

## 現場の声を尊重しつつ、「食」をコアに 多岐にわたるビジネスを展開する

# イーグル興業株式会社



▲本社外観

### ●会社概要

所在地：下関市一の宮本町2丁目2-22

設立日：昭和47年9月12日

代表者：矢頭 醇子(やとう じゅんこ)

資本金：5,000万円

職員数：230名(平成21年3月末現在、パート含む)

事業内容：ジャズクラブ、高速道路サービスエリア、レストラン、仕出し、プライダル、ベーカリーほか

URL：<http://www1.biz.biglobe.ne.jp/~kiisyou>

### ●会社沿革

昭和47年9月	山電興業株式会社設立 ボウリング場「サンデンスポーツボウル」、 ファミリーレストラン「プール」開業
昭和48年7月	イーグル興業株式会社に商号変更
昭和49年7月	美東サービスエリア(下り線)開業
昭和55年10月	鹿野サービスエリア(上り線)開業
昭和57年10月	仕出し料理「葉山」下関店開業
昭和63年8月	結婚披露宴会場「住吉神社会館」開業
平成2年12月	下松サービスエリア(上り線)開業
平成13年7月	佐波川サービスエリア寿司専門店(上り線)開業
平成14年8月	レストラン「住乃江Kitchen」開業
平成18年4月	ジャズクラブ「BILLIE」開業
平成19年4月	鹿野サービスエリア(下り線)、広島県吉和サービスエリア(上下線)開業

### ◎はじめに

室町初期の代表的な建築として、昭和28年に国宝の指定を受けた長門一宮住吉神社。その隣接地に本社を構えるのが、県内最大手のバス会社、サンデン交通株式会社の100%子会社として昭和47年に設立されたイーグル興業株式会社だ。創業来37年余り、レストラン、高速道路サービスエリア、仕出し、プライダルなど、「食」を通じた事業を多岐にわたり展開し、4年前には国内外で超一流とされるジャズプレイヤーの生演奏が聞けるジャズクラブもオープン。今期は高速道路休日特別割引も追い風となって、創業初となる売上30億円を達成する勢いだ。現場の声を尊重しつつ、「食」のフィールドで次々と起業を果たしてきた矢頭醇子社長と安田哲郎相談役(前会長)の経営を紹介する。

### ◎典型的な地方都市の下関に、国内外の一流プレイヤーが集うジャズクラブを運営

当社の多様な「食」ビジネスのなか、レストラン、仕出し、ベーカリーなどとは明らかに一線を画す事業がある。「やってみては」という、社員の何気ない一言から事業化へと動き出したジャズクラブだ。店名は「BILLIE」。矢頭社長が、大好きな女性ジャズ歌手、ビリー・ホリデイ(Billie Holiday)からネーミングした。だが、ジャズクラブは大都市でさえ経営が難しいジャンルの事業。隣県の100万都市、福岡市でもニューヨークに拠点を置く著名なジャズ



▲「BILLIE」入口

ズクラブの福岡店が閉店して久しい。ましてや、ここは人口わずか30万人の下関市。周辺にはのどかな景色が広がり、ジャズクラブの運営には全くもって不相応。この地にあえて起業を決断したのは、次のようなキメ手があったからだ。一番は「ジャズを聞きながらお食事を楽しむ空間」とキャッチフレーズを銘打つとおり、ジャズのライブ演奏を聞きながら本格的なコース料理を楽しんでもらえること。平成14年にオープンしたバイキング・レストラン「住乃江Kitchen」の厨房が「BILLIE」のフロア続きにあり、でき立ての料理を出せることで実現した。「寿司を食べられるジャズクラブは、全国でもおそらくここだけ」と社長は自負する。ライブのない日でも、ジャズをバックミュージックにランチ、ディナーを楽しむことができる。第二のキメ手は、矢頭社長が海外の音楽事務所とも直接交渉できる下村ちとせ氏という社員の音楽的な素養を見抜いたことだ。彼女を「BILLIE」の店長に任命し、プレイヤーとの出演交渉に係るすべての権限を委譲している。

60人は楽に入れるジャズクラブとしては広いスペース。天井も高く、解放感に溢れている。プレイヤーと同じ目線で迫力ある演奏を楽しめるよう、ステージと観客フロアはバリアフリー仕上げ。ライブ演奏を一人でじっくり楽しみたい人のため、壁際にはスタンド席をセット。これらアイデアは、矢頭社長が全国のジャズクラブに出かけ、学んできたものだ。ライブ演奏は週末を中心に毎月4～6回開催され、毎回欠かさず訪れる熱烈なファン



▲「BILLIE」ライブスペース

がいる。一流プレイヤーの演奏に触れ、感極まって涙を流す観客もいる。「一般の飲食事業では決して創り出せない喜びを顧客に提供できるのが何より嬉しい」と、矢頭社長は表情をほころばせる。

## ◎独自の企画力を活かし運営する高速道路サービスエリア

ジャズクラブと並び、当社が経営していることが意外と世間に知られていないビジネスに高速道路サービスエリアの運営がある。休日特別割引の開始（平成21年3月）に伴い、サービスエリアは何かと世間の注目を浴びるようになってきたが、当社参入は35年も前に遡る。第1号は、昭和49年、中国自動車道小月～小郡IC開通と同時に開業した美東サービスエリア（下り線）。以後、現在までに運営するサービスエリアは、計7カ所に増えている【表1】。

サービスエリアの運営は「企画力が勝負」といわれ、当社のご当地のオリジナル・メニューの開発や、レストランにバイキング方式を採用するなどして、他社との差別化を図っている。美東サービスエリアには、年間10万食を突破する「美東ちゃんぽん」を筆頭に、美祢牛・美東ごぼうなどの地元食材を用いたハンバーグや焼肉丼などのオリジナル・メニューが取り揃えられている。「美東名物」の愛称で販売する「美東ちゃんぽん」は、しっとり麺でコクのある海鮮風味のスープが特徴。これを目当てに、当サービスエリアへ立ち寄る長距離トラックのドライバーも多いようだ。また、平成2年、山陽自動車道徳山西～熊毛ICの開通と同時にオープンした下松サービスエリア（上り線）では、レスト

【表1】当社運営による高速道路サービスエリア

	サービスエリア名	開業年
中国自動車道	美東SA（下り線）	昭和49年
	鹿野SA（上り線）	昭和55年
	鹿野SA（下り線）	平成19年
	広島県吉和SA（上り線）	平成19年
	広島県吉和SA（下り線）	
山陽自動車道	下松SA（上り線）	平成2年
	佐波川SA 寿司専門店（上り線）	平成13年

ランにバイキング方式を採用。「食べたい料理だけを自由に選びたい、先を急ぐので注文してからの待ち時間を気にしたくない」といった利用客のニーズを現場社員が察知し、発案・実行に移したものである。「リーズナブルな価格でいろんな味が楽しめる」と、リピーター確保の点でも功を奏している。

### ◎決して平坦ではなかった創業期の経営を軌道に乗せた、矢頭社長発案の新ビジネス

もともと当社は、山陽電気軌道（株）（サンデン交通の前身）が下関市内で運行していた路面電車が全廃されたのに伴い、残された東下関駅舎（同市羽山町）の活用策を探るために設立された経緯を持つ。設立には、サンデン交通で人事を担当していた現相談役の安田氏も参画。以後、当社経営を任せられることになった。折しも、昭和47年当時は全国的なボウリング・ブームを迎えており、そのブームに便乗すべく「サンデンスポーツボウル」を開業。併設施設として、ファミリーレストラン「ブル」も同時にオープン。「レジャーと食」を主力に、当社事業は動き出した。

ところがオープン翌年、突如発生したオイル・ショックを機にボウリング・ブームは間もなく下火となり、「サンデンスポーツボウル」はわずか4年足らずで昭和51年に廃業。レストラン「ブル」の方は売上が伸び悩みなか、赤字を抱えたまま何とか営業を続けた。



▲「美東サービスエリア（下り線）」

創業早々の予期せぬ苦難に対し、経営を軌道に乗せたのが現在の矢頭社長と安田相談役。矢頭氏は当時、地元選出の国会議員事務所に勤めていたが、「イーグル興業の事務を手伝ってくれないか」と、ある日、話を持ちかけられた。「3ヵ月だけの約束で引き受けたのだが、30年以上もこの会社にいようとは思ってもよらなかった」と、当時の出会いを振り返る。だが、厳しい経営状況を目の当たりにして、「少しでも赤字解消に努めたい」との思いが日に日に募り、その思いが新規事業のアイデアを生み出した。

1つ目が、慶弔時などに欠かせない仕出し。仕出しは、予約に応じて材料を仕入れるため材料の廃棄ロスが生じない、一般の飲食店のような設備が要らないなど、高収益が見込めることに着眼した。昭和57年、仕出し料理「葉山」の1号店を下関市にオープン後、より多くの需要が見込める北九州エリアに進出を開始。出店数は平成6年末にピーク（8ヵ店）を迎え、創業期の赤字解消に貢献した。

もう1つが、下関にある2つの国宝に着眼し、立ち上げた精進料理店とブライダル事業。「国宝というネームバリューが生かせるビジネスを起こせば、必ず上手くいく」と確信し、奮起した。精進料理店「吉祥」は、長府の功山寺にて25年間営業した（平成21年3月閉店）。ブライダル事業は、長門一宮住吉神社で神前結婚を挙げるカップルの婚礼一式を扱う。東京での生活



▲同SA スナックコーナー

が長く、関東・東北エリアにある国宝の神社仏閣や名所旧跡を数多く見てきた矢頭社長の経験が活かされた。「発案だけで終わらせたくない」と、すぐさま借地契約書の作成に乗り出した。披露宴会場の建設地は、宗教法人の所有地。ビジネス・ライクに契約交渉できない条項については弁護士の指導を仰ぎ、一つ一つクリアーしていった。足かけ3年余りの苦労は実り、昭和63年、「住吉神社会館（現名称、住乃江ギャラリー）」はオープンへと至った。そして、「一生の思い出となる挙式を国宝神社で挙げたカップルが、隣接地にある当館へ移動して披露宴を催す」という狙いは見事に的中することになる。

### ◎現場主義を進めるも、「生鮮食材の仕入れ」という目利きの仕事は経営者が担う

当社は現場主義を徹底する。可能な限り権限委譲を進め、また社員の意見を経営に反映させている。ジャズクラブ「BILLIE」の発案および運営、下松サービスエリアにおけるバイキング方式の採用がその代表例だ。しかし、「飲食業最大のポイントは生鮮食材の仕入れ。経営者自らが市場に出向き、自分の目で確かめ仕入れをする店は潰れない」と、この一線だけは決して現場に譲らない。鮮魚は安田相談役が、野菜・肉は矢頭社長がそれぞれ担当。長らくの間、両役員が各々の仕入れに出向いた。安田相談役にいたっては、社長時代から30年余り1日も欠



▲「住乃江ギャラリー」全景

かさず入社し、未明の魚市場に通った。「40年近くこの世界で生きてきたが、一番おもしろかった仕事は袋ぜりだった」。笑顔でそう話す姿からは、自らの職責を全うした誇りが窺える。

### ◎新たな「食」ビジネスの実現に向け、さらなる飛躍にチャレンジする

矢頭社長としては、図らずも飛び込んだこの世界。「食」のニーズを巧みにキャッチしながら、当社をここまで育て上げてきた。現在展開するビジネスは、ジャズクラブ「BILLIE」、高速道路サービスエリア、仕出し料理「葉山」、レストラン「住乃江Kitchen」、ベーカリー「神戸屋」、ブライダル「住乃江ギャラリー」、進物の「ギフト住商」、ネットショップ「ふぐの住商」と、多岐にわたる。また、レストランは、出店エリアを北九州市にも拡大。バイキング形式による創作料理が自慢の「葉山ダイニング」（小倉南店・八幡店）で、両店ともにベーカリー「神戸屋」を併設する。

矢頭社長の信条は「どんな状況であっても人を嫌いにならないこと」。仕事の上で社員と激論を交わすのは日常茶飯事だが、翌朝には必ず自分から「お早う」と元気に声をかけるという。社員の成長を何よりも大切に願っているからだ。新たな「食」ビジネスの実現に向け、全社一丸となってチャレンジを続ける当社のさらなる飛躍を期待したい。（中村 滋）



▲「住乃江Kitchen」