

○

B

追

跡

株式会社大戸屋ホールディングス
代表取締役社長

窪田 健一氏

くぼた けんいち

1993年東洋大学法学部法律学科卒業。1996年に株式会社大戸屋ホールディングスに入社。2012年代表取締役社長に就任、2015年海外事業本部長を兼任。国内のみならず海外出店にも積極的で、「大戸屋ブランド」を世界に広げている。



日本の“家庭食”を世界へ 行動することでチャンスは広がる

大戸屋は国内の「家庭食の代行」、そして家庭食をベースとした「日本の食文化」を世界に届けることを目標に事業展開しています。料理のこだわりは下処理などを工場で一括して行うセントラルキッチンではなく、店内で調理すること。安心、安全の考えもありますが、一番の理由はやはり、手作りの料理がおいしいからです。

このこだわりは国内・海外ともに徹底しています。先代の社長がはじめてタイに海外出店した約11年前は、まだ世界に「和食」が認知されていませんでした。しかし現地好みの味にアレンジせず「日本食の本当の味」にこだわり続けた結果、日系の人たちから支持を集め、今では現地のお客にも受け入れられるようになりました。これまで和食といえば寿司や天ぷらというイメージだったのが、近年はうどんや親子丼など私たちに身近な家庭食にまで認知が広がってきたように感じています。しかし、和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、認知されたと

いっても、まだまだ興味を集めるブームの状態。一過性のものでなく、和食の魅力を感じてもらえるようにしたい……これからの勝負ですね。

これまで多くの若い人を見てきましたが、自分の目標を早くから明確に持っている人は活躍の場が広がります。しかし、それができる人はごく一部で、多くの人は私と同じように、迷いの時期もあるのではないのでしょうか。そんな人は、これからたくさんの経験を通して自分の目標を見つけていけばいいのです。そのために、学生の皆さんには「チャンスがあれば、とにかく行動を」ということを伝えたいです。海外に興味があるならば、座学だけでなく、できるだけ早く海外に出て現地を体験してほしい。日本人としてのアイデンティティを大切にしながら、食文化や習慣、風土、空気の違いを感じ、そのなかで技術を身につけていく。そうすれば自然と、自分の目標が見つかりますよ。

国内外に広がる大戸屋ブランド



大戸屋ではタイ、台湾、シンガポール、ニューヨーク、ジャカルタなど海外に全107店舗展開しています。海外展開の難しいところは、例えばアメリカの「カリフォルニアロール」のように、メニューが現地化してしまうこと。日本の正しい食文化を伝えるため、従業員研修には相当時間を割いています。現在はニューヨークが順調です。近い将来さらに2、3店舗展開し、いずれはヨーロッパにも挑戦していきたいです。