

# 夢をかなえる

100円均一タイプの大手回転寿司チェーンと一線を画すグルメ回転寿司が団結。回転寿司協会の設立に向けた発起人総会を4日、東京で開いた。会長に選出されたのが「金沢まいもん寿司」を展開するエムアンドケイ社長の木下孝治氏。日本初の回転寿司協会、その活動とは。

— 回転寿司協会は関東・東海地区でも「がってん寿司」や「すし銚子丸」「沼津魚がし鮎」など、有力チェーンが名を連ねている。

「全国を代表するグルメ回転寿司が顔を揃えた。回転寿司の誕生から50余年。個々の店舗レベルでは対応が難しいグローバルな課題に対して、回転寿司の未来を創造する事業」を展開し、業界の活性化とレベルアップを図るのが狙い。ネタのグレード、接客サービスなどで差別化を際立たせていきたい」

— グルメ回転寿司の本領発揮か。

「広報・普及啓発事業、研修事業、調査研究事業、事業支援などを事業は多彩だ。具体的には、農水省と連携した地産地消の推進や国産魚の消

## 回転寿司協会の初代会長に

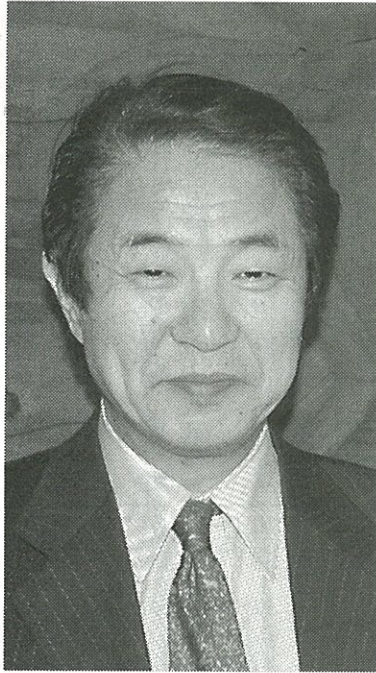
費拡大ほか、回転寿司業界や漁業関係の情報提供も考えている。ホームページでグルメ回転寿司と100円寿司との違いも分かりやすく伝えたい」

— 全国レベルの「回転寿司フェア」も計画するとか。

「回転寿司関連業者のトレドショーとして会員を中心とした各店舗が出店。関連セミナーの開催や創作寿司クラブリ、さらに早握り大会、マクログ解体ショー、パネルディスカッションなどを構想に掲げている。研修事業では人材教育、技術研修、経営・食材などに関するセミナー、職人研修、サービス研修、専門家セミナー、経営者研修、視察などを予定している」

— 当面の目標は。

「今後、全国の回転寿司店に加入を求め、初年度5000社以上の加盟を目指す。優秀な回転寿司職人の養成を目指す。回転寿司マイスター制度をも立ち上げたい」



代表取締役社長 木下 孝治氏  
株エムアンドケイ

きのした・こうじ 金沢、東京、横浜、名古屋で8店舗（回転寿司4店、立ち寿司2店、その他2店）の外食店を展開。NPO法人ソーシャルデザイン21代表。昭和26年12月1日、金沢市生まれ。金沢市立工高卒。一級建築士。