会社MUGEN代表取締役の内山正宏さんです。同社は2006年、東京・中目黒に「なかめのとっぺん本店」をオープンさせた後の07年に誕生しました。<すべての人の「幸せの力」に!!>という理念の下、丸の内や横浜、渋谷の商業施設に進出する一方、「鮭つきうだ」や「鮭おにかい」などの業態も展開。「天婦羅 みやしろ」では4年連続でミシュランを獲得しています。代表の内山さんは「外食アワード2022」を授賞されるなど、今、業界で注目の方です。2023年も麻布台（東京・港）に居酒屋が1店舗、虎ノ門（同）に寿司店が2店舗オープンする予定で、成長の勢いを加速させています。そんな同社を代表する業態の一つが、廃棄される魚を活かした「築地もったいないプロジェクト魚治」です。一方、はっしーさんも農林水産省の「Food Action Nippon」のアンバサダーを務めていたり、サステナブルな食の提案を行ったりして、食品ロスの削減に取り組みながら食の楽しさを伝えています。今回は、食材や人の「もったいない」を輝かせるMUGEN流の店づくりの秘密に迫っていきます。

撮影/中川学

この話のキーワード!

1 築地もったいないプロジェクト魚治



競りで売れ残ったり、サイズが規格外だったり、一般的な魚種でなかったりするため、廃棄される魚は少なくありません。そうした魚にスポットライトを当てて、新たな価値を付けて提供しているのが「築地もったいないプロジェクト魚治」です。2014年12月に新東京ビル（東京・千代田）の地下1階にオープンすると爆発的な人気を誇り、今日に至るまで同施設でも屈指の集客を誇っています。

2 炭火烧濃厚中華そば 海富道



株式会社MUGENのグループ会社、株式会社AOで展開しているラーメン店です。店名の海富道にも「どんな魚も心を込めて、炭火で焼いて無駄なくする、それが海の富を活かす道」という思いが込められています。同店で味わえるのは、魚一匹を丸々使った、すすり「焼き魚」です。「さば」や「あまえび」「いわし」などを炭焼きにし、肝や内臓、骨までがスープににじみ出ているので、魚の濃厚なうま味を楽しめます。

3 MUGENの高級業態



「鮭おにかい」「天婦羅 みやしろ」「銀座 稲葉」「焼鳥 ひら野」と、MUGENでは職人を輝かせた店づくりを行い、人気を集めています。こうしたお店をつくれるのも、代表の内山さんをはじめ、スタッフの方々が職人に対するリスペクトを持っているからこそ。ともすれば埋もれてしまう職人の腕にスポットライトを当てることは、食文化を豊かにすることにつながり、業界全体にとっても大きなメリットがあります。

テーマ1
もったいないプロジェクト

フォーリンデブはっしー（以下、はっしー）実は、以前、「なかめのとっぺん」さんにお伺いしたことがあって、そのときに食べた「生ウニとイクラのグラタン」がおいしかったことを今でも覚えています。

内山正宏さん（以下、内山さん）本当ですか!? ありがとうございます。はっしー 神田の「炭火烧濃厚中華そば 海富道」さんにも伺いました。魚介の風味が詰まったスープから、強いこだわりを感じました。

内山さん ちなみに海富道では何をご注文されましたか?

はっしー サバを頂きました。

内山さん サバはスープにするとき、どこも捨てていません。文字通り、一匹丸ごと使っています。

海富道のラーメンのコンセプトは、すすり「焼き魚」です。僕は板前出身だからこそ、魚の可食率が60%くらいになってしまふのは仕方がないと理解しています。調理のときに頭を落として、鱗を取って、内臓を捨てなければなりませんから。しかし、ロスであることには変わりありません。そこで海富道では頭はもちろん、鱗も内臓もそのまま

です。サバは干物なのですが、七輪でかなり焼いてからスープに使っています。その取り組みが強い差別化要因となるスープを生んでいます。はっしー MUGENさんでは、市場で破棄されてしまう魚を使った「築地もったいないプロジェクト魚治」も運営されています。そのノウハウは海富道でも活かされているのですか。

内山さん はい、そこで得た知見があったからこそ、誕生したお店であるともいえます。はっしー 実をいうと、私は農林水産省が推進している「Food Action Nippon」のアンバサダーとして、日本の食料自給率を改善するため、国産食材を盛り上げていく活動もしています。

そうした経緯もあって、「築地もったいないプロジェクト魚治」の取り組みにとっても興味があります。どんなきっかけがあって始めたお店なのですか?

内山さん 築地市場での仲買さんとの出会いがきっかけです。かつてお刺身の盛り合わせといえば定番の魚種が決まっていた、冷凍の柵を使うのが当たり前でした。その中で、僕らはもっとお客様が喜ぶ提案をしたいと考え、スタッフたちと築地市場によく通っていました。

テーマ2 人の力を信じた店づくり

当時、10人ぐらいの集団で市場に
いるのが珍しかったのでしょね。
仲買さんにとっても可愛がってもらっ
て、いろいろなことを教わりました。
競りで売れ残ったり、サイズが規格
外だったり、一般的な魚種でなかっ
たりするため、売れ残っている魚が
あることを知ったのも、そのときで
す。仲買さんは売れ残りがあると、
翌日の仕入れは控えないといけませ
ん。その状況を目にして、「お世話に
なった仲買さんが困っているなら、
僕らで買い取るう」と、仕入れを決
めました。

ただ最初は珍しい魚種もあって、
どう調理していいか分からなかった
のも事実です。自分たちで魚を勉強
しながら提案を重ねているうちに、
「こんなの食べたことない」と喜ぶお
客が増えてきて、どうにかかたち
になっていきました。

はっしー結果的に、お客様に新しい
驚きを提供できたのはもちろん、仲
買さんは喜び、お店としては安く仕
入れることができる状況になったの
ですね。

内山さんは、最初は、既存の居酒
屋で提案していたのですが、お客様
から好評だったので「もったいない
プロジェクト」という看板掲げる
お店をつくりました。

はっしーMUGENさんでは食材だけ
でなく、埋もれている人の能力を輝
かせる店づくりもされていると聞き
ました。

内山さんは、「鮭つきうだ」や「天
婦羅みやしろ」といった店舗が象徴
的かもしれません。2022年2月
には、店主を務める平野のこだわり
が詰まった焼き鳥を楽しめる「焼鳥
ひら野」を銀座にオープンしました。
はっしーいずれも高級店ですね。ど
ういう経緯があつて、こうした店づ
くりを始められたのですか。

内山さんもしかししたら僕のコンプレ
ックスが関係しているのかもしれま
せん。僕が板前を辞めた理由は調理
技術のある人に勝てないからです。
ただ自分の得意なことに専念したか
らこそ、今のようにならMUGENを成長さ
せることができました。

一方で、彼らは物件契約やお金の
管理は得意ではありません。ならば、
そうしたところを僕が受け持って、
彼らが料理に専念できる環境を整え
ようと思つて始めました。

はっしーいわば職人の「もったいな
い」部分を輝かせる取り組みですね。
内山さんええ、彼らが独立を諦めて、



その腕にスポットライトが当たらな
いのは、社会的に見ても、非常にも
ったいないことだと思います。

その流れで、今年MUGEN初のフ
レンチ業態もオープンする予定です。
オーナーシェフを務める古賀は独立
を考えていたものの計画が頓挫して
しまい、そのタイミングで僕と出会
いました。今、MUGENの原点である
居酒屋業態で研修中ですが、メンバ
ーからの評判がとても高いので期待
しています。

はっしー内山さんのインタビューで
板前として駆け出しの頃はかなりの
苦労があつたと拝見しました。そう
した修行時代も含めて、料理人さん
の気持ちが分かるからこそ、リスパ
クトのある店づくりもできるのだす
ね。

内山さんリスパクトが店づくりのベ
ースになっているのは確かです。そ
の気持ちはスタッフたちにも伝わっ
ています。

現在、MUGENでは若手寿司職人の
育成に力を入れています。寿司職人
の修行では何十年もかかるのが当た
り前です。しかし、何年も修行が必
要だと、優秀な手が入ってきま
せん。そこで2年で握れるようにな
るカリキュラムを用意し、教育を行
っています。

とはいえ、当初は、早く握れるよ
うになると、「寿司の世界は大し
たことがない」と思われるかもしれ
ないと懸念していました。ところが、
ふたを開けてみると、むしろ職人に
対するリスパクトが高まつていて、
それが確かな店づくりにつながって
います。

はっしー一歩踏み出して先の世界が
見えたからこそ、さらに上を目指し
たくなるんですね。

内山さんそのやる気に応えられるよ
うに、今秋オープンする「虎ノ門ヒ
ルズステーキシヨンタワー」に、若手
寿司職人が板場に立つ、立食い寿司
の業態をオープンさせる予定です。

また、同じく今秋にオープンする
「麻布台ヒルズ」では、創業の精神を
次世代に引き継いでいけるように僕
の名前を冠した店をつくって、現場
にも立とうと思つています。その名
も「居酒屋内山」です(笑)。

はっしーどんな提案をされるのか、
とても興味があります。

内山さん お客様を楽しませながらレ
ベルの高い提案を行う、大人の海鮮
居酒屋になる予定です。週5日で現
場にいるのでお待ちしております！
はっしー社長自ら現場にまた立たれ
るんですね。それは楽しみです！