©日本経済新聞社 2018 （昭和46年5月14日第三種郵便物認可）

日経MJ
8月12日(日曜日)

一人ひとりにコスメ提案

訪日客需要もあり好調な化粧品市場。若い女性もうまく取り込むコーセーの小林一俊社長は「自分に何が合うのかアドバイスが欲しいという若い人が増えている」と指摘する。 3

世界の「おいしい」を楽しもう
YOUKI
ユウキ食品株式会社
http://www.youki.co.jp/

「カメラを止めるな！」監督 4
ベビーテックで育児支援 5
和型の墓石購入、35%まで減 10
実は楽しい！ 感想文・作文 12

日経流通新聞
MJはMarketing Journalの頭文字です。
発行所 日本経済新聞社
東京本社 ☎(03)3270-0251 〒100-8066 東京都千代田区大手町1-3-7
大阪本社 ☎(06)7639-7111 〒541-8515 大阪市中央区高麗橋1-4-2
購読のお申し込み ☎0120-21-4946 https://www.nikkei4946.com

「食」の豪族 難攻不落

人口減少と競争の激化を背景に飲食チェーン店はまさに戦国時代。全国チェーンの大手を中心に消耗戦も厳しさを増すなか、地方では地元消費者の胃袋をがっちりつかみ、大手の席巻も許さず成長している「豪族企業」がある。一見どこにでもある店が一国一城を守り続けるワケは。最強ローカルチェーンのいまを追った。

地方チェーン 活躍

出店難の大手尻目に

「他の店もたまに行くけど、カレーはここにはかなわない」。7月上旬の午後6時前、北海道帯広市の「インデアンカレー西21条店」。週一で通っているという帯広市在住の公務員の男性客(27)がほほ笑んだ。

藤森商会（帯広市）の「インデアンカレー」は十勝地方で圧倒的な人気のカレーチェーンだ。週末には当然のように行列ができる。帯広で10店、釧路で2店。同じ道内の札幌にすら進出しない代わりに牙城を強固に守る。帯広に全国区の「coco壱番屋」は1店だけ。以前は市街地にも1店あったが、いつの間にか閉店した。

香味野菜や鶏骨など10種類の具材を数時間煮込んだスープと、30種類のスパイスを合わせてつくる。牛肉を8時間以上煮込んだ定番の「インデアン」は453円と安い。「手ごろで飽きがこない。まさに家庭の味で、毎日食べられる」。30代の男性客は指摘する。

実は3月には燃料費の高騰や原材料高で4年ぶりに全商品を30円値上げした。改定直後こそ客足も鈍ったが回復。足元の売り上げも前年超えが続いている。

魅力は「外食」の域にとどまらない。「鍋に入れてくれるのは便利」。西21条店を訪れた高宮麻真子さん（47）は自宅から鍋を持参し、夫と2人の息子のためにルーを注文した。インデアンカレーでは鍋に入れる持ち帰り販売が定着している。

他の地域からの出店依頼がこれまで何度もあったが、全て断ってきた。「十勝以外の出店は考えられない」と藤森社長。具材は十勝の野菜や肉を優先的に使う。それらを他の地域に配送すると鮮度や均一の味に支障が出る恐れがあることが勢力を拡大しない理由だ。

地域を大事にする姿勢は従業員に対しても通じる。待遇改善のため、2017年9月と18年2月には10店で閉店時間を午後10時から9時に前倒し。従業員の就業時間を短くし、早めに帰宅できるようにした。11月には全店を2日間休業し、全社員・パートを招いた社員旅行も企画している。

「十勝以外の人に育ててもらって今がある」（藤森社長）。その心が全国チェーンを圧倒する支持につながっている。

採用・価格で優位

日本フードサービス協会（東京・港）がまとめた2017年の国内の外食市場の規模は16年比0・8%増の25兆6561億円。ここ数年伸びは鈍り、飽和感を指摘する声もある。大量出店型の全国大手にとり競争は激化しているもようだ。人手不足も出店の足かせだ。

最近は出店が年10店程度にとどまる大手もある。相対的に各地の豪族チェーンの強みは増す。キ確保につながるケースも多いとみられる。

2つめが価格。物価が安い地方では、大手の全国統一の価格が割高に映る可能性もある。例えばトリドールホールディングスのうどん店「丸亀製麺」は全国で約800店あるが、本場の香川県では2軒。丸亀市には1軒もない。同店のかけうどんは290円からだが、香川ではうどん1杯20円ほども珍しくない。価格の優位性は感じられないとの見方もある。

3つめは地産地消だ。稲垣上席研究員は「地方の店は鮮度の高い食材を手に入れやすく、魅力あるメニューを打ち出しやすい」と指摘する。近隣の生産者から農畜産物を早く安価で仕入れられる。物流費が高止まりするなか、農場や加工工場と店舗の距離が近ければ食材の運送費も少なくすむ。地方の利点を生かす企業がさらにたくましく生き抜く可能性はある。

究員は「地域への集中出店は従業員の採用で有利」と分析する。地域に密着した企業は地元からの認知度も高く、新卒採用でも親からの反対が少ない。優秀な人材の確保に多いとみられる。

1つは人手確保。リクルートライフスタイル（東京・千代田）の「ホットペッパーグルメ外食総研」の稲垣昌宏上席研究員は「地域の祭りなどには、鯛に入った大量のルーや米飯の配達も。帯広の小中高の文化祭などではおなじみの風景だ。「リクエストに応えているうちに地域密着のサービスが増えた」。藤森裕康社長は笑う。家でも祭りでも食べたいといった相談に合わせる努力が確固たるブランドをつくる。

文化祭に出陣 響く舌鼓

数十種類のスパイスを混ぜ合わせたインデアンのカレー。持参した鍋にカレールーを入れるサービスも定着

インデアンカレー 十勝

レアで熱い鉄板に載せた爆弾ハンバーグを客の前で仕上げる（埼玉県越谷市）

フライングガーデン 北関東

「爆弾ハンバーグ」郊外布陣の旗印

栃木県小山市に本社を置き、北関東3県や埼玉、千葉で計61店を構える郊外型レストラン「フライングガーデン」。既存店売上高は2018年3月期まで4期連続で前年を上回る堅調ぶりだ。

看板メニュー「爆弾ハンバーグ」（愛称・爆ハン）は250gのサイズの場合でライスやサラダなどのセットを付けて1500円強。昼・夕食時間帯は爆ハン目当てに空席を待つ会社員や主婦、家族連れが絶えず、特に女性客が6割を占める。

爆ハンは注文を受けてから網で表面をカリッと焼き上げ、熱い鉄板に載せて客のテーブルに運ぶ。そして客の前でカットを担う人材は都心では集めにくいとみる。

もうひとつは立地だ。田畑に囲まれ、見渡しのいいロードサイドにこだわる。「遠くから目立ち、夜も明かりを目当てに立ち寄れる。そんな場所は都心にはない」（野沢社長）。北関東3県と埼玉、千葉のエリアで年間1店のペースで着実に成長する考えだ。

ぎょうざの丸岡 南九州

1日最大50万個包む

ギョーザで知られる宇都宮市や浜松市を急速に追い上げている都市がある。総務省の家計調査の「1世帯当たりギョーザ購入額」で近年3位に上がってきた宮崎市だ。その躍進の立役者と言われるのが、宮崎県や鹿児島県を中心に20店を構える「ぎょうざの丸岡」だ。

宮崎県都城市に本社と工場を置く、生ギョーザの専門店だ。都城の工場でつくる数量は1日最大50万個。外食形式の店舗も運営しつつ、ほとんどの店は生ギョーザの持ち帰り店として稼ぐ。通販も取り扱っている。

1個26円と安い。50個買っても1300円と手ごろだ。都城市の店舗を訪れた50代の主婦も「値段が安いから、いつも100個ほどまとめ買いしてしまう」と話す。

宮崎や鹿児島では、生ギョーザを店で買って家で焼いて食べる文化があるが、それを広めたのも同社だとされる。丸岡久浩社長も「食習慣を変えるくらいの気持ちでやっている」という。多くの県民はギョーザを外食店で食べる習慣になじみがないせいか、宮崎には東京や大阪を本拠とする大手中華チェーンの攻勢はない。

（平鳩健人、小田浩靖）

＝11面に続く

次号は 「第15回百貨店調査」の結果がまとまった。2017年度の店舗別売上高ランキングや主要都市別伸び率ランキングなどを紹介する。

FC展開中
放課後等デイサービス
ウィズ・ユー
With・you
TEL.06-6339-8400
〒564-0053 大阪府吹田市江の木町17-1-8F
有信アクロス株式会社

爆速、あっと免税
パスポートを読み取るだけで自動印刷
最速20秒で、免税帳票出力!
月額(税別) 980円
1,500セットの導入実績
あっと免税 検索
株式会社ビジコム www.busicom.co.jp ☎03(5229)5190

首都圏・関西・中京 偏差値分析
ベストな学校の選び方
中学受験を考えたらまず読む本 2018-2019年版
定価(本体926円+税) ISBN978-4-532-18263-2
先輩訪問! 医師、弁護士、AI研究者になるには?
英語教育最前線
合格者親子に聞く 受験成功の秘訣
受験のプロに聞く 失敗しない塾選び
開成中・高卒 東大生クイズ王 伊沢拓司さんに聞く 巻頭インタビュー「中学受験の極意」
2020年度 大学入試改革でどう変わる?
好評発売中!
日本経済新聞出版社 〒100-0004 東京都千代田区大手町2-2-1 ☎03-5255-2827 www.nikkeibook.com/ ●お求めは書店で。書店にない場合はブックライナー☎0120-39-8899へ
公式Twitter @nikkeipub
日経MOOK