

一緒に夢を…追いかけてませんか!?

CEOからのメッセージ

第12回 レストランビジネスの理念



ジョージア州サバンナに5店舗、サウスカロライナ州チャールストンに2店舗。日本人や日系企業が比較的小さいアメリカ南部で、大成功し、急成長を続けている日本食レストランチェーンがある。「Seasons of Japan」だ。1日の顧客数1店舗あたり700~1500人。その99%はアメリカ人。2012年には、カリフォルニア、フロリダ、ネバダ、ニューヨークにも進出するプロジェクトが組まれている。

NOBU/MATSUHIRAグループを率いるオーナーシェフ、松久信幸氏とロサンゼルスで再会を果たしたSeasons of JapanのCEO平田敏之氏。その会談を通じて、平田氏がレストラン業界の先輩である松久氏の話に共感したのは、食はファッションである、レストランとは料理だけでなく顧客に楽しい時間を提供する場である、何歳になっても夢を諦めない、そして仕事を通じて周囲の人を幸せにしていくということだった。

「ファッションのように食が変わり続けるものであるというのは、私自身、周囲にも言い続けてきたことです。また、日本人に我々の店の料理を見せると、『これは日本食ではない』と言われることもあります。そうすると、一体日本食とは何だ? という疑問に当たります」

ジョージアやアラバマ、ケンタッキーといった日本人が少ない土地で日本食レストランを展開していくために、アメリカ人に受け入れられるメニューを開発してきたSeasons of Japanには「日本食を広めなければいけない」という使命と共に、「我々のメ

ニューもまた進化した日本食だ」という誇りがある。平田氏は、日本食に革命を起こしたと言われてきた松久氏の言葉をエールとして受け止めた。

顧客に楽しい時間を提供するレストランの役割は、ここアメリカでは特に重要だと平田氏は考えている。「美味しいと評判の日本食の店に行っても、カウンターごとにシェフから気持ちの良いサービスを受けられなかったり、また暗くなるような話を延々と聞かされたりすることもあります。そういう時、確かに料理の腕はいいのですが、まったく美味しいとは感じられないですね。食とは味と雰囲気とのトータルバランスです。特にアメリカでは異性と過ごす特別な機会や、家族や仲間とお祝いをする時にレストランという場所が選ばれます。味が良ければそれでいいというわけにはいかないのです」

松久氏が語った「周囲の人を幸せにする」という心かけにも、おおいに共鳴したと平田氏は語る。「周囲の人、つまり、レストランのために働いてくれているスタッフたちを私は基本的に叱りません。もちろん、注意はします。しかし、私にかわって現場で働いてくれている彼らを感情的に叱ることはしません。松久さんの店には勤続20年というスタッフもいるという話でしたが、私の店にも10年選手がいます。そして、私が店に行くと、彼らは驚くことなく、むしろ私がいると仕事の邪魔になると言うのです。それは、彼らが陰ひななく常に全力で働いてくれているからこそなのです。彼らの姿勢に、私とスタッフのゴールは一つだと確信することができます」



Seasons of Japan
ジョージア州サバンナに5店舗、サウスカロライナ州チャールストンに2店舗。現在年商1200万ドル。新鮮な食材を素早く美味しく提供する、ハイエンドなファストフード店。アメリカ人の好みに合わせたオリジナルメニューが豊富。ドライブスルー方式も採用。きめ細かいサービスが人気。CEOの平田敏之氏は、神戸市出身。1995年にプロゴルファーとして渡米。USゴルフチャンネルの解説者を担当。99年に転身、レストラン経営に乗り出す。

急成長中の日本食
レストランチェーン
2012年カリフォルニア、フロリダ、
ネバダ、ハワイ、ニューヨークに
進出決定!

全米展開に向けて投資家&フランチャイジー&マネージャー募集中!

ご興味のある方は
ご連絡ください

TEL: 912-349-6661 / 912-658-8825 (Hiromiまで)

www.seasonsofjapan.com

E-mail: franchise@seasonsofjapan.com