



地域に愛される食のテーマパーク。

「いいものを安く」の姿勢で

創業当初から貫くおもてなしの心。



いちたろう
右▶ 一太郎グループ

まるわすいさん
株式会社 丸和水産
代表取締役社長

さかぐち かつひこ
坂口 勝彦 氏

左▶ 福岡中央銀行
取締役頭取 荒木 英二



社長業の傍ら、「うなぎ専門店 鰻一太郎」で鰻を焼く坂口社長。もともと市場で焼いて売っていた鰻が大人気で、鰻の仕入れルートや焼き方などのノウハウをもっていたため、鰻店は満を持しての出店だった

会社概要

- 設立 1987年
- 本社所在地 福岡県飯塚市鯉田1646-6
- 資本金 2,000万円
- 従業員 約160人
- 事業内容 鮮魚店、市場、仕出し、回転寿司店運営 等
- 店舗 ほとめき市場 一太郎、回転寿司 一太郎、うなぎ専門店 鰻一太郎、仕出し 一太郎、魚一太郎 直方店 等
- 取引店 福岡中央銀行 飯塚支店
福岡銀行 飯塚支店



「一太郎」といえば、今や国道200号線沿いのランドマーク。連日多くの人で賑わい、まさに「食のテーマパーク」ですね。

ネタが大きく鮮度抜群の寿司が自慢の「回転寿司 一太郎」。鮮魚はもちろん、朝採れ野菜、旬の果物、手作り惣菜から地元ブランドの「嘉穂牛」も扱う精肉部門まで、1,500種類の品揃えを誇る「ほとめき市場 一太郎」。昨年7月にオープンした「うなぎ専門店 鰻一太郎」などを一か所に集めたことで、多くのお客さまにご来店いただき、おかげさまで「食のテーマパーク」

へと成長を遂げることができました。

そもそも、「一太郎」の原点は、私の祖父、平岡土岐彦（創業者）と、私の父、坂口隆憲（二代目・現会長）が1987年に始めた鮮魚店「魚一太郎」です。当初は卸専門でしたが、地域のニーズに応えながら鮮魚の小売りを手掛け、そのうち惣菜も扱うようになっていきました。1991年には「ほとめき市場」の前身となる店をオープンさせます。「海に面していない飯塚だからこそ、鮮度にこだわった魚を提供したい」という思いが原動力となり、お客さまのことを考え「いいものを求めやすい価格で」をモットーに

一太郎マップ

住所：福岡県飯塚市鯉田1646-43





坂口社長

掲げての事業展開でした。創業時の「おもてなし」の精神は、三代目の私にも引き継がれています。ちなみに「ほとめき」とは、福岡・筑後地域の方言で「おもてなし」を指す言葉です。

「おもてなし」の精神は店舗の造りにも表れています。「回転寿司 一太郎」は高級レストランのように豪華ですね。

ホテルのロビーを意識したエントランス、優雅なひとときを感じられる中庭の眺め、絵画や骨董を配した調度品など、あらゆる層のお客

さまに好評です。SNSに写真がアップされたのをきっかけに当地域以外でも話題になっているようです。

もちろん、内装だけでなく味そのものにも力を入れており、常に商品のブラッシュアップを心掛けて、メニューの改善を重ねています。一番の自慢は、ネタの大きさですが、ご家族やグループで来店された場合、そのなかにお寿司の苦手な方がおられても食事を楽しめるように、サイドメニューも充実させています。さらにデザートにもこだわり、ケーキは飯塚の人気洋菓子店「エスポワール」とタイアップ。パティシエが作りあげる本格スイーツは、「回転寿司店のデザート」のレベルを超えるメニューとして幅広い層のお客さまに支持されています。

「回転寿司 一太郎」も「ほとめき市場 一太郎」も、足を踏み入れただけでワクワクするのが人気の理由ですね。

私は「おもてなし」とは、「ワクワク感をもって、愛情をもって、相手に接すること」と考えています。私たちがまずワクワクしなければ、お客さまを満足させるワクワク感を生み出すことはできません。また、お店へ足を運んでくだ



2 1

3





荒木頭取

さるお客さまへの深い感謝の気持ちと、そこから生まれるお客さまを思いやる心がなければ、私たちの事業は成り立ちません。ですから、私は事あるごとに従業員に対して、また自分自身にも言い聞かせる意味で、「すべてのものに愛をもって接してください」と呼びかけるようにしています。

市場の炭火焼きコーナーで、串打ちした鰻を職人が備長炭で焼きあげるパフォーマンスで盛り上げるのも、回転寿司店で、マグロの解体ショーを開くのも、ワクワク感を届け、毎日のお買い物や食事を楽しんでいただくため。鮮魚店

時代から「鮮度・味わい・品質」にこだわり続け、お値打ち価格での提供を心がけてきたのも、市場では安全で安心な商品だけをセレクトするのも、お客さまを思う気持ちの表れ。これまで支えていただいた地域の皆さまへの「おもてなし」を、これからも全力で行っていくつもりです。

「地域への貢献ともいえますね。雇用創出でも地域貢献されていますが、さらに保護猫活動にも取り組まれていますね。」

現在は、30人ほどの正社員も含めて、グループで約160人が働いています。地域的に若い人が働ける場がそれほど多くないなか、最近では熊本からうちへ来てくれた人もいます。働いてくれている従業員と、足を運んで店舗を利用してくださるお客さまがいる飯塚に対して、恩返しをしていきたいという思いはずっとあります。

コロナ禍で学校行事などが制限されて、地域の小学校の生徒が多くの楽しみを奪われている状況だった頃、少しでも子どもたちの気晴らしになればと、うちのトラックに絵を描いてもらいました。子どもたちの絵で飾られたトラックは飯塚の町を走って、笑顔の輪を広げています。



8 6



4



5



7

1.「ほとめき市場 一太郎」を見学／2.3.まさにエビ尽くし！エビがぎっしり詰まった「エビ巻き」が名物／4.5.「回転寿司 一太郎」で寿司を味わいながら歓談／6.カウンター席／7.庭園が見えるテーブル席、個室も用意。全200席備える／8.寿司メニュー。右上から時計回りに甘鯛、中トロ、車海老、ノドグロ

また、地域の子どものために、新たな試みとして月1回程度のペースで「子ども食堂」を開く計画も進めています。できることから少しずつですが。

それから、ボランティアスタッフで支える保護猫施設「ねこ太郎」は、野良猫を引き取ったのがきっかけで始まったもので、私も先代も動物好きだったこともあって継続的な活動となっています。

「地域活性化の一翼を担っておられますね。今後の展望をお聞かせください。」

今は社会全体で「働き方改革」が進んでいますが、私が経営を引き継いではからは特に、福利厚生面を含めて、職場における就労環境の改善に取り組んできました。

当社のような事業では、どうしても「現場力」に頼らざるを得ない面があります。つまり、働き手それぞれの「頑張り」に負うところが大きい。しかし、今の時代に合った働き方を提示できなければ、企業としての将来はありません。個人の「勘」や「経験値」に頼っていた部分をひとつずつデータベース化し、業務を効率化していく取り組みが肝心です。

「ほとめき市場 一太郎」の前にて。前列4人目から石橋常務、坂口社長、荒木頭取、長田支店長（福岡中央銀行）





— 本日は、貴重なお話を伺えました。ありがとうございました。 —

また、最新テクノロジーを現場に導入して、人の作業負担を減らしていくことも、並行して進める必要があります。しかし、何でもハイテクで合理化してしまえばよいかといえば、サービス業では「してはいけないこと」もあります。たとえば、「回転寿司 一太郎」のレジを無人化する技術はあっても、来店されたお客さまに「ありがとうございました」と声をかける者がいなかったらどうでしょう。合理化・省力化へ向けた線引きと見極めを注意深く行いながら、改革を進めているところです。そして、これまでの取り組みの成果として、多様なシフトでの働き方ができる環境、週休三日制の導入が実現しています。

個々の働き手の意欲とやりがいを引き出す強い組織づくりをある程度成し遂げられたら、次の段階として、他地域での店舗展開へとステップアップしていきたいと考えています。それと同時に、先ほど述べた地元の活性化にも、より貢献していきたいですね。これまで「地産地消」を推し進め、地元企業とのタイアップやふるさと納税で飯塚を盛り立てる努力をしてきましたが、さらなる一步を目指します。

／ 若手社員が活躍しています！ ／ ほとめき市場 一太郎



市場の中ではベテラン社員に交じって、若手社員がいきいきと働いています。売り場の一部はオープンキッチンになっていて、刺身や巻き寿司を作る様子を間近で見ることができます。



ろく た すぐる
寿司部 六田 魁 さん(23)
田川市出身。入社4年目



むらかみ ゆう た
鮮魚部 村上 裕太 さん(24)
地元・飯塚市出身。入社7年目

