

外食チェーンの誕生

1970年

革新をもたらしたエポックと

リーディングカンパニーの創業

産業が発展するきっかけにはエポック（画期的なこと）が存在する。日本のフードサービス業の場合、「モータリゼーション」「東京オリンピック」「日本万国博覧会」となるであろう。以下、要所については『月刊食堂』等の関連書籍から引用して述べる。

まず、「モータリゼーション」は、日本人の行動範囲を大きく広げ物流を発展させて、商業の大きなステージを郊外に創造した。これがフード

サービス業につながるのは、ドライブインが端緒である。

1961年に日本のドライブインの先駆けといわれる「トヨペットサービスセンター」が神奈川県・小田原にオープンした。ここはトラックドライバの休憩や食事のとれる施設だった。その後、自動車メーカー各社が一般消費者向けの販売に力を入れるようになり、これらを対象とした飲食店がロードサイドに増えていった。そして、チェーニ化志向の店が立ち上がった70年代以降から、本格的なロードサイドの時代が始まった。

「東京オリンピック」は64年に開催。選手村では毎日7000食の食事が作られた。この大量の調理を賄うために、冷凍食品の技術と解凍法、調理法が向上した。ここにはレストランが2カ所設けられ、総勢300人を超える料理人がいた。オリ

ンピック開催期間中に60万食が作られた。

「日本万国博覧会」は70年に開催。当時の『月刊食堂』の記事に「1日1億円強が会場内の食堂に落ちている勘定」とある。このなかで注目されたのはアメリカゾーンで、「ケンタツキー・フライド・チキン」（以下、KFC）や当時福岡が本拠地であったロイヤルがカフェテリアやステーキハウスを運営していた。このKFCは、日本にファストフード（FF）という業態の将来性を見せつけた。店内に「オートクッカー」が存在して、チキンとポテトにロールパンが付いて1セット350円、1日ごと4600セットを販売し、日商160万円を売り上げていた。

以下に、外食チェーンの代表的な4社の成り立ちを記しておく。

1 FFチェーンの

端緒となるKFC

日本万国博覧会の前年1969年に第二次資本自由化が行われ、その後、日本の飲食業に外資が到来した。そして、日本万国博覧会会期中の7月に、三菱商事とアメリカのケンタツキー・フライド・チキンが合弁で日本ケンタツキー・フライド・チキン（日本KFC／現・日本KFCホールディングス）を設立した。

70年は、「KFC」（日本KFC）、「ウインピー」（東食ウインピー）、「ダンキンドーナツ」（レストラン西武）とFFチェーンの1号店が続々と立ち上がった年でもある。

KFCは日本万国博覧会閉幕2カ月後の11月

に、名古屋市郊外のショッピングセンター（SC）の敷地内に1号店を出店した。

この指揮を執っていたのは、後に社長となる大河原毅氏である。アメリカが描く日本での店舗展開は、名古屋、関西、東京へと直営を5店舗出店して、その後FC展開をしていくというものだった。その構想通りにオープンした1号店は月商50万円と振るわず3年後に閉店。2号店は大阪・住吉、3号店は大阪・枚方であるが、どちらも不振。その後、神戸トアロードの物件が出て、71年4月に出店したところ軌道に乗った。

そして、同年7月東京・青山に出店して成功。同年9月にFC第1号の神奈川・江ノ島店をオープンして爆発的にヒット。こうしてチェーン化の軌道を作った。

2 アメリカからの指示を

固辞した日本マクドナルド

日本マクドナルド（現・日本マクドナルドホールディングス）の創業者、藤田田氏は、藤田商店という輸入商社を営んでいた。英語が達者であったことから、日本の大手商社などをアメリカ側に紹介する役割を担っていた。

マクドナルドの日本展開についてはダイエーがアメリカとの合弁会社を設立するべく交渉を行っていたが、出資比率で合意に達することができず決裂となった経緯があった。

ある日、アメリカ側から「フジタ、マクドナルドを君がやってくれ」と提案があった。以下は『月刊食堂』の別冊『日本の外食産業』（1991年）

からの引用である。

「私はとてもできない。だからやれる人間を紹介しているのではないかと断ったら、われわれは決定権をもつ人間とさしで交渉したいんだ、と言ったね。そしてある程度金を持っていて、ある程度学歴があつて、40歳前後で、自分の仕事を持っていて、遊んでいられて、英語が分かつて、身体強壯である。そういう人間でなければ交渉相手にならない、と言うんだ。そして、お前は全ての条件を満たしているではないか、と言ったんだ。」

これに対して、藤田氏は次の条件を出した。

① 出資比率は50対50であること。② 社長は日本人がやってアメリカ人は経営に一切口を出さないこと。③ もうけはアメリカに持って帰らずに、すべて日本で再投資すること。④ 経営権、人事権は一切藤田に帰属すること。あらゆる経営ノウ

ハウは提供してもらうが、アメリカ側から命令は一切出さないこと。

このような高飛車な条件を提示すると、提案は引き下げられるかと思つたが、代表のレイ・クロック氏は「こいつならばやる。事業に本気で取り組む気があるからこそ、厳しい条件をつきつけてきたのだ」と納得したのだという。

そして、マクドナルド1号店は日本の商業の象徴である東京・銀座の三越百貨店1階に outlet した。同店の outlet に際して三越側から、工事の時間を「39時間」しか与えられなかった。そこで、開店準備サイドでは同じような物件を用意し、工事に要する時間を短縮して店をつくるためにシミュレーションを何度も繰り返したという。

③ 先駆的にインフラを

整えたロイヤル

ロイヤル（現・ロイヤルホールディングス）の創業者、江頭匡一氏は1923年生まれ。終戦後の1946年に電気工事会社の昭興電業社を福岡市内に設立し、事業家としてのスタートを切った。それ以前、福岡・板付のアメリカ軍基地でコック見習いをしていたことがあり、この縁でアメリカ軍の指定商人となった。

49年春日原基地のなかにベーカリー工場を作り、初めて「食」と出合った。翌50年にロイヤルの前身となるキルロイ貿易を設立した。

本格的な外食ビジネスへの足がかりとなったのは、51年に板付空港（現・福岡空港）内にレスト

ランをオープンし、機内食の納入事業を始めたことである。56年にはベーカリー、レストラン、アイスクリームの三つの事業を統合してロイヤルを設立した。

ロイヤルは、近代のフードサービス業において先駆的なことを行った。

まず、61年に冷凍技術をもったセントラルキッチンを開設した。これがアメリカのフードサービス業を産業化につなげたことを、江頭氏はアメリカの専門誌を読んで知っていた。

次に、78年に株式を上場した（福岡証券取引所）。これは「食べ物屋」さんを「フードサービス業」という産業に押し上げた。

そして、77年ロイヤルホスト三鷹店を出店し、ロイヤルは東京進出を果たした。