

# 最新切抜きトピックス



3/25【MJ3面】

## 食ビジネス考 東日本大震災 外食産業に試練

東日本大震災によって外食産業はかつてない試練の時を迎えている。緊急融資や財政支援など一刻も早い救済が決定する様願うばかりだ。関東を含めた被災エリアの飲食店のほとんどが深刻な客数減に見舞われており、東京・神楽坂の「江戸前炭火焼 KEMURI」などを運営するエンレストの岡田社長は「客単価の高い店の場合、ひどい時には売上が1/10にまで落ちた」という。中・低単価の店でも軒並み売上減で、震災前の3-6割の水準で落ち込み深刻だ。

未曾有の危機に直面した外食産業はいま何をすべきか、喫緊の課題は資金繰りでもあり、現金収入が激減する以上、家賃や借入金、リース代金などの減額や支払猶予について、関係する会社と誠意を持って話し合うべきだ。まずは店を存続させるために全力を尽くさなければならない。次に大きな問題となっているのが「停電」だ。東京電力の計画停電の5グループのうち2つのグループは夕方から夜にかけて電力供給が止まるため、夜の営業ができなくなる。ひとつのグループはランチタイムに営業不能になる。この影響を回避する術は事実上ない状況だ。物理的な損害以外に外食産業を苦しめるのが行き過ぎた「自粛ムード」。先日はある有名作家が震災後に「元気になるため」にすしを食べに行ったとブログに書いたところ、「こんな時に非常識」というコメントで炎上した「被災者のことを考えたら、こんな時期に外食なんて」という自粛ムードはしばらく暗雲のように垂れ込めるかもしれない。だが飲食店で働く方々は、どうかこうした感情論に萎縮することなく胸を張って店を開いてもらいたい。復興に向かうときに必要なのは明るく前向きなエネルギーであり困難に立ち向かう勇気だ。外食はそれらを人々に与える大切な仕事であり「家族・恋人・友人」との楽しい食事は人に笑顔と勇気をもたらす。その意味で外食産業は、未曾有の震災に見舞われたこの国に大きなパワーを与えられる存在であるといえよう。

3/14【MJ7面】

## ユナイテッド&コレクティブ 居酒屋で朝食提供

飲食店運営のユナイテッド&コレクティブは主力ブランドの1つ、朝食の提供を始める。まず4月に開業する新店で朝食を出し、他店でも提供可能か検討する。朝食提供で一割程度の売上増につなげる。朝から外食する消費者が増えることに対応する。居酒屋業界でも朝食を提供する動きが広がりそうだ。実施店舗は4月1日にオープンする「てけてけ西新宿店」でビルの地下一階に位置し、4/10から朝食提供開始。上層階にビジネスホテル「西鉄イン」があるため宿泊客の朝食需要があると判断した。メニューは検討中だがビュッフェスタイルで午前7時～午前9時半。その他ランチ11時半～14時半、ディナーが17時～23時半で行う予定。昼食と夕食時にはアルバイト+正社員を3人置くが、朝食はアルバイトだけの運営。店舗規模は250㎡、客席数は130で予定月商が1200万円。朝食を提供していない同等の店に比べ1割程度を増やすことを目的とする。

今回の震災ではいろんな事を考える機会にもなりました。また、ひとつの時代の流れの転換点であることも再認識しました。皆で手と手を取り合って新しい時代を創造していかねばなりません。感情論的な自粛ムードだけでは経済は立ち直りません。経済の血を止めない行動が必要なのでしょうね

毎週水曜は「外食の日」、ぐるなび、社員に奨励  
(3月25日付4面)

飲食店情報サイト運営のぐるなびは、自社の社員が積極的に外食することを奨励する取り組みを始めました。

毎週水曜日に全社員を午後6時に退社させて、飲食店で夕食をと

るよう呼びかけます。東日本大震災の影響で外食需要が落ち込んでいることが背景にあります。飲食店に対する社員の理解を深めるとともに、外食産業の活性化に貢献したい考えです

## 第一貨物「絶対に輸送止めない、油が尽きるまでやる」

第一貨物は東北地方太平洋沖地震の発生で、山形市の本社と江東区の営業本部で合同対策本部を設置した。本社では社員の安否や営業所の状況確認と情報の収集、inタンクの燃料発注と納入量の把握と管理を、営業本部は輸送全般の管理を担当。毎日のテレビ会議で情報を徹底的に一元化した。

「絶対に輸送を止めない。東北に本社がある運送事業者として、私たちの使命と考えている。油が尽きるまでやろうというのがで最初の確認事項だった」と営業本部の大山茂夫担当部長。

トピックス担当  
復興応援団・坂井