

東京ホーム&アウエー

料理人と共に 特徴練り上げ

情熱と腕があれば、ゼロ円で一等地に開業できる。そんな独自のシステム「トラスト方式」を料理人に提供するムジャキフーズ(東京)が6月、日本サービスマン賞の農林水産大臣賞を受賞した。創業した社長として「システムの信頼性が増すことが非常にうれしい」と喜ぶ。

どんな店にするか1店ごとに店主となる料理人と練り上げ、内装

飲食店委託の独自方式が大臣賞受賞

田代 隼朗さん(54)

川崎市

からつまようじ1本ま
で準備して営業を委託
する方式。リスクはあ
るが店主の持ち味を生
かせるのが魅力で、首
都圏に展開する95店は
高級天ぷら店やラーメ
ン店などまちまちだ。
さらに店舗を増やす意
向で、地方の料理人に
も挑戦を呼び掛ける。
日置市伊集院出身。
伊集院高校から獣医師
を目指して大学に進ん
だが、「向いていない」
と断念して23歳で起業
した。鹿児島は「情が
厚い地」という印象が
残る。中学1年が入っ
た青年団では、必ず先
輩が後輩の面倒を見て
いた。「郷中教育につ
ながるあの時の活動
が、今も基本になっ
ている」と懐かしんだ。

(江田裕樹)

