

# 「北陸の食」首都圏攻め

## 金沢まいもん寿司 横浜に大型店、集中出店へ

北陸新幹線開業で北陸の食に関心が高まったことを受け、北陸の飲食関連企業が首都圏攻めを強化している。回転寿司「金沢まいもん寿司」などを展開するエムアンドケイ（金沢市）は、首都圏をはじめ人口の多いエリアに照準を置き、5年後には店舗数を現在の15店から倍増となる30店へ拡大する。都市部へのドミナント（集中出店）戦略で、ブランド力の浸透を図る。

### 新幹線開業で「商機」

今年14日、横浜市都筑区の商業施設「サウスウッド」に自社店舗で最大席数となる118席の新店「金沢まいもん寿司センター南」がオープンした。職人が目の前で握るカウンター席と、タッチパネルで注文し、料理がレーンで運ばれてくる自動配送システムを採用したテーブル席を併用した新タイプの店舗となる。

木下孝治社長は新タイプの店舗について「すし職人と対面して食事する楽しさと、おいしいものをおいしい状態で素早く提供できる

便利さの両方を提案する」と話し、今後の出店でも採用していく方針だ。北陸の魚介をふんだんに使い、セツト料理には「香林坊」「犀川」など、金沢にちなんだ名前をつけた。

### 5年後に30店体制

来年2月下旬には東京・大手町の商業施設、秋には上野の松坂屋上野店南館を建て替えて開業するパルコにも出店する。大手町はカウンター形式で、上野は回転寿司となる。

現在15店のうち、首都圏



横浜にオープンしたエムアンドケイの新店  
(同社提供)

は6店を数える。全国で店舗網拡大を図る方針で、首都圏で10店、関西や中京で5店の出店を目指す。店の形態は立地に合わせて検討する。

### 催事で出店探る

首都圏で既に5店舗を展開するが、どうの木（金沢市）は、首都圏、関西の百貨店や駅ナカでの催事に参加し、新規出店の可能性を探っている。

12月26日～来年1月11日に東武百貨店池袋店で金箔を貼ったカステラやバウムクーヘンを販売し、12月26～31日には大阪の阪急つめ

だ本店で豆菓子と並べる。白えび屋（富山市）は今年22日、東京駅地下「東京駅一番街」に「富山 白えび亭東京駅店」を出店した。富山湾産のシロエビを使った天丼や刺身丼、海鮮丼などを提供している。開業後1週間の売り上げは「とやマルシェ」の既存店舗の2倍に達した。

山岸真大社長は「首都圏では予想以上に『富山のシロエビ』の知名度が高い。

富山で食べたお客さまから『やっと東京にも出してもらえた』と歓迎された」と手応えを示す。現在は正社員3人、アルバイト25人の28人態勢だが、急ぎよ正社員6人の募集を始めた。

外食産業にとって大都市圏は「少子化でも簡単に人口が減らない魅力的な市場」（エムアンドケイの木下社長）で、北陸新幹線開業を機に関心が高まる今が攻め時と映っているようだ。