

成長に挑む

③

12日昼、金沢駅構内の金沢一番街「あんと」は帰省客でにぎわった。あんと内にある「金沢まいもん寿司」は人口減少時代を迎えている。10年、20年先まで人が減らないような場所に店を「出したい」と意気込む。新金沢駅店は満席で、店の幹線開業により、北陸の外まで順番待ちの列ができた。店は14席と狭く、すしを回転させる設備は導入していないが、職人がフル回転ですしを握っていた。

回転すし店「金沢まいもん寿司」を展開するエムアンドケイ（金沢市）によると、北陸新幹線開業後、金沢駅店の月の売り上げは昨年7月のあんとオープン前の約2倍に増えた。ノドグロの握りが入ったセットが圧倒的な人気で、地酒の注文も多い。

新幹線効果は駅ナカ以外の店にも出ている。金沢市

外食産業

駅西新町3丁目の国道8号沿いにある金沢駅西本店は、新幹線開業後の売り上げが前年実績を上回り、観光客の来店が増加した。旧盆期間は「年間を通じて最も忙しい書き入れ時」（同社）であり、役員も総出で対応する方針だ。

関東で開店探る

木下孝治社長は、さらなる成長へ新規出店の機会を探る。候補地は「関東の都心部など特別Aクラスの1等地」。木下社長は「日本

出店、店舗拡大で攻勢

に対する関心が高まっている。今が好機ととらえる。

富山駅前の回転すし店「廻転とやま鮨」は14日、店を拡充してリニューアルオープンする。店が入居するビルの2階を新たに賃借した。すしに加え、刺し身や県産牛「とやま牛」を使ったメニューを用意し、1階は回転すし、2階は居酒屋スタイルで集客力を高める。運営する富山きときと企画（富山市）の大坪悟社長は、新幹線開業後の月平均の売り上げが1.5倍になったとし、「外国人客に喜ばれる座敷を設け、インバウンド（訪日外国人旅行）需要を取り込む」と力を込めた。「金沢に帰ったら、と

売り上げ全国1位

12日には、あんと内の「8番らーめん金沢駅店」で、麺をすする客が多く見られた。「金沢に帰ったら、と

りあえず8番らーめんを食べたいという帰省客は少ない」（担当者）。同店は3、4月、国内の8番らーめん124店でトップの売り上げを記録した。

ハチバン（金沢市）によると、8番らーめんフランチャイズチェーンの4〜6月期の既存店売上高は前年同期比6.3%増となった。新幹線開業に合わせ、プロモーション活動を展開したのが奏功した。接客サービスへの指導に当たる専門部署を新設し、接客力の向上を目指す。

外食産業の新幹線効果は大きく、各社は売り上げ増加へ攻勢を強めるが、課題

すし、ラーメン「書き入れ時」

となっているのは人手不足だ。エムアンドケイの木下社長は「スタッフが働きやすい職場をつくらないと若者が集まらない」と話し、スタッフの労働環境の整備に力を入れる考えを示す。

ハチバンは工場に野菜のカット専用ラインを設置し、店で野菜を切る作業をなくして省力化を図っている。スタッフ募集で「従業員紹介制度」を設け、知人を紹介してくれた従業員に謝礼を支払う取り組みなども進めているという。スタッフの争奪戦は今後も激しくなりそうだ。



帰省客のにぎわった金沢まいもん寿司金沢駅店

12日、金沢市内