

埼玉県の食材を中心とした地産地消の懐石料理“彩懐石”。 上質な味・サービス・空間を追求し、100年続く事業を目指す

さいかいせき
「彩懐石うらわ高砂」を旗艦店として浦和、東浦和、蕨に店舗を展開する明德。“彩の国さいたま”の食材を中心に仕上げる懐石料理“彩懐石”は、地元のみならず多くのファンを集める。同社は日本の伝統的な食文化を未来につなげていくために、100年続く事業づくりを目指す。そのマイルストーンとすべく、現在、神楽坂・大宮での出店を計画中だ。



代表取締役社長 江口 徳和氏(左)
取締役 江口 忠宏氏(右)

- 代表者 代表取締役社長 江口 徳和
- 設立 平成8年11月
- 資本金 300万円
- 従業員数 59名
- 事業内容 飲食店の営業、不動産の賃貸及び管理、他
- 所在地 〒330-0803 さいたま市大宮区高鼻町1-40
TEL 048-648-4000 FAX 048-648-4001
- 店舗URL <http://park21.wakwak.com/~prs/>

浦和駅西口から歩いて3分ほど。伊勢丹脇の細い路地に入ったところに、株式会社明德が運営する懐石料理の旗艦店「彩懐石うらわ高砂」がある。

入り口には、白塀に瓦を載せた和風の門塀、庭には青竹が茂る。駅前の喧騒をしばし忘れ、異空間へいざなうかのような落ち着いた佇まいだ。

「当社は浦和で『彩懐石うらわ高砂』、東浦和で『彩懐石東浦和高砂』、蕨で『彩懐石わらび高砂』と、3店舗を運営しています。そのうち2店舗、東浦和と浦和の建物は、さいたま市の景観賞を受賞しており、さらに東浦和は県の“彩の国景観賞”も受賞しています。県の景観賞はなかなか受賞できないと聞いていますから、街並みにとけ込む美しい建物であると自負しています」(江口徳和社長)

浦和、東浦和、蕨の3店舗に共通するコンセプトは、「彩の国さいたま」の魅力あふれる食材を可能な限り使用し、地産地消の懐石を用意すること。そして、随所に埼玉県の郷土料理を取り入れながら、武蔵の国の食と文化を未来につないでいくことである。その思いが、店名にもなっている「彩懐石」に表れている。

→ 100年続く飲食事業を目指す

同社の歴史は昭和47(1972)年、電気通信関連の会社に勤めていた江口社長が独立して、有限会社協同通商を設立したことから始まる。事業は、当時の電電公社の電柱や電線等の固定資産管理を記録する業務を行っていた。その後、社業拡大に伴い、昭和49年に株式会社プラントレコードサービスを設立。協同通商を閉めて、従来業務を移管する。

昭和50年代の終わり頃から、それまで手書きの地図で管理を行っていた旧電電公社の設備記録が、デジタルデータ管理へと移行されていく。その際、他社に先んじて、入力理論チェックシステムのソフトウェアを開発することに成功する。

「当時は紙ベースで情報を手書きで管理していたのですが、データ化に置き換わるタイミングで私どもがそのソフトをつくった。それで受注が拡大して一気に成長しました」

その後、時代の流れに沿って一層の飛躍を遂げるためには、多角的に事業を展開していくことが大事だと考え、持続的な成長に向けた戦略を練る。そこ

で、「衣食住を基本とし社会貢献する」という企業理念を掲げ、平成8(1996)年に明德の前身となる有限会社エグチサポートを設立。“住”を担う不動産事業をスタートさせた。

「最初はマンションを中心に購入していましたが、将来的に少子化が進むだろうと考え、駅前の商業ビル中心にシフトしていきました。現在は埼玉を中心に都内、群馬と全部で33棟所有しています」

そして“食”を担う飲食事業を蕨、東浦和で始め、その後、カテゴリーを懐石料理に絞った事業戦略を固める。懐石料理を選んだのは、時代に左右されず100年たっても続けられるためであるという。コンセプトは埼玉県の食文化を追求する“彩懐石”。

「京懐石にならって、埼玉ならではの食を追求した懐石をつくりたい、という考えで始めました」

→ 食材は“埼玉”にこだわる

鎌倉の名店で料理長を務めていた高橋和義氏が総料理長となり、彩懐石の確立に向けて、味や食材等のベースを固めていった。

食材は、サツマイモは紅赤^{べにあか}をはじめとする富^{とめ}の川越^{べにあか}いも、秩父の原木シタケ、浦和の木^{とめ}の芽、米は“全国米・食味分析鑑定コンクール”で特別優秀賞に輝いた吉見ニューヒカリ、肉は深谷牛や武州和牛、彩の国黒豚、バウムクーヘンを食べて育ったというむさし麦豚など、可能な限り埼玉の食材を使用。酒は県内の14の蔵元と提携し、日本酒、焼酎、ウイスキー、ワインと多数の銘酒をそろえ、地産地消の懐石料理を目指した。

「野菜は、料理長がいろいろな農家の方と接点を持ちながら調達しているのですが、魚介類だけはなかなか厳しい。そこで、さいたま市の姉妹都市・千葉県鴨川の漁港から旬のものを仕入れています」

野菜は埼玉の農家から、海の幸は鴨川のプロの目利きが地ハマグリや金目鯛、サザエなど最高の食材を調達。そして仕入れた食材で、四季を感じさせる献

立を研究し、彩り豊かに盛り付けて目でも楽しめる仕上がりを目指した。こうして、埼玉の地産地消の先駆けとなる彩懐石のスタイルがしっかりと形づくられ、平成20年、満を持して旗艦店となる彩懐石うらわ高砂がオープンする。

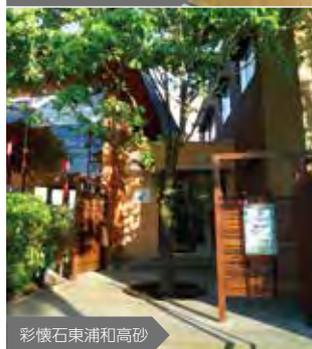
伝統とモダンの融合した空間が広がる店舗は、地元の設計事務所が手がけ、店内に飾られている掛け軸や絵画も埼玉出身の書道家に依頼するなど、隅々まで“埼玉”にこだわったつくりになっている。



彩懐石うらわ高砂外観



彩懐石うらわ高砂2階個室



彩懐石東浦和高砂



彩懐石わらび高砂

→ “高砂ブランド”を磨き上げる

来店する客に、日本の伝統的な食文化である懐石料理を楽しんでもらうためには、料理だけでなく、上質なサービスを提供することも重要となる。

同社は、飲食業界で週休二日制が珍しかった時代から率先して制度を導入し、優秀な人手を確保。採用後ホールスタッフは、現場でマナーやサービスを丁寧に指導して育成する。料理人は高橋総料理長がしっかりと日本料理の神髄と同店の味を伝授。マネジャーは店舗運営と合わせて、従業員が互いに気持ちよく仕事ができるよう、職場のチームワークづくりに

も力を注ぐ。

東日本大震災後の計画停電の際は、そのチームワークで全従業員が一丸となって、冷蔵庫が使える店舗にスムーズに生鮮品を移動させ、難局を乗り越えることができた——と、江口社長は当時を振り返る。

「格式が高くなりすぎると、敷居が高くなってしまいます。ですからどちらかという、日本の伝統文化食である“懐石料理を気軽に楽しめる”といった雰囲気のほうがいいのではないかと思います。それで、たく

牽引した。家族での集まりや祝い事、法事、巣ごもり中の贅沢消費等のニーズで、高級仕出しやお祝い仕出しの注文が急増したためだ。

また、自家製の「生ふりかけ高砂弁当」「むさし麦豚高砂弁当」「武州和牛高砂弁当」「お祝い弁当」など、手ごろな価格で本格的な懐石料理が味わえる弁当も、仕出し事業の伸びを後押しした。

「コロナの影響でお客さまからのご要望は増えています。仕出し彩懐石膳は本漆のおしゃれな器を使っていますから、自宅にいながらお店にいる雰囲気を楽しんでいただけるのではないかと思います」

まん延防止等重点措置が発令されていた今年7月、同社の店舗は営業時間の短縮や酒類提供の制限がありながらも、2019年度比80%以上の売り上げが維持できたという。これは裏を返せば、コロナ禍であっても同店の料理を楽しみたいという、多くのファンに支えられている証しでもある。

今後もファンの要望に誠心誠意応えるため、一層サービスに磨きをかけていく考えだ。

→ 東京・神楽坂、大宮に出店を計画

来年はグループ創業から50周年を迎える。

これまで、通信関連事業、不動産事業、飲食事業と多角的に事業を展開し、順調に安定した成長を遂げてきた明德グループ。そして今、次なる成長戦略として明德が掲げるのが、新たな地での店舗展開だ。

「高砂は、100年続く仕事をつくっていききたい、という思いでスタートしました。そのためには、100年続くための場所も必要だということで、現在、神楽坂と大宮の店舗を計画中です」

もちろん神楽坂店・大宮店のコンセプトも、埼玉の食材を使う彩懐石であるという。高砂ブランドの価値を向上させながら、上質な味、サービス、時間と空間を提供していく姿勢は今後も変わらない。

同社の挑戦は100年先の未来につながっている。



さんの人に懐石料理の良さを味わっていただきたいと思えますね」

旗艦店となるうらわ高砂店の料理、サービス、店内の雰囲気が同店の基軸となり、“高砂ブランド”が完成されていった。3店舗はビジネスや家族の記念日など幅広いシーンで客が訪れ、地元を中心に多くのファンを集めている。

→ コロナ禍、根強いファンに支えられる

昨年から続く、コロナ禍。飲食業の不振が伝えられる中、同社は仕出し事業が順調に伸び、売り上げを