



明治中期から続く老舗の割烹料理店。これまでの100年あまりは大過なく続けてこられたが、時代の変化で顧客は漸減しており、将来を見据えると抜本的な改変が不可欠だった。大阪仕込みの事業意欲を持つ社長と、現場を肌感覚で知っている女将の二人三脚で、思い切った改革に取り組んだ。

有限会社 割烹かめ清  
代表取締役 雑賀清一氏  
専務取締役(女将) 雑賀友子氏



# 引き継いだ家業に現代感覚を取り入れて再構築

## 100年以上続く老舗の割烹店 次代を見据えて大改革を断行

秋田市随一の歓楽街川反に店を構える割烹かめ清は、創業明治19年の川反でも最古参級の老舗割烹であり、当主の雑賀清一社長は五代目にあたる。

流行り廃りの目まぐるしい飲食業の世界で100年以上にわたって営業を続けてこられたのは、それだけ顧客の支持も厚かったということの意味している。しかし秋田では人口や事業所の減少、景気低迷など、商売を取り巻く社会環境は年々厳しさを増し、事業を将来に継承していくには今までのやり方を繰り返してただけでは追いつかない時期があると十数年前の時点で見越していた。併せて、店舗の老朽化も進み、先代から現社長に経営が引き継がれる時期でもあったことから店舗を建て替え、全面的にリニューアルをした。この際には、社長夫人で女将の雑賀友子専務の意向も大いに反映させることになった。

「黙っていてもお客様の来る時代ではなくなっていたので、思い切ったことをしました。それまで使っていた器は全部廃棄し、従業員も一新、二階は割烹のまま一階をカジュアル感

覚で利用できるカウンターとテーブル席中心のフロアにしました」(友子専務)

料理も従来はお客様の来店前に膳に並んでいたものを、温かい料理は温かいうちに提供するスタイルに変えた。

## 時代感覚を取り入れて積極的に別業態で多店舗展開

かめ清のリニューアルと前後して取り組んだのがイタリアンレストラン「ペペロンチーノ」の開店。

新規に建設される複合ビルへの入店を打診されたのがきっかけだったが、店舗の立地や想定される客層をイメージして、和食の店ではなくイタリアンの店にした。

大阪で修行をして浪速流の精力的な商売のやり方を学んできた雑賀社長の旺盛な事業意欲と、割烹の女将として時代にマッチした飲食ビジネスのあり方を模索していた友子専務の思いが重なった形での出店だった。

さらに、もう1店のイタリアンレストラン

「ラ・グロッタ」は株式会社ペペロンチーノの運営だが、こちらも雑賀社長と友子専務の経営になる。

今後の事業展開で課題があるとすれば、「人材の確保」だ。

「うちだけに限らず、飲食業界の人材難は深刻です。ある意味修行の世界なので、入店して数年で自分の力試しのために他店に移る者もおります。それは止めないのですが、そこまで育つ前にあきらめてしまう人も少なくありません。どうやって従業員のモチベーションを高め、定着率を維持するかが大きな悩みです」(雑賀社長)

## 固定概念にとらわれず “待ち”から“攻め”の商いへ

今年度は新たに、女将の個人事業として、料亭の味を家庭でも楽しんでもらえるように、調味料や漬け魚、炊き込み御飯の素などの商品化にも取り組んでいる。お客に店まで足を運んでもらう“待ち”の商いから、自社開発商品を発信

していく“攻め”の商いへの展開だ。当面は店頭や東京のアンテナショップでの販売、将来的には通販やカタログ販売も検討している。

割烹という業態は、かつては職場の先輩が後輩を引き連れて使われることも多く、割烹店での飲食の作法も自然に身に付いたものだが、そのような美風も廃れ、今では割烹店の利用の仕方が分からないという人も少なくない。しかし、見方によっては逆にそれは新しいビジネスチャンスでもあり、まだまだ潜在的な需要は掘り起こせる余地があると言えるだろう。老舗企業はしばしば経営刷新の機会を逃しがちだが、かめ清はいち早く次代に向けて持続可能な経営に舵を切ったのである。

### 有限会社 割烹かめ清

〒010-0921 秋田県秋田市大町四丁目1-16  
Tel.018-862-2729 Fax.018-862-2789  
http://www.kamesei.com/

■創業/明治19年  
■資本金/2000万円  
■売上高/1億9500万円(グループ合算)  
■社員/35名(PA含む)  
■事業内容/飲食店経営



- A 川反の飲食店は旭川河岸側が店の裏手にあたるため景観上もおざなりにされてきたが、リニューアルしたかめ清が初めて景観も意識した店づくりをした。
- B 今年度から女将が代表者になって店頭販売向けの商品開発にも着手した。
- C 魁新報社旧社屋跡地に複合ビルが建設されたとき、多店舗化の第一弾としてイタリアンレストラン「ペペロンチーノ」を開店させた。
- D 「ペペロンチーノ」に続く2店目のイタリアン「ラ・グロッタ」。店舗の立地で客層も異なってくるので、出す料理や客単価の設定も変えていく。
- E 千秋軒はかめ清が明治三十年代に開いた西洋料理の店。しばらく店の歴史は途絶えていたが、平成23年に秋田市仲小路に復活させた。

