



## PROFILE

代表取締役 跡部美樹雄 / 1975年千葉県生まれ。服部栄養専門学校を卒業後、すし店や割烹料理店で板前。退職後はフードコンサルティング事業や商品開発に従事し、2009年に「KITCHEN TACHIKICHI」を開業。2012年に2店舗目となる「旬熟成」を六本木にオープン。2017年には「GINZA SIX」に「旬熟成 GINZA GRILL」出店。また地下1階にはNYスタイルのサラダとボリュームサンドがテイクアウトで楽しめる「MEAT&GREEN 旬熟成」も出店している。

2017年春、東京中の話題を一手にさらってオープンした「GINZA SIX」。ファッションやコスメ、食品類まで241ものブランドが集結した商業施設とオフィス。さらに親世能楽堂や屋上庭園などが設けられた、銀座エリア最大級の複合施設だ。銀座のメインストリートに沿って建つこのビルの13階、高級レストランが居並ぶフロアに、その店は『旬熟成 GINZA GRILL』。

但馬牛を中心に、世界最高レベルの発酵熟成肉を提供する、創作肉料理店だ。六本木にある本格熟成炭火焼レストラン「旬熟成」の2店舗目というところになる。

「以前から商業施設に出店をしないかというお話はあったのですが、実店舗が好まだったので、興味が沸きました。しかし、GINZASIXの話を知ったときに、銀座でこれほどの規模での商業施設は一度とないだろうと思いました」と語るのは「旬熟成」を経営する株式会社フードイズム代表取締役、跡部美樹雄氏だ。とはいえ、出したいと言ってしまうに店できるものではない。レストランフロアにはわずか7店舗しか入れず、この場所は、国内屈指の名店・老舗が出店を望んでいたのである。しかし、それら数多の強豪を抑え、跡部氏は自らの店をこの地に構えることに成功した。

## 銀座最大の商業施設オープンに合わせて熟成肉の店を出店

## 熟成肉のメカニズムを徹底的に研究し オリジナル製法で世界最高峰の味を提供

銀座屈指の規模を誇る商業施設「GINZA SIX」に、自慢の熟成肉のお店を出店した跡部氏。飲食に限らず、商売をする者なら誰もが憧れる、世界有数の商業都市に打って出た理由は、世界進出を視野に入れてのことだ。電気が走るほど感動した、熟成肉のうまさを世界に広めたい。板前時代に培った精神を胸に、大きな挑戦が始まった。

飲食業界の、本音を聞け

株式会社フードイズム

—— 代表取締役 跡部美樹雄



### 10年間続けた板前の修業に見切りをつけ経営者の道へ

跡部氏が料理の世界に入ったのは、20年ほど前のこと。高級割烹で、板前として働き始めたのが始まりだ。

親しみと尊敬をこめて「親父」と呼んでいた師匠から、東京・立川を皮切りに銀座、新橋などいろいろな店での修業を命じられ、跡部氏はおおよそ10年にわたって料理の腕を磨き続けた。そんなある日、常連客から、衝撃的な話を聞く。

その客は、フランチャイズで飲食店を営む社長だった。ワンコイン500円でオムライスを出すその店は、アルバイト店員1人と社員1人で1日に30万円もの額を売り上げるといふ。

「私はそれまでは板前という立場でしか、飲食店を考えたことはありませんでした。腕を磨いて、うまいものを提供する。飲食店というのは、職人の技術こそがいちばん重要だと思っています」

そんな時、また別の常連客が、若い女の子を連れて店にやってきた。その時の会話が、跡部氏は忘れられないという。

「服が好きだからアパレルで働いているって？ 違うね。服っていうのは、売るものじゃなく着るもんだぞ」

その時、跡部氏は思った。「俺も、料理を作るんじゃなくて、食べたい。カウンターの向こう側に行きたい。板前仲間との修業は、忙しかったが充実感があった。変わらないものの良さがあ

ることも知っている。だが、一介の板前のままでは、好きなことをし、好きなものを食べられる側の人間にはなれない。ひとつの割烹店を任せられるまでに腕を磨いたが、跡部氏は包丁を捨てた。

### 熟成肉との劇的な出会いから、重ね続ける味への探究

オムライスチェーン店の社長のもとを訪ね、外食産業についていろいろな話を聞かせてもらった跡部氏は、次に、コンサルティング会社へ入社。ここでフードコンサルティング事業や商品開発に従事した後、自らの店「KITCHEN TACHIBANA」を渋谷に開業した。2009年のことである。

「餃子をメインにした立ち飲みのお店だったのですが、最初は鳴かず飛ばすで。このままじゃいけないと思い、女性客をターゲットとして、餃子とワインのお店に業態を交換したのです」

これが功を奏し、売り上げはそれまでの2500〜3000%アップ。わずか13坪で500万円の月商を誇る繁盛店となったのだった。

次にどんなお店を出そうかと考え、いろいろ模索を続けていた跡部氏はここで、熟成肉と出会う。

熟成肉とは生肉を腐敗させることなく、一定期間、低温で寝かせて熟成させ、うま味や甘味、香りなどを凝縮させた肉のこと。ふとしたきっかけでその名を知った跡部氏は、当時まだ数少なかった、熟



成肉を提供するレストランを食べ歩く。そして文京区にある熟成肉専門店「中勢以(ナカセイ)」にたどり着いた。

「なんて香りがいい肉なんだろうと、電気が走りまわりました。こんなにうまいものがあったのかと」

その瞬間、跡部氏は熟成肉のお店を出そうと決めた。2012年春のことだ。

京都・伏見にある中勢以の熟成庫を訪ねるだけでなく、業者に協力してもらいながら山形の牧場で半熟成させたものを店内で熟成させたり、群馬県赤城の畜産業者の冷蔵庫で熟成させたものを使用したり。熟成肉に関するノウハウを蓄積した後、高さ12mにもなる熟成庫を設け自社熟成を開始し、2012年の10月、六本木に「旬熟成」をオープンした。

「当時は熟成肉がそれほど世に出ておらず、かつ、肉を表で見せるスタイルはなかったことから、店の入り口にガラス張りの熟成庫を設けました。開店翌月から徐々に予約が入りだし、そこからは止まらなかつた。3年間ほどは連日、満席が続きましたね。多いときで来店を一日に20〜30件くらい、断るような日もありました」

熟成肉に対する人々の関心の高さと、一度食べたお客様がリピーターとして訪れることもあって、旬熟成は「予約の取りにくい店」と言われるほどの繁盛店となった。次に2号店、3号店と店舗展開をするよりも先に跡部氏がしたことは、熟成肉についての、より深い研究だった。

# なんて香りがいい肉だと、電気が走った。熟成肉。こんなにうまいものがあったのかと



## どうしたら熟成肉のベストの状態を引き出せるのかを研究

「肉を熟成するとおいしくなることは分かっているが、そのメカニズムが理解できずにいました。その時にたまたま常連の方に、微生物を研究している人はいないかと尋ねたところ、明治大学の助教を紹介してもらったのです。この先生に熟成庫を見てもうたら『こんな菌は見たことがない』と。50歳くらいの男性がチャーキヤー興奮していました」

熟成とはつまり、微生物とタンパク質の化学変化によって、おしんこやキムチのように発酵させるといふこと。腐敗に負けない菌が発生することで、肉の構造を変えてしまうのだ。畜産の研究者、菌の研究者はいるが、その両方を合わせた研究は、日本ではほぼなかったのである。「大学の先生にとっても初めてのことで、『こんなことが起きているのか』と、どんなはまっていきますか。そこから、脂肪酸バランスや、うまみの成分であるアミノ酸値がどこまで登っていくのかを数値化したり、熟成の度合いによってどれほど柔らかくなるのかを、機械で測ったり。そんな研究をずっとしていただき、情報を共有しました」

日本初の研究によって、肉が熟成するメカニズムは判明し、それに適した温度や熟成期間も見えてきた。これほどの研究を行った熟成肉店は、ほかにはないう。その結果、肉は最低でも60日間は寝

「たくさんさんの強豪をおしのけてうちが出たのは、とても意味があった。この先熟成肉が世界に打って出るターニングポイントとなる」

銀座に店を出すことは大きなステータスだが、跡部氏にとって、そこがゴールではない。これを足がかりに、世界に出る。夢は大きく、世界征服である。

熟成肉Ⅱエイジングミートの先進国は、やはり畜産大国のアメリカだ。

「いつの日か、アメリカですごくうまい肉が食べられようになったとき、その肉は実は日本人が作っているんだって言わせたいんです。松坂牛、神戸牛といった、世界に通じるブランドはありますが、高級な肉でなくとも、熟成という技術でおいしくなった肉を本場に広めたい」

そう語る跡部氏だが、一方で、板前時代に培った、人に対する気遣いは決して忘れてはいない。約60名いる社員にも、跡部氏は気遣いを惜しまない。

「接客について細かい指示は出しません。なぜなら、一緒に働く仲間に対する愛情さえあれば、接客はできると思うから。仲間が何を求めているのを知りたければ、お客様に心地よくすごしていただくことは可能です。お客様第一という考え方は重要ですが、大前提にあるのは、仲間の幸せのために仕事をすること。それは、経営する側も働く側も同じだと思っています。スタッフのために自分には何ができるか、根本はそれです」

仲間とともに、熟成肉を武器にして跡部氏の挑戦は続く。

## 世界有数の商業都市銀座からアメリカ、そして世界へ

店舗を広く世の中の人知ってもらうには、メディアを上手に利用する必要がある。それを知っている跡部氏は、メディアが取り上げられなくなる仕掛けを作った。そのひとつがリスニングタイムだ。「おいしいものを食べる時、僕は思わず目を瞑っている。だったらお客様にも、最初から目を瞑ってもらう」

専用にデザインされたオリジナルの手ぬぐいで目隠しをし、その上ヘッドフォンをつける。視覚・聴覚を遮断し、肉の味そのものに集中してもらおうというものだ。これまでにないサービスは、肉の旨みと香りを最大限に楽しむ新たな食べ方として話題となり、多くの雑誌・テレビで何度も取り上げられた。

創業半世紀を超えるいくつもの名の通った老舗と並んで、GINZA SIXにオープンした旬熟成 GINZA GRILL。世界有数の商業エリアである銀座に店を持つということは、外食産業界に限らず、どの世界でも圧倒的なステータスとなる。起業する全ての人がこの場所を目指しているといっても過言ではない。



## COMPANY INFORMATION

### 株式会社 フードイズム

本社所在地 東京都港区西麻布 4-17-19 西麻布 GC ビル 1F

URL <https://shunjukusei.jp/>

事業内容 飲食店業 『旬熟成』『旬熟成 GINZA GRILL』『MEAT&GREEN 旬熟成』の経営、業務用熟成肉の販売