

# ぎょうざの満洲 池野谷ひろみ社長に聞く

## リスク分散 大阪進出

### こだわりの国産具材で勝負

県内を中心に中華料理チェーンを展開する「ぎょうざの満洲」(坂戸市)が9月、大阪に1号店をオープンした。価格と味はそのままに、食い道楽で知られる関西に挑む。ギョーザの具材すべて国産ブランドがこだわりの。池野谷ひろみ社長(49)に戦略を聞いた。

(聞き手・栗原健)

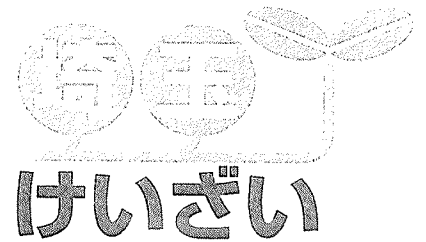


「作ったギョーザをその日のうちに」がモットーのぎょうざの満洲(坂戸市の坂戸駅店)



池野谷社長

ギョーザ12個に、ライスとスープが付いたダブル餃子定食がワンコインの500円。皮の水分が多く、もちもちした食感が特徴だ。作ったその日に食べてもらおうと、作り置きはしない。工場からトラックで1時間半、40キロ圏外には店を出さないのが哲学だ。生産能力の拡大に伴い、新工場を神奈川県あたりに作ろうと考えていた。そんななかで、東日本大震災が起きた。東北の被害を目の当たりにして関東でギョーザをつくる設備が全滅したら、店は開けないと思った。リスクを分散させるため、関西への出店を検討した。土地鑑がない関西への進出は無謀だと止める意見もあったが、大阪は人口も多いし、口コミを中心に広がったインターネットのギョーザの販売も順調だ。手作りの味を重視する関西なら



ば、必ず当たる。工場新設を視野に出店を決めた。1号店はJR大阪環状線の野田駅前。約80平方メートルの小さな店だが、近くにはオフィスもあれば住宅もある。まだオープンしたばかりだが、リピーターも出て、手応えを感じている。2号店は12月、激戦区の京橋駅前に出店する。当面は坂戸工場から冷凍で運ぶ。

ギョーザの具材はすべて国産がこだわり。2008年に中国産冷凍ギョーザの

冷凍ギョーザが姿を消した。それでも「満洲のギョーザは大丈夫」と、陳列を続けたいといううれしかった。ニンクも、高価だが中国産から青森産に切り替えた。2年前から父親の地元、群馬・老神温泉で旅館業も営む。財務が悪化し、引き受けを頼まれたのだ。眺めのいい部屋を中華レストランに改修。溪谷美と良質な温泉に加え、自慢のギョーザで楽しんでもらう。

今の目標は、県内の畑で野菜を生産する「満洲ファーム」を開くこと。今年から自宅の畑で農業を始めた。夏はカボチャが豊作だった。カボチャのプリンを作れば、デザートが一品増える。料理の基本は食材だ。メニュー研究を含め、農業は社員教育につながることを期待している。

### 「3割うまい」

### バランス経営

1964年、所沢市緑町で中華料理店「満洲里」として創業。77年に今の店名に。その後、西武新宿線や池袋線、東武東上線沿線を中心に店舗を拡大、現在は4都府県65店舗。従業員は2012年6月時点で180人。キャッチフレーズの「3割うまい」は、うまい、安い、元気でうまさ3割増しという意味と、原材料費と人件費、その他経費が3割ずつでバランスの取れた経営を、という意味を重ねた。