中村芳平

外食ウォーズ

浜倉的商店製作所・浜倉好宣社長

数々の廃業寸前店を立ち直らせた「必殺再生屋」

浜倉的商店製作所（東京・有楽町）社長の浜倉好宣氏（45）＝顔写真＝は、転廃業を余儀なくされた魚屋、飲食店、商業施設などの代表者から助けを求められ、「浜焼き酒場」、「横丁スタイルの複合飲食店」などをプロデュースし、再生してきた。業界人からは、「飲食店・商業施設の必殺再生屋」と呼ばれている。

浜倉氏はJR東日本から依頼され、東京・有楽町2丁目、JR高架下のインターナショナルアーケード商店街の107坪4区画を「有楽町産直飲食街」（2010年11月開業）に衣替えさせた。

「再生するに際し、このアーケード街が昭和39年の東京オリンピック開催時に土産物屋として繁盛したこと、また、周辺に各県のアンテナショップが多いことなどを参考に、全国の自治体に声をかけて出店を募りました。結果、岩手、長野、静岡、熊本4県が参加、各県名産の食材、郷土料理を柱にした店舗作りを進めました」

浜倉氏は各県の生産者と飲食店、消費者の3者をつなぐ「産直モデル&横丁スタイルの複合施設」を作り、各県の魅力を訴えた。近くの帝国ホテルに宿泊する外国人などが来店し、活気を取り戻している。

浜倉氏は1967年横須賀市生まれ。4人兄弟の末っ子だ。母方の京都嵐山・嵯峨野で育った。父が建売住宅の不動産屋を経営、しかし、浜倉氏が中学2年生の時倒産。裕福だった家庭はどん底に落ちた。だが、浜倉氏はへこたれなかった。高校1年生の時から、「餃子の王将」（王将フードサービス）でアルバイトした。85年プールバーに職場を変えた。その店の経営者は数店舗の飲食店を経営、浜倉氏を社員に採用した。

「最初の仕事が京都駅の飲食店街にあった『お茶漬け&トンカツ』の店の再生でした。古びた店で赤字経営。私が京料理の御膳ものを1000円で売ることを提案すると、私を店長に引き上げ、私が考えているような店に大改装し、運営を任せてくれました。観光客をターゲットに、営業時間を朝7時～夜8時に変更、1年ほどで繁盛店にしました」

活況の恵比寿横丁

「横丁ブーム」火付け役に

浜倉氏が18歳～19歳になる時の記念すべき出来事だった。その社長は、その後もチャンコ鍋屋、ウナギの老舗などを買収し、浜倉氏に再生を託した。バブル崩壊でその会社は倒産したが、浜倉氏は「飲食店の再生屋」として、次のステップを踏み出した。以後、大阪に舞台を移し、持ち帰り弁当「ほっかほっか亭」のスーパーバイザー、創作居酒屋の本部長などを経て、99年に単身上京、フードスコープ（現在ダイヤモンドダイニング傘下）の取締役として、新業態の人気レストランを開発、ニューヨーク出店を成功させた。

「04年37歳で同社を退社。もう一度自分の原点に帰る。すなわち大衆酒場をやろうと決断しました。その時東京・深川の団塊世代の魚屋さん夫婦から、業態転換の相談がありました。開業したのが『オヤジと娘の浜焼き酒場』でした」この「鱗」ブランドの浜焼き酒場が大ヒットし、浜倉氏の名前が上がった。続いて築地市場の仲卸から相談を受け「鮮魚・貝類の丸冨水産」をプロデュースした。08年5月には公設市場の跡地を活用、個人飲食店複合施設の『恵比寿横丁』（現在21店舗で構成）に再生、自社でも直営の浜焼き酒場を出店した。これが「横丁シリーズ」の第1弾だ。斜陽の飲食店街の店主がツアーを組んで見物にやって来るほどの人気で、「横丁ブーム」が起こった。

浜倉氏は昨年12月、老舗の酒場を大改装し、「日本鮮魚甲殻類同好会新宿えび通り本部」（客単価約3500円）を直営で開店、産地直結の店を10店舗ほど展開したいという。「中間流通・外食支援事業者」として、その存在感はますます重みを増している。

（外食ジャーナリスト）