



やらまいか

クラブテーマ：転換点ポスト平成そして令和をデザインしよう

会長/伊藤正幸 幹事/縦山修一 会報委員会/宇野秀幸・加藤雅美 例会/毎週火曜日 12:30 豊川商工会議所
事務局/豊川市豊川町辺通 4-4 豊川商工会議所会館内 TEL0533-86-2535 Fax0533-86-8889 HP/<http://toyokawahoi.tank.jp>

本年度第26回 通算1602回 2020年1月21日(火)	出席報告	会員総数	出席者数	出席率	1/17 修正出席率
		68名	38名	60.3%	85.7%

ゲスト：(株)木曾路豊川店 店長 逢坂一範さん (株)木曾路名古屋営業部 エリアマネージャー 園山貴之さん
ビジター：メーカー受付け 16名

★会長あいさつ

伊藤正幸会長



皆さん、こんにちは。今月1月は職業奉仕月間です。本日は、木曾路さんにお邪魔をしまして、職場見学例会を開催させていただきます。皆さんの職業奉仕にどう参考になるかという視点で例会に出席して頂きたいです。

私は、時々木曾路さんを利用させていただきます。こちらのスタッフの皆さんの対応が、親切で、丁寧で、そして礼儀正しくお仕事をされていると感じております。そのような部分を自分の会社の参考にならないかと見ています。私の仕事で言いますと、職人さんが現場で近所の人たちにも挨拶とか出来たら良いなと思っています。全く違う職業のなり振る舞いを、自分の職業に活かせるかという視点で見て頂くと良いかと思っております。

1月27日は、ポール・ハリスさんの命日です。ポール・ハリスさんは、1868年生まれで、1905年の37歳の時にロータリー



クラブを創設されました。78歳で亡くなられて、来週が命日になります。命日が近いので、ポール・ハリスさんを偲んでいただきたいと思います。

ロータリー財団からマルチプルポールハリスフェローのバッジが柴田パスト会長にとどいておりますので、贈呈をさせていただきます。



★幹事報告

縦山修一幹事

例会臨時変更のお知らせ
次回例会のお知らせ
ゴルフ同好会コンペ開催のお知らせ
豊川警察署長からの感謝状について



★職場見学例会

委員長あいさつ

来山健一委員長



こんにちは。職業奉仕担当の例会が近づき悩んでいるところ、宮崎眞一会員と山本博史会員から木曾路さん

を紹介して頂きまして、本日の職場見学例会となりました。

私なりに木曾路さんの歴史を調べてきましたが、本日の資料にそれ以上に詳しく書かれているので割愛させて頂きます。

本日の例会に向けて、店長の逢坂さんと打ち合わせをして、本社のエリアマネージャーの園山さんが来て頂ける事になりました。

木曾路さんが昭和25年に喫茶店から始まって、現在に至っています。創業70年ということで、貴重なお話が聞けるとおもいます。どうぞ、宜しくお願ひします。

店長あいさつ

逢坂一範店長



本日は、当店にお越しいただきまして誠にありがとうございます。

今年はオリンピックイヤーでございます。

日本中がオリンピックに向けて盛り上がっております。何事も一人ではできません。私も皆様とともに、皆様のお力をお借りして盛り上がっていきたくお願ひしています。

節目、節目で色々と出来事がございます。新年始まって、新年会、そして歓送迎会、年末には忘年会がござひます。皆様の会社の従業員の方々と気を合わせるためにも、この木曾路で宴会をやっていただければと思っております。皆様どうぞ宜しくお願ひします。

卓話「(株)木曾路 70年の歴史

“伝統をひっくり返そう”

エリアマネージャー 園山貴之氏



本日は、多くの皆様にご来店頂きましたこと感謝申し上げます。誠にありがとうございます。平素は、木曾

路豊川店を多くの皆様にご利用頂きましてありがとうございます。木曾路豊川店は、平成18年に開店して以来、多くのお客様にご来店いただきまして、地域の中でも非常に優秀な数字をあげております。皆様方のお力添えだと思っております。

本日は、株式会社木曾路の歴史についてお話をさせて頂きたいと思ひます。

弊社は、今年創業70年を迎えることが出来ました。木曾路の歴史や外食産業を取り巻く状況について、そして現在の業務形態についても、歴史を紐解きながらお話をさせて頂きます。

私は、生まれも育ちも島根県出雲市です。出雲大社が皆様には思い浮かぶのではないかと思ひます。豊川と言えば豊川稲荷、出雲といえば出雲大社でございます。出雲大社の近くに住んでおりました。大学を卒業して入社をしまして、今年22年目になります。

弊社は、昭和25年に喫茶店「喫茶マツバ」として大須に開店をいたしました。当初は、店舗面積が約10坪で従業員4名という個人経営の小さなお店でした。弊社の創業者が「松原」という姓だったので、そこから取って「喫茶マツバ」としてオープンしました。1950年代に流行ってました音楽喫茶を最先端で取り入れまして、LPレコードや巨大なスピーカーをお店に置いて、アメリカンポップスやラテンのミュージックを掛けながら、コーヒーを飲むだけでなく、食事も出来て、音楽が楽しめる喫茶店を行っておりました。これが1号店です。その後、2号店、3号店をオープンしていきます。大須や広小路、金山などの名古屋の都心を中心にお店を出してました。

昭和41年に木曾路の1号店となる民芸風

レストラン木曾路が瓦町に開店しました。このお店は今も現存しております。日本古来の伝統的な美しさを感じながら、素材本来の持ち味を生かした食事を味わってほしいという想いから誕生しました。

もともと木曾路というのは、どのようなコンセプトでつくられたかと申し上げますと、今では「しゃぶしゃぶ」はポピュラーな食事となって参りましたが、当時は「しゃぶしゃぶ」というのは、東京の老舗の料亭でしか味わえないような高級料理でした。「しゃぶしゃぶ」は、老舗、高いというイメージでした。

当時、接待というものが少しずつ始まってきておりました。社長さんが接待をする場所はたくさんありました。ですが、その下の部課長さんクラスが持つ成される場所は当時なくて、そういったところにターゲットを絞りました。東京での「しゃぶしゃぶ」は1万円を優に超える食事の接待場だったのを、半額の5千円で接待できる、そして安心して任せられる日本料理店をつくるということで「しゃぶしゃぶの木曾路」をオープンいたしました。

その後に、喫茶マツバや木曾路を進めていくのですが、昭和46年から平成11年まで、ファミリーレストランの地中海を展開しました。この近くですと西尾市にあったかと思えます。当時はテレビCMもやっておりました。木曾路がやっているのも、和牛のハンバーグが人気を得ておりました。ですが、東京からガストさん、サイゼリアさんなどのファミリーレストランの大手が進出してきて、コスト的などころで苦戦を強いられ、2000年を前に撤退をしました。

当時を振り返ってみますと、当時最先端のセントラルキッチンを取り入れました。セントラルキッチンは非常に画期的な事でした。1973年にマクドナルドやスカイラークが出来たのが初めてだと言われておりました。その4年後には弊社もセントラルキッチンを取り入れおりました。

セントラルキッチンは大府市にまだあります。弊社のセントラルキッチンの特注としては、一次加工しかしておりません。例えばジャガイモの皮をむく、タケノコの皮をはぐ、までしか行いません。あとは、各店舗に納品します。各店舗にて、調理技術者がすべて店舗内で加工をしています。良くテレビで見ると、店舗では包丁を持たない、袋をハサ

ミで切るだけという事はございません。

昭和57年に東京1号店として銀座5丁目にオープンをして東京進出を果たしました。店内のつくりから家具、プロモーションに至るまで、全て一流でそろえた同店は、銀座界限を出入りする贅沢に慣れた東京の人をも唸らせることに成功しました。

そして、昭和62年には2部に上場しております。当時の外食企業としては1番の上場となりまして、2000年に東証1部に上場しております。

木曾路は、豊川店のように路面店を中心に郊外店中心に発展をしております。特に愛知県では、駐車場の台数がある程度とれるところが一つのキーワードとなっております。飲酒の問題もありまして、アルコールを摂取される方が少なくなって参りまして、このようなお昼の集まりも増えております。お酒のないところで、どうやって大人数の方に集まって頂くかということで、このような路面店で、広く掘りごたつのある部屋なども多くご用意しております。

平成4年に木曾路瓦町店と地中海1号店の跡地に木曾路瓦町店を新築しました。5階建ての店構えに、120名の大宴会ができる大広間、せせらぎの中庭、掘りごたつ式個室などを備え、日本最大と言っても過言ではないしゃぶしゃぶ専門店の誕生となりました。

木曾路の名前の由来は、島崎藤村の夜明け前の書き出しに「木曾路はすべて山の中である」というところから始まります。木曾路は、馬籠宿や妻籠宿の昔の旅人たちが疲れを癒すため、ゆっくりとおもてなしをされた場所です。そこからヒントを得ました。木曾路は全店に、お店に「是より木曾路」と書かれた石碑がございます。ここで、ゆったりとして頂こうというのが、木曾路の名前の由来です。



弊社は、もともと(株)地中海、(株)木曾路と紆余曲折があつて(株)木曾路になりました。私の社章は「CG」となっています。これは地中海グループの名残です。

なぜ、「しゃぶしゃぶ・日本料理」かと申しますと、元々はしゃぶしゃぶ専門店だったの

ですが、2001年にBSE狂牛病が流行しました。弊社も相当の数字が落ちました。この時に、しゃぶしゃぶ1本では非常に厳しい。何かないかというところで、和食の調理の職人が約500人全国にいます。お肉だけでなく、他の物でもできるのではないかということで、海鮮料理を少し始めました。蟹、フグなどを始めました。技術力もありますので、海鮮料理、会席料理などのお肉以外の料理も当たりまして、ピンチがチャンスに変わりました。今のビジネスモデルの夜は、しゃぶしゃぶ、お昼は定食御膳やご法事の会席料理などをご用意できるようになりました。

木曾路は学校も経営しております。弊社では和食の職人が500人います。外食は非常に人材難です。やもするとブラック企業となってしまいます。ちょうど昨日、スカイラークさんが24時間営業をやめるとニュースに出ていました。そのような部分も歴史とともに改善しております。弊社は、1992年から和食のプロを自前で育てるという事で、木曾路調理スクールを本社に作りました。給料をもらい、店で働きながら、週3日に調理スクールで包丁の使い方、出汁のつくり方などを自前の講師が教えています。高校を卒業して、九州や東北などの全国から集めて寮生活で教えています。これも囲い込みをすることによって、人材の流出を防ぐとともに、時代がどんどん変化する中で、時代に求められた人材を作っていく、育てていくことが、当初からの課題としてあげられております。この豊川店の料理長も、調理スクールを卒業して、下からずっとやって現在は料理長をやっています。

外食においては課題もたくさんあります。進化もしていく中で、弊社も70周年を迎え、色々と変わってくるころがあります。やはり変わらないのは、お客様からの愛でございまして、お客様のためになにをやるか、というところとございまして。様々なことに対して、細やかな対応をしていくことが弊社の伝統とブラン



ドの使命だと思っております。今後も安心して安全な美味しい食事を木曾路で提供できるように、我々も頑張ってお参りますので、また是非ご利用いただければ幸いです。今後ともどうぞ宜しくお願いします。ご清聴ありがとうございました。

ホームページ

<https://www.kisogji.co.jp/index.html>

★RI ニュース

国際ロータリーは、1月19日から25日にアメリカ・サンディエゴでRI国際協議会を開催しました。2020-21年度にガバナーに就任する予定者が全世界から参加をしました。

ホルガー・クナーク RI 会長エレクトが2020-21年度会長テーマ「ロータリーは機会の扉を開く」を発表し、世界に変化を生むためにロータリーがもたらす多くの機会を生かすよう呼びかけました。

「ロータリーとは、クラブに入会するというだけでなく、無限の機会への招待です」。1月20日(月)の本会議でこう述べたクナーク会長エレクトは、次のように続けました。「ポリオ根絶のように大規模で歴史的なプロジェクトから、地域社会でのささやかなプロジェクトや1本の植樹まで、奉仕する機会への扉を開いてくれます。(中略)私たちのあらゆる活動が、どこかで、誰かのために機会の扉を開いています」



会報担当：宇野秀幸会員・加藤雅美会員