

集中調理工場

外食産業のパイオニアとしてロイヤルはいくつもの「日本で初めて」を切り開いてきた。産業化、システム化を支えているセントラルキッチン（集中調理

私の履歴書

江頭 匡一
えがしら きょういち

⑭

工場)もその一つだ。これは思いがけない発想から生まれた。一九六二年四月に、福岡市の繁華街天神に新設の大型ビル「福岡ビル」にレストランを開いた。西日本鉄道の本社が入るこのビルのテナント料は、敷金、家賃ともにどこよりも高額だった。

この高価なスペースを使っただい。それまで料理を冷凍して、ジャガイモの皮をむいたり、タマネギを切ったりするのはもったいない。他の店の分も合わせて、土地の安い別の場所ですべて、土地の安い別の場所ですべて、準備を一本化して加工調理すれば、もつとムダが省け、店のスペースも有効に使える。そのうえに一等地の店でも、郊外店でも、カレーのルーなど、安定した味のものを店に届けることができる。

試行錯誤の末 日本初

冷凍食品にコック猛反発

最初は本社の工場の一角に簡単な設備を設け、毎日、冷蔵で各店に配送していたが、それも大変だ。そのうちに冷凍することを思いついた。これがセントラルキッチンの原点となった。この冷凍方式のヒントは、アムゼンの極地探検に関する記事だった。探検隊が極地の前線基地の氷の下に埋めておいた食料を次の隊が掘り起こして解凍したところ、おいしく食べられた。

チンを合わせたロイヤルセンターを新たに建設するため、福岡空港近くに土地を探した。すでに高速道路の九州縦貫道の計画も進められており、将来のトラック配送にも便利だと考えたからだ。その資金こそ、日本興業銀行からの融資だった。



産業化を支えた集中調理工場「ロイヤルセンター」(福岡市)

画一化するのは、客をばかにしている「とさんさんたたかれた。みんなを集め、夜を徹して説得したが、結局、半数近いコックが辞めていった。残ってくれたコックたちは後に、「うちの会社のシステムは非常に進んでいる」と誇りにさえ思うようになったが、六九年九月、そのスタートはそれこそ薄氷を踏む思いだった。この方式は、思いがけず七〇年の大阪万国博覧会で大きな威力を発揮。私の考えの正しさを証明してくれた。福岡と大阪の間が約六百キロ。米西海岸のロサンゼルスとサンフランシスコの間とほぼ

しかし、料理を冷凍加工するという方式を現実化するまでは、平たんな道とはいかず、社内外の強い反発に遭った。身内の反対の中心はコックだった。「冷凍食品を使った料理など料理ではない。お客さんに出すことはできない」と強硬に言う。料理専門誌からも「味を

(ロイヤル創業者取締役)