

ファミリー店

大阪万博での成功をバネに、一九七〇年代のロイヤルは、陸空（自動車）、海（カーフェリー）、飛行機の三つで多角的に展開した。

# 私の履歴書

# 江頭匡一 えがしら きょういち

18

まず「陸」では、急速なモーテリゼーションを予測した郊外型ファミリーレストランとハイウェイレストランの出店だ。たひたび海外の外食産業事情を観察してきた経験から、日本にも主要道路沿いに郊外型ファミリーレストランの時代が来ると読み、七年暮れ、その先駆けと

なるロイヤルホスト第一号店を北九州市黒崎に開店した。その後、九州地区で積極的に出店していく。関西地区への進出も果たした。七五年七月に大阪ガスと共同出資で「オージー・ロイヤル」を設立。十二月には神戸市東灘区にロイヤルホスト関西一号店を開店した。

これは、万博でロイヤルが輸入した米国製の優れた厨房(キッチン)機器がきっかけだった。大阪ガスの副社長だった安田博氏(後に同社社長)が、特にコンベントションオーブンに興味を持たれた。万博でのロイヤルの実績もあり、大阪ガスから依頼があったのだ。

## 北九州郊外 車社会

エーレストラン第一号を開店した。その後、古賀(福岡県)、上里(埼玉県)、川登(長崎県)、東京湾横断道路の海ほたるなどのサービスエリアへの出店とながつた。

「海」では、万博のカフェテリアの方式を利用して、カーフェリーの船内レストランを手がけた。一九七〇年代初めは大型カーフェリー時代が到来したころ。一、二万トン級の船が続々と就航していた。そこで日本カーフェリー、関西汽船など各社と相次いで契約を交わし、最盛期には十五隻となつた。設計の段階から企画に参加し、厨房や店内内装のプランも、われわれが手がけた。店内の雰囲気やメニューの豊富さ、適切な価格、味の良さが受け、「動く豪華レストラン」と外食専門誌にも注目された。

車社会を先取り、積極展開

さつかけだつ  
就航してた。そこで日本と  
フエリ、関西空港まで各

トランの拡充強化に努めた。飛行機も次第に大衆化、日本人の海外渡航自由化や国内外旅行者の急増で、機内食や空港レストランも急成長した。

六八年の福岡空港ターミナルビル完成を皮切りに熊本、鹿児島、沖縄と新築された九州各地の空港ターミナルビルにレストランを出店した。前後して成田空港への出店が決定した。

六九年、ロンドンのハイド・パークを訪れたとき、スノートン卿設計の気持ちのよいレストランでランチをとり、すばらしい印象が記憶に残っていた。そして福岡市内の大濠公園に、居心



大阪万博の利益で福岡県に寄贈した大濠観光会館

地のよい水辺のレストランをつくりたいと思うようになった。「思いがけず万博で出た利益をこれまで世話になつた福岡県民に還元したい」。そんな夢を持った。

林武彦福岡県議を通じて当時の亀井光福岡県知事にお話ししすると、賛成してくれた。公園は福岡県の管理のため、ロイヤルが建物の大濠観光会館を建てて県に寄付、店铺の運営をロイヤルが県から委託される形をとった。

八九年の福岡市制百周年記念福岡博覧会に皇太子殿下がお見えになるということで、国賓クラスのお客様を迎えるレストランとして増築と模様替えをするよう県から依頼を受けた。中洲についた「レストラン花の木」(旧「ロイヤル中洲本店」)をそのまま移設し、内装、調度などを再現、本格的フランス料理の店としてロイヤルの伝統を今も守り続けている。

(ロイヤル創業者取締役)