

革新こそが老舗の歴史 言わせる6代目の挑戦

赤塚保正

(株)柿安本店代表取締役社長

1963年三重県生まれ。

1987年慶應義塾大学法学部卒業後、米国ニューヨーク州へ留学。
1989年(株)柿安本店入社。1998年取締役レストラン営業部長、
2001年常務取締役レストラン営業部総支配人・HMR事業副本部長、
2004年専務取締役レストラン事業本部長兼精肉事業本部長を経て
2006年代表取締役社長(6代目)に就任。一般社団法人日本フードサービス協会(JF)副会長及び食材調達・開発等委員長(2017年7月現在)



柿安の口」は初代安次郎の柿の「タ
牛鍋・馬喰・肉小焼」。料亭を経て惣菜へ
食べ物屋へでものを食べ続け、自分の舌で憶えると
子供心に苦痛な食事は信じられない高級料亭で
親元から独立するつむぎの南子が、家業の魅力を再認識させ
42歳で家業を経いで、永続的な和菓子はいけると確信し

伝統を受け継ぎ挑戦を繰り返す 美意識と己の舌を信じ、旨い！と

豊田 崇克

ネクストウェア（株）代表取締役社長

1963年兵庫県生まれ。

1982年兵庫県立芦屋高等学校卒業、1984年日本エス・イー入社。
1996年8月ネクストウェア株式会社設立、2000年12月NASDAQジャパン市場上場（現・東証JASDAQスタンダード）。
現在一般社団法人日本コンピュータソフトウェア協会副会長

おはぎと団子とわらび餅 三種の神器で口福堂
社長業は広告塔、清潔、おしゃれで食べても体脂肪17%
奥深い旨みといへば日本の文化
味は時代とともに変化する 微調整は自分の役目
理念を引き継ぐ挑戦は 銀座に美しき非現実の空間を
父の教えはただ一つ、「日本になれ!」





果樹園から始まった柿安は

一代一事業で発展して来た

豊田 勉強会で知り合って、同世代とい

うことで仲よくさせて頂いている柿安本店

の赤塚保正社長を指名させていただきまし

た。宜しくお願ひします。

赤塚 こちらこそ宜しくお願ひします。

（笑）
豊田 赤塚さんにピッタリの誕生日ですね。このお店はいつオープンされたのですか？

赤塚 約1年半前ですね。

豊田 柿安さんの6代目として、明治4

年創業の暖簾を守る難しさもあるのではな

いですか？

赤塚 元々初代赤塚安次郎が、三重県の

津で柿の果樹園をやっていた「柿の安さん」と呼ばれたところから「柿安」と名づけ、

会社のロゴマークも柿を上から見た時の「へ

ジュウで焼肉の日と言われたりしますしね

（笑）

豊田 赤塚さんには、

「柿安」という名前が付いています。

豊田 柿安の名前が付いています。

豊田 54歳、13日には豊田さんが54歳

になります。私は肉屋で10月10日はジユウ

た」をモチーフにしています。横浜で「文

明開化の味」と言われた「牛鍋」を明治4年に三重県で初めて牛鍋店を始めたのが

柿安です。昨年で創業145年です。

豊田 凄いですねえ。

赤塚 当社は常に「伝統と革新」を意識してきました。「伝統」は柿安145年の歴史であり暖簾、「革新」は常に挑戦するこ

とによって、新たな道が拓け、新たな歴史が生まれる、それは挑戦なくして暖簾は守

れないということです。赤塚家には、「一代

一事業」という目標があります。初代は

果樹園から牛鍋店を、二代目は馬喰つまり牛飼いを、三代目は精肉の小売、四代

目は料亭やレストランを、五代目は私の父

では商売をやれない」と「柿安ダイニング」

という惣菜部門を始めました。さて、私の

代になって「何をやるか」と思っている時に

豊田さんが出現するんです。凄く親しく

なれたのは温泉でしたね。

豊田 一緒に仙台で野球観戦をしたんで

す。

赤塚 野球が早く終わって夕食まで時間

があつたので「豊ちゃん、おはぎの旨い店が

あるから行かない?」って誘つたら、「行く

行く」と。

豊田 甘党なんですよ（笑）

豊田 仙台の後も滋賀の比良山荘まで熊

個100円のおはぎを買いに行つたんです。

豊田 あれは本当に美味しかったねえ。

赤塚 その時すでに、和菓子屋を始めていましたが、彼は食いしん坊で、かなりの食

通ですから「赤塚、これは商売になる、い

いと思うよ」と言ってくれたお蔭で、和菓子だけで現在約180店舗うちの売り上

げの15%、年商70億円ぐらいになりました。

豊田 これまた凄いですねえ。

赤塚 柿安グループで380店舗程度です

が、豊田さのお蔭で、12年で半分は和菓

子の店舗になつちゃいましたね。

豊田 あの時は仙台だから「仙台牛かな

と思つたらおはぎだったんですよ（笑）

赤塚 露天風呂に入りながらいろんなお

話を伺つて、まさに男同士裸の付き合いが

始まつたんです。

豊田 OSKにもお弁当を差し入れていた

だき応援していただいて、本当にありがた

いです。皆とても喜んでいます

各地のおいしいものを

一緒に食べ歩く

豊田 赤塚、豊田さんは食べ物がとても好きで、

気がついたことをいろいろと教えてくれま

す。仕事上の縁は全くありませんが、お

互いに切磋琢磨する時間をつくりながら、

いいお付き合いをさせていただいています。

豊田 仙台の後も滋賀の比良山荘まで熊

豊田崇克氏×赤塚保正氏



食べに行ったり、長崎まで魚を食べに行つたりね。

赤塚 年に何回か、定期的に食べることを目標に見聞を広め勉強しています。仕事の内容が異なりますので、新しい目で様々なことを教えていただける貴重な機会になっています。

豊田 この「銀座別邸」では、勝手に自分のメニューを作らせてもらっています。あみ焼のタレを「飯にかける「肉なし牛丼」これが結構いけるんですよ（笑）

赤塚 いつの間にか、料理長に作らせていて…。

豊田 この「銀座別邸」では、勝手に自分のメニューを作らせてもらっています。あみ焼のタレを「飯にかける「肉なし牛丼」これが結構いけるんですよ（笑）

赤塚 いつの間にか、料理長に作らせていて…。

豊田 この「銀座別邸」では、勝手に自分のメニューを作らせてもらっています。あみ焼のタレを「飯にかける「肉なし牛丼」これが結構いけるんですよ（笑）

豊田 タレだけですが、あみ焼で食べる前の中なので、松阪牛の「一番いいエキスが入っているのを」飯にかけて、卵をパッとかけるんです。

赤塚 メニューにする時は「とよだ」ですね。お肉が苦手な方でも、うちのお肉を食べて、お肉が食べられるようになったと言

う方もいらっしゃって喜んでいます。

豊田 私も神戸出身なので、神戸牛や但馬牛等、ブランド牛が身近にあって、兵庫

の牛が一番だと思っていましたが、ここで赤塚の柿安牛を食べさせていたたくだ、地元の人に申しきれいでないですが「兵庫の牛

が一番」って大声で言えなくなってしまいました。お肉というのは、本当にホスピタリティの高い食材で、今後海外の輸出規制が緩くなつてくるとか心配になります。

赤塚 うちは三重に契約牧場があつて、販一貫体制を取っています。特に松阪牛は

全国でトップクラスの販売シェアなので、今は和牛の海外への輸出の問題も、海外からの輸入の問題もありますが、自社である程度コントロールできる体制を持つていますので、ご安心下さい。

豊田 外国では「WAGYU」という名称も使われたりしてしまって…。

赤塚 本来、あいのうは外国で使わせてはいけないと思います。松阪牛自体も、本当か嘘か分からぬものが海外で出ていたりしています。日本は商標とかブランドの価値観の意識がまだ少し薄いと思います。

豊田 石垣島に一緒に行って「あぐー」も食べましたが、あれも美味しかったね。

赤塚 沖縄に弊社のあぐーの契約牧場があつて、現在本州での取り扱いシェアは7割です。だからあぐーと言えば、うちのあぐーということが多いです。それを現地で食べようとした3年前の七夕の時に石垣島に行つたんですが、台風が来て帰りは危なかつたですね。

豊田 お互い忘れないように、ゾロ目の時

に約束していることが多いですね（笑）

赤塚 一緒にいなのは10月10日くらいかもしれません（笑）今年も9月9日は京都でお月さん見ながら一緒にしたね。

「おいしい」ではなく「旨い」と言わせたい

豊田 赤塚さんは文化にも造詣が深くおしゃれで、トヨタの豊田章男さん、丸井の青井浩さんと一緒にジェントルマンとして本を取り上げられていましたね。

赤塚 あれは2015年ですね。

豊田 ジェントルマンと言えば赤塚さんみたいな感じで、見せ方が巧いですね。

赤塚 食品を生業にしていますし、こういう料亭の商売はいつも清潔感が漂つています。原点は料亭業なのでこの「銀座別邸」も、絵や花だけではなく総てにおいて、ひとつひとつに心を配っています。「柿安ダイニング」のお惣菜も「カラフルできれいだね」と言って下さいますが、色彩感覚も持つてないとあいのう彩り豊かな商品はできません。私自身、常に清潔感があつて身の回りに気を配ることで「こういう社長がやついるから、こういうお店なんだね」ということをアピールできると思います。総てにおいて常に美意識を高く持つて、服装についてもこだわりを持っていたいと思っています。

リレー対談



好きと話すご両人

赤塚 柿安の理念として赤塚家にずっと根づいて語り継がれてきたのは、先程も申し上げた『伝統』と『革新』です。伝統を守るためには、常に挑戦をしなさい、新

豊田 「美味しい」ではない、『旨い』と言わせたい」というのは、名言ですね。初代から語り継がれている「言葉」というのはありますか?

赤塚 柿安の理念として赤塚家にずっと根づいて語り継がれてきたのは、先程も申し上げた『伝統』と『革新』です。伝統を守るためには、常に挑戦をしなさい、新

豊田 これから赤塚さんと対談する時の共通項目は、「おはぎ」じゃなくて「美意識」にした方がいいな(笑) 赤塚 私どもの場合、年代を問わず80%から90%が女性のお客様です。女性にとって一番の関心は美容と健康ですから、その気持ちを私が理解するには自身で体験してみることです。そのためには爪の手入れは当然ですが、定期的に美容室に行ったり、服装に気を遣ったり、ということになります。最近の若い経営者の中には飲食店でも「清潔感がない」社長さんもいらっしゃいますが、私にとってはあり得ないです。野球の球団でも、ジャイアンツでは「球界の紳士たれ」というのがあって、最近はそういうのがあるのですが、やっぱりピケを生やしたりピアスをしたりする選手はいませんね。伝統ある球団、伝統ある会社というのはしっかりと理念があるから、

豊田 これだけたくさん店舗展開をしていると全部試食をするのは無理でしょう? 赤塚 ええ、でも組織として理念を常に口に出し、幹部を集めて「この味が柿安の味だ」と共有していますし、基幹商品は必ず総てお肉を食べ比べる問題に正解した時は「これぐらい当てないと、『柿安』のお客さんは言えません」と言つてましたよ。赤塚 口の肥えたお客様をお迎えしているので、それ以上に我々が味覚を磨いていません。「美味しい」じゃなく「旨い」と言つても言つてもらえると「やつた!」と思うんです。

豊田 「旨い」と「美味しい」はどう違いますか? 赤塚 「旨い」には奥の深さがあるような気がします。「旨いもの」は毎日食べても飽きないものかな、と思います。だけど「美味しい」のは、たまにしか食べられないんですよ。「今日は美味しいね」という表現ですね。

豊田 「美味しい」ではなく、『旨い』と言わせたい」というのは、名言ですね。初代から語り継がれている「言葉」というのはありますか?

赤塚 柿安の理念として赤塚家にずっと根づいて語り継がれてきたのは、先程も申し上げた『伝統』と『革新』です。伝統を守るためには、常に挑戦をしなさい、新

豊田 以前、「芸能人格付けチェック」というテレビ番組で、勝ち続けているGACKT Tさんが挑戦前に「『柿安』は庭ですから」、そしてお肉を食べ比べる問題に正解した時は「これぐらい当てないと、『柿安』のお客さんは言えません」と言つてましたよ。赤塚 口の肥えたお客様をお迎えしているので、それ以上に我々が味覚を磨いていません。「美味しい」じゃなく「旨い」と言つても言つてもらえると「やつた!」と思うんです。

豊田 美味しいものを日々食べておられて、身体の中に余計なものは溜まらないのですか?

赤塚 運動だけはしていますね。

豊田 ボクシングもなさってるんですよ?

赤塚 ボクシングをしたり、ジムに行ったりして、体脂肪は17%を維持しています。

豊田 素晴らしい、結構食べるのにねえね?

赤塚 ボクシングをしたり、ジムに行ったりして、体脂肪は17%を維持しています。

豊田 そうですね、糖質を摂っていないといふこともなく、お米も沢山食べますし、お酒も飲む時は飲みますしね。やっぱりメリーハリはつけています。肉を食べると太らないと言いますが、要はバランスですね。肉は毎日食べますが、食生活で大事なのは食べる時間と食べ方だけで、後は運動だと思います。

豊田 脈々と歴史を繋いでいるのだと思います。

豊田 ず總で食べています。

豊田 いいことに取り組みなさい、ということです。

豊田 そして最近では、経営理念である「おいしいものをお値打ちに提供する」。美味しさとは、味がよいということ。安全安

心、その2つが兼ね備わるということ、お

値打ちとは、お客様から見て品質と価格のバランスが取れていることです。常にお客様の視点で、美味しいとお値打ちなものを出

せ、ということです。

豊田 私どもの場合、年代を問わず80%から90%が女性のお客様です。女性にとって一番の関心は美容と健康ですから、その気持ちを私が理解するには自身で体験してみることです。そのためには爪の手入れは当然ですが、定期的に美容室に行ったり、服装に気を遣ったり、ということになります。最近の若い経営者の中には飲食店でも「清潔感がない」社長さんもいらっしゃいますが、私にとってはあり得ないです。野

豊田 同時に、味にもこだわり続けなくてはいけません。味は常に変化します。人の手が入りますからね。その変化の微調整、プレを少なくするのが経営者の仕事だと思っています。柿安の味が悪くなった時は社長の舌が駄目にならったということです。私が社長を辞め、次の代に譲る決断をするのは、自分の舌が普してしまった時でしょうね。

豊田 「旨い」と「美味しい」はどう違いますか?

赤塚 「旨い」には奥の深さがあるような気がします。「旨いもの」は毎日食べても飽きないものかな、と思います。だけど「美味しい」のは、たまにしか食べられないんですよ。「今日は美味しいね」という表現ですね。

豊田 「美味しい」ではなく、『旨い』と言わせたい」というのは、名言ですね。初代から語り継がれている「言葉」というのはありますか?

赤塚 柿安の理念として赤塚家にずっと根づいて語り継がれてきたのは、先程も申し上げた『伝統』と『革新』です。伝統を守るためには、常に挑戦をしなさい、新

豊田崇克氏×赤塚保正氏



豊田 ジムはどのぐらいの頻度で行ってら
しゃるんですか?

赤塚 月に3回程度、2時間ぐらい体を
動かしています。和菓子と食べ放題のレス
トランもやっていますので、私が少しカロ
リーオーバーな雰囲気を出すのはあまりよ
くありません。イメージって大事だと思い
ます。社長というのは広告塔ですから、広
告塔としての努力をしないといけません。

豊田 幼い頃から、食の英才教育を受け
てこられたと思うんですが、生活のパター
ンの中に美食家のルーティンみたいなものは
ありますか?

赤塚 今考えてみると父から教えられた
帝王学というのは「食べ物屋は旨いものを
食べ続けろ」ということだったと思います。
小学生の頃から吉兆さんの、かしこまったく
所でわけの分からぬ雰囲気で、お吸い物
を頂いてもそれが美味しいかどうかも分か
りませんでした。でも、段々「ああ、かつ
お節の香り、吉兆の味付け、料理業界では
“あたり”と言いますが、吉兆のあたりは
こういうものなんだ」と、舌で憶えまし
た。また最後に出てくるフルーツのゼリー
寄せを父が揺らして「この揺れ方が吉兆の
揺れ方だ、これを憶えておけ」そして「ズ
ブーンを入れてみろ、ズブーンが引かから
ないだろ」と言うんです。確かに吉兆のゼ

豊田 ジムはどのぐらいの頻度で行ってら
しゃるんですか?

赤塚 月に3回程度、2時間ぐらい体を
動かしています。和菓子と食べ放題のレス
トランもやっていますので、私が少しカロ
リーオーバーな雰囲気を出すのはあまりよ
くありません。イメージって大事だと思い
ます。社長というのは広告塔ですから、広
告塔としての努力をしないといけません。

赤塚 今考えてみると父から教えられた
帝王学というのは「食べ物屋は旨いものを
食べ続けろ」ということだったと思います。
小学生の頃から吉兆さんの、かしこまったく
所でわけの分からぬ雰囲気で、お吸い物
を頂いてもそれが美味しいかどうかも分か
りませんでした。でも、段々「ああ、かつ
お節の香り、吉兆の味付け、料理業界では
“あたり”と言いますが、吉兆のあたりは
こういうものなんだ」と、舌で憶えまし
た。また最後に出てくるフルーツのゼリー
寄せを父が揺らして「この揺れ方が吉兆の
揺れ方だ、これを憶えておけ」そして「ズ
ブーンを入れてみろ、ズブーンが引かから
ないだろ」と言うんです。確かに吉兆のゼ

食べる事が大

リーハイゼラチンを使っていますから、スッ
と入るんですね。これを身体で憶えろ、と
教えられたんです。

豊田 一つひとつ食べ物に対するこだわ
りを、さまざまな角度から教えられたんで
すね。

赤塚 そうですね。ある料亭で出し巻卵
を最初に出てきた時、「この料理屋は儲か
るな」と父が言いました。それは「出し巻
き卵は卵と出汁だけだから原価は150円
もかかっていないのに、1500円も取る、原
価率にしたら10%だ。こういう儲かるもの
をやれ」と言いました。そう言われても

私はまだ中学生ですから。私はまだ中学生ですから。
豊田 あははは、凄いですね。

赤塚 夕食も、「もうといいレストランに連
れて行つてくれ」と言われたり。多分世の
中の、将来の糧になるようなものを見て来
る、といったかたんだでしょうね。そして「1

年前に比べたら、立派なホテルに泊めてく
れた」とか「スタッフと話ができるようにな
った」とか「この店は高いぞ、3回も来
たのか」などと喜んでくれました。それは
一流のサービスや料理に接することで、ど
んな一流のレストランに行つても物怖じをし
なくなつた20代の私の成長を喜んでくれて
いたんでしょうね。でも2年間、親のお金で
いいレストランに行つて、いいホテルに泊ま
つて、それで両親を連れて行くのは苦痛でし
たよ。

赤塚 ありませんね。両親から「食べ物
の好き嫌いがある人は、人間の好き嫌いが
ある」と教えられました。だから社長と
しては仕事上で好き嫌いをしてしまうと健
全な経営が出来ないという事なんでしょう
ね。何でも食べられます。それこそ熊でも
食べに行くぐらいですから。

豊田 ありがとうございます。
赤塚 だって、1泊何十万円もするホテル

4年間ムダだ」とまで言わっていましたか
ら。

豊田 徹底した現場主義だったんですね。
赤塚 父から「勉強をしないんだら行つ
て来い。勉強したら駄目だぞ」と言われ、
学生ビザを取るために大学に入りました。

豊田 4年間ムダだ」とまで言わっていましたか
ら。
赤塚 父から「勉強をしないんだら行つ
て来い。勉強したら駄目だぞ」と言われ、
学生ビザを取るために大学に入りました。
ニューヨークに住んでいたのですが、3ヶ月
に1回、両親が1週間程いかに勉強してい
ないかを見に来ます。「いいホテルを予
約しておけ」とかね。



「銀座別邸」非現実の空間

和菓子の次は

フードコートに挑戦

豊田 家業を継ぐことに、反発を感じたことはなかつたですか？

豊田一軒目を「やつてみよう」と思った
きつかけは何ですか？

でお金は本当に大丈夫かなあ、と。。。でも今は、お陰さまであまり物怖じするにともなく、6代目として現在経営をするに当たって、それをどう反映させたらいいのかなど、大学を卒業してからの2年間は凄く意義のある時間でした。そういう経験があつたから、この「銀座別邸」のような店舗を造ることに踏み切れたのだと思います。2020年まで銀座にもう1店舗、こうい

うレストランを造つてみたいと思つています。豊田 場所はもう決めていらっしゃるんで赤塚 まだです。銀座で100坪以上の店舗を2軒持つている経営者はほとんどいないようです。3店舗ともなると他を寄せつけない、という感じになります。「やる以上は何でも日本一になれ」と父親に教えられました。

豊田 お父様はご健在ですか？

赤塚 はい、83歳で、定期的に報告に行っていますよ。2020年までに料亭をもう1店舗つくる目標があると伝えたら、「お前は調子に乗るタイプだから、慎重にやれ」と言われています。

豊田 調子に乗るタイプなんですか？

赤塚 そうみたいです。

子は永続的な商品ではないかと、加えて、
私があんこが好きだったということです。

豊田 凄く品のある甘さですよ。

赤塚 豊田さんと仙台のおはぎ屋さんに行つたことも一つのヒントになりました。

豊田 仙台のお店は、1個100円ですよ。

赤塚 秋保温泉の「さいち」は有名なお店なんですよ。

赤塚 豊田 柿安を継いだのは何歳の時ですか？

42歳の時で、今年で12年になります。その時に「和菓子は絶対にける」と確信を持っていましたので、当時まだ店が10店舗でしたが、地元の桑名に3000坪の土地を買って、10億円以上の投資をして、工場には内緒でどんどん進めて和菓子専用の工場を造ってしまいました。半分ぐらいの土地を見せて一応報告だけしました。豊田さんが温泉に入りながらいろんなアドバ

赤塚 今や赤塚さん和菓子事業は年商150億円ですから才覚が違います。品があつて嫌味のないあんこで、結構大きくてね。

赤塚 120gぐらいで、割と大きいです。ただ最近はちょっと小ぶりの100gです。お客様のニーズをいろいろ聞いてみると、お彼岸の時期にはここぞとばかりに大きなおはぎを食べますが、それ以外は小ぶりの方がおやつ感覚で喜ばれますね。日本人は歳時記とか四季に合わせて敏感に反応しま

豊田崇克氏×赤塚保正氏

すから、食品は凄く難しいです。

豊田 日本人の「美味しい」と言うのは、

最近、「甘い」になっているような気がします。「このお米は甘い」とか「このお茶は甘い」とかね。これはいつ頃からですか?

赤塚 極端なところでは「白身魚が甘い」と言いますね。あの「甘い」と言うのは「旨味」の意味で、「こく」のことを言っていると思います。お米はでんぐん質なので、よく噛むと確かに甘くなることもありますが、自身魚に「甘い」と言う表現をされた時には驚きました。

豊田 美味しいお茶を「甘みがある」なんですね。赤塚 ゴクとか、最近は英語にもなつてゐる「UMAMI」という日本独自の味覚じゃないでしょうか。英語では表せない微妙な味の奥行きのようなものだと思いますよ。

豊田 おはぎ以外の商品展開は何か考えていらっしゃいますか?

赤塚 初時は、おはぎと団子とわらび餅の三種の神器でしたが、1つの食材で5つの商品を作ることを商品開発の基本にしているんです。秋だと栗がありますね。栗のどちら焼、栗の大福、栗入りのわらび餅、栗のおはぎ、栗の団子、材料は一つですから、仕入れが集中できます。また、冬から春にかけては苺の大福など、少し幅を広げて

います。

豊田 メードーを決めるのは定期的な会議ですか?

赤塚 週に2日は商品開発会をやっています。最近フードコートで「牛カツ丼」を作つたら上手く行きましてね、1000円以下で「牛カツ丼」を出しています。

豊田 どういう形態なんですか。

赤塚 路面店ではなくて、大型ショッピングセンターのフードコートです。最近は家族で出かけて来る時は1日でいろんなことをしたいし、食べたい物もバラバラだつたり

するでしょ。フードコートなら、それぞれ好みのものを選べますよね。それで、4月に1店舗出店したところ大変好調で、投資も少なくて済みますしね。外食産業は今人手不足ですから、お客さんが自分で取りに来て下さって片付けもして下さるフードコートだと、キッチンだけでサービスのスタッフが必要ありません。

豊田 そうですね、セルフサービスですからね。

豊田 おはぎ以外の商品展開は何か考えていらっしゃいますか?

赤塚 初時は、おはぎと団子とわらび餅の三種の神器でしたが、1つの食材で5つの商品を作ることを商品開発の基本にしているんです。秋だと栗がありますね。栗のどちら焼、栗の大福、栗入りのわらび餅、栗のおはぎ、栗の団子、材料は一つですから、仕入れが集中できます。また、冬から春にかけては苺の大福など、少し幅を広げて

豊田 凄い勢いですね。

赤塚 FCで豊田さんにもやつていただきたいです(笑)

豊田 関西では「牛カツ」じゃなくて「ビフカツ」と言います。おはぎもそうですが、私は、それ専用の店があつて幼い頃からずっと食べてきたので、その店の前を通ると今でもおはぎですよ。両親の世代では、お隣から何かお借りしたら、お返しはおはぎです。

豊田 それが彼女を会社に入れたからなんですが、四六時中仕事と言うのが嫌だったんでしょうね。まあ、人それ

もよだれがワッと出ますね。

赤塚 その表現が豊田さんのすごいところです。「よだれが出来ますね」なんて言う表現を一般の人はしませんよ。表情も表現もおいしそうで、飲食店経営をしても多分成功すると思いますよ。

豊田 私だと、食べてばかりで赤字になりますよ(笑) 残り少ない人生、本当に美味しい物しか食べたくないんです。

赤塚 食べ物屋はやっぱり食いしん坊で、食べる事に対する食欲です。だから「美味しいものがあるよ」って言うと、すぐに「行こう」ってなる、そこなんですよ。

創業家の血筋に
固執しない経営を

赤塚 フードコートはなるべく単純作業ができるようになります。カツは、衣がついたのを揚げて、ソースに浸けて、切つて並べただけなど、職人さんでなくても作ることができます。今年は1店舗の予定だったところ、調子がいいので一気に5店舗出することにしました。

豊田 そういう方を見つけないといけないわけですね。

赤塚 会社としても、両面で考え始めています。公の席でも、次も絶対に赤塚家でやろうという考え方ではない、と言つていました。社長として人格や資質が備わつていれ

赤塚 いいえ、全く関係していません。

豊田 でも同じ様に美味しいものを食べ育つたんじょ。

赤塚 妹が社長をやつていたら、会社はもうと大きくなっていたと思いますね。豊田 それを妹さんにお話しされただとありますか。

赤塚 ありますよ。私は彼女を会社に入れたからなんですが、四六時中仕事と言うのが嫌だったんでしょうね。まあ、人それ

がまず考えなければいけないのは「柿安が永続的に続く」という事です。会社には身内もたくさんいますが、身内には厳しくしています。父の場合は、残念ながら後がいなくて、止むを得ず私にしたかもしませんが、私は柿安の理念をきちっと引き継いでいくくれる人であれば縁戚でなくとも、譲つてもいいと思っています。

豊田 そういう方を見つけないといけないわけですね。

ば、その人に譲るつもりです。ただ、でき

れば自分が元気なうちに譲っておきたいと

は思います。もし失敗しかけた時には、グッ

と手綱を締める存在がいないとけません。

後継者についてはまだ具体的に考えている

わけではありませんが、適任ではない者に

任せて柿安が潰れたら、140年以上続く

歴史を途絶えさせてしましますので、外部

からの血もあつてもいいんじゃないかな、と

は考えています。

豊田 最近は、歴史ある会社でも外部か

ら人材を登用するケースが増えています

赤塚 サントリーさんのように、一度外

部社長を起用して創業家に繋ぐというのも

ありますから。本来、私の家系というのは

長男家ではないんです。実は4代目は長男

である伯父で、5代目が次男である父です。

4代目の伯父も、85歳でまだ元気です。年

に2度程挨拶に行きますが、後継者に関し

ては「あんたに任せたんだから」と言って

もらっています。

豊田 誰にバトンを渡すかの判断は重要で

すね。

赤塚 柿安の和菓子事業のブランドは「口

福堂（こうふくどう）」と言いますが、口

福堂のフードコードバージョンもやってみた

ら面白いかなと思っています。柿安の和菓

子を、中学生や高校生にもうと手軽に食べ

てもらうようにしたいんです。

豊田 「口福堂」つい、ネーミングもいいで

すね。赤塚さんが考案されたんですか？

赤塚 先代です。父は名前をつけるのが

大好きで、ブュッフェレストランの「三尺三

寸箸（さんじやくさんすんばし）」も「口

福堂」も父の考案です。

豊田 赤塚さんは本当に忙しいですが、

趣味はお持ちですか？

赤塚 最近は、もっぱら運動すること、

後は美味しい物を食べることです。最近は、

拍車をかけて食べ歩いています。半年先、

1年先まで予約を取ってもし行けなければ、

当社の感性のある者に代理で行ってもらう

こともあります。味、設備、總てを見る

ために日本を代表するレストランにはどん

どん行くようになります。それと、ちよ

とかけ離れていますが、最近は美意識を高

めるために花を活けたりもします。この部

屋にも、関西を中心に活動していく、伊勢

神宮の式年遷宮でもお花を活けられた赤

井勝さんにお花を活けていただいています。

女性のパウダールームを覗いていただければ、

いかに美意識を高く持つてこの店を造ったか

がお分かりいただけると思います。1日につ

1人しか来ないような場所ですが、店の中

で一番お金をかけました。ここは、非現実

の空間ですから、5部屋あつても基本的に

予約は3組しか入れません。また政治家の

方、財界の方もいらっしゃいますので、お客様同士が顔を合わせない様に、予約の時間もずらしています。

豊田 30分違うと、調理場も余裕をもつて仕事ができますよね。

赤塚 お部屋の設えも「一部屋」に変え

て、5回違う空間で楽しんでいただけるよ

うにしています。

豊田 デザインはどなたが手がけられた

んですか？

赤塚 マンダリンオリエンタル東京をデザ

インした小坂竜先生にお願いしました。機

能性もデザイン性も高い店にするため、デザイナー任せではなく私の希望も反映させています。このライトは金沢で作らせたも

赤塚 こちらこそありがとうございました。

