

店づくり

私の履歴書

江頭一
え がしら きょう いち

24

食べ物屋のプロを自負している私にとって、メニュー開発とともに大切な仕事は建築設計だ。いつたん取りかかると、いつも熱くなつてつい時間

計算は後で考える。まず、テーブルとストーリーだ。

そのことを教えてくれたのは、米国の世界的なレストラン厨房（ちゅうばう）設計者、スタン・エイブラムス氏だった。

出会いは、成田の新東京国際空港のレストランづくりのときだ。出店が決定した一九七一年十二月二十一日、「日本の表玄関になる国際ハブ（拠点）空港のメインレストランを手に入れ

同氏もあつさり了解してくれて、一件落着となつた。

イメージをつかみないと年明け早々来日した同氏との初めての打ち合わせの日、「まず、あなたが今度つくる店のフィロソ

フィー（哲学）は何か」と質問を受けた。当時の私は理解がつかず、「哲学はない」と言つた。

と、彼は手にしていた鉛筆をボンと投げだし、「やめた。オーナーの哲学がない店の設計は引

き受けられない」と言った。ひっくりして、「あなたの言うフ

ィロソフィーとは何かを教えてくれ」と聞き返すと、彼は時間をかけて説明してくれた。

た。ついてはあなたに設計を頼みたい」と、その日のうちに国際電話をし、承諾をもらつた。

その五日後、国際電話が入り、「今ここに日本の他社のトップが来られている。やはり成田に

の考え方を社員が忘れないよう

のメーンレストランといふことを依頼したい」という。別々のコ

「まず哲学」肝に銘じ

世界的設計者から学ぶ



店作りの哲学を教えてくれたスタン氏
・エイブラムス氏

店が決まったころ、飛行機で上空から東京湾を眺めていて「これは船だ」とひらめいた。かつてロサンゼルス郊外のロングビーチで食事をしたクイーンメリーハ号のレストランのイメージがよみがえった。

がたつのも忘れてしまつほどだ。今でも店舗や工場の基本プランを練るのは、私の役目だと思つてゐる。

店づくりのときは、映画のプロデューサーと同じだ。いろいろ料理をこの価格で、いろいろイメージの店でと、「まず最初に哲学ありき」だ。数字や原価即座に「ノー」と返事をした。

がたつのも忘れてしまつほどだ。今でも店舗や工場の基本プランを練るのは、私の役目だと思つてゐる。

店づくりのときは、映画のプロデューサーと同じだ。いろいろ料理をこの価格で、いろいろイメージの店でと、「まず最初に哲学ありき」だ。数字や原価即座に「ノー」と返事をした。

き哲学ではないですか」と言つてくれた。私は大変感銘を受け、この二十日にオープンしたばかりの福岡空港の新国際線ビルの店は、「CHINA & ASEA N」とし、アジア太平洋地区の玄関福岡を表現した。

思い出深いのは、念願かなつた。八八年に福岡市・天神にて九七年十二月に開店した東京湾横断道路のサービスエリア、海ほたるの店「ロイヤルフードコート」だ。出店が決まつたころ、飛行機で上空から東京湾を眺めていて「これは船だ」とひらめいた。かつてロサンゼルス郊外のロングビーチで食事をしたクイーンメリーハ号のレストランのイメージがよみがえった。

「豪華客船のダイニング」で行こうと、フィロソフィーが固まるや、すぐに設計担当執行役員の宮地明生君をロスに派遣、クイーンメリーハ号から学びどりビジネス街中心部のレストランをつくりをしたのだ。

これがあなたの一番大切にすべ

どいことで「ニューヨーク、

（ロイヤル創業者取締役）