

おじおば
編集部が注目!

循環型の飲食業

小さな企業の 大きな挑戦に迫る

無添加で手作りなのに、全品300円。
京都の繁華街にある奇跡の居酒屋、
なぜこの価格が実現できるのか？
経営者には理念があった。



京フーズ
関佳彦社長

1961年京都府生まれ。立命館大学在学中に弁当のフランチャイズ経営を開始。1990年に(有)京フーズを設立、弁当販売ブランド「遊食郎」を立ち上げる。2009年、京都府より「『知恵の経営』実践モデル企業」の認証を受ける。

京

都の繁華街・烏丸通に面したホテルチェックイン四条烏丸の2階にある「プレミアム百」。ドリンクも食べ物もオール300円だ。なのに、無添加で手づくり、地産地消を追求する。なぜそんな矛盾が実現できるのか？ 関佳彦社長は経営努力を次のように語った。

「たとえば曲がったにんじんやひねた大根。規格外の野菜を安定的に調達し、食材をすべて使い切る調理法を考案します。また、私自身が現場に入り、作業効率の改善に励みました。私も経営者ですから、『添加物入りの漬け物なら材料費を半分以下に抑えられる』と聞くと、心は揺れます。でも、大局的な視点をうやむやにすると最後はうまくいかない、意を強くします。」

かつて関社長は、店舗拡大を追求した時期もあった。しかし業績悪化を機に、

現在の「社員と食材そのものを大事にする」路線に切り替えた。

「安心安全を求めるお客さんのニーズは強い。長い目で見れば自家製のこの路線の追求で、差別化ができます。」

今、関社長が挑戦するのは「循環型飲食業」だ。各店舗で出た生ごみを有用微生物(EM)の力で発酵させて堆肥にする。その堆肥は契約農家で使ってもらい、その畑でできた規格外野菜も店で提供している。

「自分で畑を耕して野菜の栽培を始めると、自然の恵みに対する感謝の心が生まれます。簡単には事業拡大せず、なにが社員にとって幸せなのかを大事に経営しています。」



やわらかく炊き上げた、丹後直送の竹の子。



城陽市の田中さんが丁寧に漬けた自家製梅干し。



洋食も充実。ロールパンは「飛鳥井ワークセンター」の手作り。



新鮮な野菜で毎日漬ける、自慢のぬか漬け。



向島の中島農園から届く、フレッシュ野菜。



朝から炊き上げる煮物は、薄味で栄養満点。



烏丸ダイニングプレミアム百では年中無休で朝食を出している。朝6時半から自家製にこだわった栄養満点のおばんざいが並ぶ。朝食バイキングお1人様 800円

その挑戦を、 味わって みよう!

居酒屋にいくなら...

●烏丸ダイニングプレミアム百

京都市中京区手洗水町654-2 ホテルチェックイン四条烏丸2階 / ☎075-256-9309 / 営業時間 6時半~22時(L.O.21時半)

●自然食の百円立呑居酒屋「百」

東洞院通錦通東入(大丸百貨店北側) / ☎075-221-0148 / 営業時間 平日:16時~23時(L.O.22時半) 土日祝:15時~23時(L.O.22時半)

弁当やオードブルのケータリング、 見積もり・注文は...

遊食郎HPの問い合わせフォームから連絡。

※弁当は20食以上で京都市内の配達は無料。
詳細はHP掲載のメニュー表にて。



遊食郎 SEARCH