

# コック養成

「日本で一番質の高い飲食企業を目指す」。料理やサービスの質を追求し、一軒のレストランから出発した私たちがとっては、全国五百を超える店舗網を

# 私の履歴書

一 匡 頭 江  
いち きょう きょう しら え

22

かいらーく社長の茅野亮氏に「協力して全国展開をしましょう」と呼びかけたのも、そうした思いからだ。イトーヨーカ堂が米国のレストランチェーン、デニーズと提携して、横浜市上大岡に第一号店をつくる時に、当時の三井銀行（現さくら銀行）福岡支店長、西脇秀夫氏から、「あなたの経験を生かして、加勢してほしい」という要請があった。米

国でも有名なデニーズと組んでレストランを展開することは、日本の飲食業の産業化に役立つと思ひ、私は喜んで協力した。社内の役員の名には、「将来、競争相手になるようなところに、親切に指導をするなんて」とあきれ意見もあった。だが、私はいささかもためらうことはなかった。

私は時代時代の変化に対応して、お客が一番求める業態の店を一つ一つつくってき。その結果、高級レストランからファミリーストラン、空港レストラン、ベーカリー店などいろいろな業態の店をもつてになった。レストランの運営だけでなく、パン、洋菓子、アイスクリームまで自社工場をつくっている。飛行機のファーストクラスで出す料理を手がけることができるのも、そうしたすそ野の広

## 教育機関設立、味守る

### 根幹に「ロイヤルらしさ」

さがあるからこそだ。外食企業のなかで、自社で擁している専門職のコックの人数とレベルでは、決して他社に引けをとらない。それだけ料理を大切にしているからだ。九二年には、ロイヤルクッキングアカデミーを設立した。「ロイヤルの味」を受け継ぎ、お客にその味を提供していくコックを養成することが目的だ。アカデミーで学ぶのは、高卒

築いた今も変わらぬ目標だ。一九七九年十二月に北海道・札幌に進出。福岡のローカル企業から念願の全国チェーンに成長したロイヤルだが、「飲食業の産業化」のためには、市場規模の拡大が欠かせないと、外食業界への参入を目指す企業との協力もいとわなかった。先にす

て、お客が一番求める業態の店

の新人社員八十人余り。寮生活で一年間を過ごし、包丁さばきや肉や魚のおろし方、オムレツの焼き方など、料理の基本や社会人としての一般常識を学んでいる。すでにここを巣立った四百人近い人材が全国の店で働いているが、近い将来、コックの企業には個性が必要だ。自動車でもトヨタ、ニッサン、ホンダなどそれぞれの個性がある。ロイヤルらしい個性を大切に守り、守り続けていかなければならないと考えている。



ロイヤルクッキングアカデミーの修了者らと(前列中央が筆者)

半分以上がアカデミー出身者になるはずだ。ロイヤルの料理は全国で年間一億人近い人に食べていただいている。その味の基本は、フランス系スイス人のワイル氏がその基礎を築いた横浜のホテルニユーグランド系の流れをくんで

た。社員にいつも言い続けてきた。過去、絶えず新しいものに挑戦してきたなかで、「ロイヤルらしさ」という一本の筋だけは、時代が変わっても変えてはならない大切な根幹であると思っている。(ロイヤル創業者取締役)