

●会社概要

株式会社フードプランニング:1992年創業、1997年に有限会社フードプランニング設立、2003年株式会社。ラーメン店、洋食・和食料理店を経営。海外にも進出。食材及び店舗管理システムなどの開発販売も手掛ける。年間売上高5億6000万円。社員35人。本社:福井県高浜町紫水ヶ丘1-1-80 ☎0770・72・5317 🌐http://www.foodplanning.jp/

ゼロからのスタートで 食の複合企業を射程に

28歳のときに2人で始めた和食料理店を皮切りに、矢継ぎ早にレストランチェーンを拡大。国内16店舗、従業員220人の企業に成長、今また新たな事業分野に果敢に挑戦する企業、フードプランニングを若狭に取材した。創業企業の、ゼロからの成長の妙味を紹介する。
(NVCマンスリー編集部)



天然海老を丸ごと使った独自開発のソース。ラーメン店の人気メニューで使用。新事業として同ソースを広く販売する

砂浜と半島が織り成す風光明媚な日本海若狭湾。同湾を囲むようにレストランを展開しているのがフードプランニング。

1992年に同社社長の林幸二氏が、福井県高浜に小さな和食料理店を始めて以来、福井、滋賀県今津、京都府舞鶴、神戸北野坂などに、イタリアレストラン3店、アジア料理店1店、ラーメン店9店、カフェ1

店、和食料理1店を直営で展開。ほかに第3セクターの道の駅内でイタリアレストランを運営。2004年には、林氏の知人との縁で、インドネシア・ジャカルタにラーメン店3店を開業、13年間で計18店を経営・運営するまでになった。

告知もせず始めた店が軌道に

「海外を視野に入れたビジネスをやりたいかった。」

(林氏) 舞鶴高専で土木を専攻、卒業後、土木設計管理の道に進んだ林氏は、安定した道を捨て、調理師学校、飲食店での修行を経て、和食店を開業した。

同店は、告知もないままオープン。ところが、開業時から当たる。「幹線沿い

にあるので、店の建設中から興味を持たれていたようです。開業後も、招待日を3日続けただけで評判は広まりました。狭い町ですから。」(林氏) 30席の店は初年度5カ月弱で3800万円を売り上げた。

林氏は、和食店での調理とやり繰りで大忙しの中、96年に高浜のビーチを目前に臨むイタリアレストラン「ラ・イルマール」を開業する。「この店もすぐに軌道に乗り、売上げ年1億5千万円とその後の展開の力になりました。」(林氏) 同店は、当時のトレンドスポットになり、様々な街からの出店要請が殺到――。

おいしいものが豊富な若狭地域。普段自宅でぜいたくな食事をしている同地域の人々を外食に出かけさせるのは難しいという。そこを、味のトレンドづくりの追及などでひきつけてきた。林氏は言う。「ですが、地元での店舗展開には限りがある



週末の午後、老若男女でにぎわうイタリアレストラン「バラッツォ」。営業中の喫茶店を、林氏が頼み込んで業態換えした



3セクが経営する道の駅「高浜シーサイド」で「ジェノバ」を運営。薪をくべる本格ピザ釜が設置されている



同社のラーメン店「津津」。自社開発のエピソースを使った「福建麺」が売り。癖になる味と評判だ

あります。」 林氏は次の展開を周到に準備している。新規事業は大きく3つ。

まず1つは食材の販売だ。フードプランニングでは、店舗の目玉になる食材を、林氏の海外にも目を向ける姿勢で、独自に企画開発し調達している。同社では、マレーシア・ペナン島で評判のラーメン「福建麺」を開発。エピの香りと味が芳しいスープが人気だ。このスープの元になるエピソースは、フードプランニングと原産国マレーシアの上場企業レックス社が4年を掛けて開発した。現地の漁民から直接買い付けたシバエピ系の天然のエピを加工する。まず、このエピソースを商材とするビジネスを始めた。和洋中すべての業態に対しての業務用途、家庭用たれの原料として販売。すでに食品見本市などで反響を呼んでいるという。

ノウハウを次のビジネスにする

もう1つは、独自開発の食材(味)、ブランドに加え、飲食店経営で培ってきた食材やじゅう器の調達ルート、店舗管

理システムなど、飲食店経営のためのツールの“販売網構築”。飲食店を経営したい人に、必要な手段を提供する。

「従来のフランチャイズビジネスには、本部とオーナーとの間で経営責任の所在が争点になるなど問題もあります。これとは違う提携事業を始めたい。オーナー側がほしい要素だけを提供します。デマンドチェーンと名付けました」と林氏。

いま1つは、これらの経営ツールの中でも、特に店舗管理システムを飲食店に限らず広く販売するビジネスだ。

現在、店舗管理システムには、インタ

ーネットにつなぐ店舗監視カメラシステム、同じく会計システムと連動した店舗と本部のコミュニケーションシステムがある。現場のノウハウが作り込まれている。ユーザーにとっては大手メーカーなどのシステムに比べ安価に導入できるのが特長という。既にエステ店チェーンに納入した。10月には同事業を推進するクリエーション社を設立する予定だ。

13年前、ゼロからスタートしたフードプランニングが、フードサービス業界で、そしてさらに業界を越えて若狭から全国区に躍り出る日は近い。

トップから一言

目指すは次代の伝統を作り出す仕事

フードプランニング 代表取締役
林 幸二 氏

はやし・こうじ 1964年福島県会津若松市生まれ。福島県高浜町で育つ。85年高専卒業、建築設計会社に就職、1年後退社。調理師学校、和食店を経て92年に創業。97年フードプランニング設立、現在に至る。海外旅行が好き。



アジアや欧米を何度も訪れたり、多くの人との出会いの中で、私が日ごろ強く思うことがあります。それは、海外に比べ日本人のアイデンティティーが著しく衰退しているのではないかということです。ヨーロッパと比較しても決してひけをとらない日本の伝統の技も、伝承が難しいという状況の中、仕事への思い入れやプライド、物への感謝がないような寂しい若者が多くなっているように感じています。自分や自分の仕事に確固たるアイデンティティーがなければ、特に海外

などでは相手との対話も続きません。

今後、我が社が展開する飲食店のデマンドチェーンは、特に中小企業の方をターゲットとして、参加するオーナーたちの思い、飲食店づくりの実現をサポートします。日本各地に地域文化の明主として貢献する人たちでいっぱいになりたい。そうならば、社会は絶対に面白くなる。その中から世界に通用する何百年も続く新たな伝統が創り出されると考えています。事業を通して、少しでも日本社会のためになるなら本望です。(談)