

# 新生ロイヤル

日本一を目指したレストラン「ロイヤル中洲本店（ザ・ロイヤル）」が本格的なフランス料理の店として全国で評判となり、ますます自信を深めていた

## 私の履歴書

江頭 匡一  
えがしら きょういち

⑫

### 「飲食業一本やり」決意

#### 会合で末席扱い、バネに

な決意をこめた「私の抱負」を公表した。「大阪以西、中国、全九州の各都市に……ロイヤル店舗を建設し……不一家をしのぐロイヤルを築き上げ……従業員に同種業者のごとくよりもよい待遇を与える組織をつくり上げ……」という内容である。当時、喫茶・食事の店として味、サービス、店舗数を含め隆盛を極めていたのが、不一家だった。事業の再構築も急いだ。キルをかき立てるバネになった。

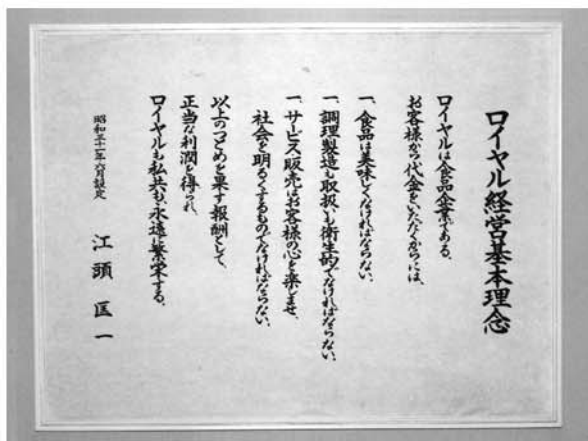
ころ、国税局から脱税摘発を受けるという人生にとって一大転機が訪れた。

いったんはどん底状態に陥った私だったが、再起への立ち上がりは、早かった。野心から志へと、私自身が別の人間に生まれ変わる過程でもあった。

一九五五年十二月には、新た

と最初にうたった基本理念は、今でもわが社の経営の原点だ。このころ旧制嘉穂中学の先輩に勧められて福岡青年会議所に入った。メンバーの多くは炭鉱主の二世や旧家の子弟たち。当時はサービス業は水商売といわれ、低く扱われていた。会合でも私は末席に座らざるを得ない。それがまた「この仕事で胸を張れるようにしてみせる」と闘志をかき立てるバネになった。

を頭に刻んでおいてください。言葉は悪いが経営者は従業員から搾取していることを忘れないように。また日曜以外のゴルフは慎んでください」という言葉をくれた。そして「従業員にも経営感覚内はじめ五十数軒の映画館での販売権を獲得した。また、当時イタリアのリトリオ・トラノ氏が来日し、ナポリタン・アイスクリームの製造・販売を始めて、大変有名になっていった。だが、製造方法や材料は秘中の秘で決して外に漏らさない。何とかその秘伝を得たいと、家内を上京させた。知人宅に身を寄せ、数週間にわたって一生懸命情報を入し、リポートしてくれた。とにかく必死だった。今でも当時のリポートを読み返すと、懐かしさと共に、家内への感謝の気持ちを新たにす。



新生ロイヤルの経営の根幹をなす「経営基本理念」

（ロイヤル創業者取締役）