

『飲食の戦士たち』は、飲食業界をリードする企業の社長の生い立ちから生き様、独立までの軌跡を紹介するシリーズ。企業理念とそれを掲げるに至った経緯、今後のビジョン、人材観などを紹介しています。飲食業界を志す方、もっと上のレベルで働きたい方、そしてこれから独立を志す方、必見です!



株式会社板前寿司ジャパン  
代表取締役社長 **中村 桂氏**

寿司を世界食に。  
香港のビジネスマン、リッキー・チェン氏と組み、  
世界のスタンダード「sushi」に挑戦する



生年月日:1972年12月23日  
プロフィール:山梨県山梨市出身。海産物の加工会社を営む中村家の次男で3人兄弟の末子。専修大学卒業後、TV制作会社に入社。数々のドキュメント番組を手掛け、スクープも連発。6年間籍を置いたのち、山梨に戻り、家業を引き継ぐ。海外に買い付けに行った際に香港で「味千ラーメン」を展開するリッキー・チェン氏との運命的な出会いを果たし、タッグを組んで「板前寿司」の展開に着手。大間産本マグロの解体ショーを店頭で開催し、激安価格で販売するほか、「4年連続、初セリ最高値落札」を行うなど各界から注目を集める。現在、香港25店舗、シンガポール3店舗、中国3店舗、マカオ2店舗、日本5店舗を展開している。  
企業HP: <http://www.itamae.co.jp/>

のエピソードが示す通りの行動力だろう。

■TV制作会社に入社し、社会と人の本質を追いかけた  
大学卒業後、TV制作会社に入社。1年間で363日働き、師と仰ぐディレクターに怒鳴られ続けたADは、将来を囑望されるディレクターに育っていった。だが、6年を過ぎた頃に転職が訪れた。「母から『帰って来てくれ』と連絡があったんです。中村が学生の時、父が病に倒れ帰らぬ人となっていた。とりあえず母が後を継いだ。父が亡くなった時、母を元気づけようと休みを利用して2ヵ月ほど手伝ったことがあった。2ヵ月もあれば従業員と仲良くなるのは、中村にしては当然のことだった。正直悩んだが、「親しくなった従業員の人たちの顔が浮かんだんです。会社が潰れたら、あの人たちはどうなるんだろう。何しろ、田舎の何も無いところですから」。

■リッキーとの出会い  
経営企画関連の仕事から始めることになった。慣れない仕事だったがともかくがんばった。家庭を顧みるような余裕もなかった。「朝4時まで会社について、7時半に出社する日が続きました」。当時、従業員数は50名。彼らの生活が中村ひとりの肩にのしかかった。

海外にも海産物を買付けられるため頻繁に出かけた。そのとき信玄食品の商品を買ってくれる人が現れた。名前はリッキー・チェン。熊本発の「味千ラーメン」の香港チェーン店展開を大成功させた人物だった。たちまち中村は彼に魅了された。リッキーもまた中村に惚れ込んだ。しばらくしてリッキーから板前寿司の構想が打ち明けられ、「いっしょにやらないか」と持ちかけられた。

■寿司を世界食に そのスタンダードを作る  
海産物の仕入れルートは数多く持っている。世界の食材にも精通するようになっていた。寿司のグローバル化。世界を相手にする仕事。迷いなく中村は快諾した。世界に寿司を広げる「板前寿司」、その象徴として日本に出店した。場所は激戦区である赤坂。「舌が肥えた人の多い赤坂で、勝負してみたかったのです。目を追うことにウソ臭い逆輸入寿司のイメージが払拭され、本当にいいものを安く楽しみたいお客様が来てくださるようになりました。今後は当初の目的通り、世界に向け寿司を発信していく。「寿司のスタンダードをつくらうと思っています。寿司は地域によって、国の文化によってスタイルが違います。カリフォルニアロールなどもそのひとつ。ただ、寿司の本質は変わらない。だから世界のどの国でも通用するスタンダードをつくらうと思っています。それは取りも直さず日本の文化の輸出といえるかもしれません。それを中国人のリッキーといっしょにやることにも意味があると思うんです」。

■海の無い県で、海産物の加工会社「信玄食品」が誕生する  
姉と兄にコンプレックスを抱いていた。つねに成績1位の姉、誰からも好かれる兄。2人の姉兄を羨みつつも、中村は陰に隠れて過ごすような少年だった。中村が生まれた山梨市はこれといった産業がなく、細々とカイコを育て生計を立てる家が多かった。父がこの海もない田舎で海産物加工の会社を興すようになったのは、父の弟たちが、親代わりになって彼らを育てた父のために水産物加工のルートを開いたのがきっかけ。「当時叔父たちは、2人で会社を興しました。最高時には300億円の売り上げをあげていたそうです。そこから仕事を回してもらっていました。ただ、そのうちに数の子に目を付け、鱈は身欠き鱈として京都に売り、数の子を加工して販売し始めるのです」。これが、父の会社「信玄食品」の基礎を築いていく。

■甲府市に引っ越す さば、コンプレックス  
小学4年生の時に甲府市に引っ越し、1学年で1クラス、30名に満たないクラスメイトが一気に、100名以上に増えた。だが引っ込み思案の性格は変わらない。ところが中学に進学し、担任になった教師のおかげで中村の性格はいっぺんする。「自信をつけさせてくれました。とにかく、このあることにリーダーに指名してくれました。呪縛が解けたように、クラスのなかでも目立つ存在になった。「ゴミをみんなで拾う行事がありました。私が指揮するクラスは断トツの量です。隣のクラスはぜんぜんダメ」。

それで隣のクラスの指揮までするようになって。そのうち、同じ学年すべてのクラスが私にどうすればいいかと聞きにくるようになったんです。人を惹きつけるだけではなく、戦略や戦術を組み立てるチカラがこの当時から育まれていった気がする。自信が人を育て、信頼がより強い力を育てるからだ。コンプレックスも遠い記憶のなかに沈む。

■スコットランドへ 16歳の旅  
「高校は駿台高校という山梨で1番の私学に合格します。合格したことで安心して、とにかく仲間と遊ぶことに熱中します。男子校だったからかもしれませんが、できる奴も、できない奴もいましたが垣根なんてありません。いろんな人間と付き合いました。その幅広いタイプの人間たちと接したことは、大人になっても役立つのですが、当時は、そのおかげで何かあればリーダーのような役割を任せられました」。1年の学園祭で教室を大改装して、本格的なディスコを作り上げた。ゼロからのづくりを行う楽しさを実感したのは、この時である。順風満帆の高校生活。だが翌年中村が突然姿を消す。塾の帰りにたまたま手にしたパンフレットをみて留学を思い立ったのだ。すぐさま1年間の休学届を提出。スコットランドに旅立ってしまう。「スペイン、イタリア、フランス人たちとシェアして部屋を借りました。休みには彼らの実家にいっしょに帰ったりして。16歳の少年にしては、できすぎた経験です。英語力も身に付きました」。中村を語るうえで重要なのは、芯の強さ、周りを魅了する人間力、そしてこ

株式会社板前寿司ジャパンの中村桂社長は、  
高校時代に1年間スコットランドへ留学した経験を持っています。



その経験や身につけた英語力は、板前寿司ジャパンのグローバル展開にとっても役立っています!写真はリッキー・チェン、久兵衛とのマグロ初競り最高値記念。



ワーホリ経験者の  
独立・企業支援サイト



ワーキングホリデーの経験を、  
帰国後に活かしたいなら!  
Glocal Styleにまずはアクセス!  
<http://inshoku.info/glocal.style/>

Glocal Styleはあなたの就職を全面的にバックアップします。

ワーホリが終わった後は、その経験を活かして働きたい、日本とオーストラリアの架け橋になりたい...そんなお考えのあなたへ。現在、数多くの飲食企業がアジアを中心に海外進出中であり、または模索中です。私たち「キイストーン」は飲食業界に特化した人材採用のリーディングカンパニー。これまでに多くの飲食企業と、飲食業を志す方のマッチングを行ってきました。現在も、常時300社以上の就職紹介を行っています。あなたのオーストラリアで経験した味覚の違い、サービスの違い、嗜好の違いは是非日本の飲食業界に伝えてください。

■担当責任者:塩原修(コンサルタント)  
Email: [glocal.style@gmail.com](mailto:glocal.style@gmail.com)

日本で人材コンサルタント業、オーストラリアでメディアおよび飲食事業に従事。現在はカナダに拠点を置き、日本の飲食企業およびオーストラリアの企業と様々な取り組みを行っている。ワーキングホリデーの就職事情に詳しく、帰国前からあなたの独立・起業の相談、および就職相談に乗り、日本への架け橋となります。