

# 魚介類を使った和惣菜の専門会社 社員一丸となって新しい惣菜を作り続ける



Special Interview

「社員一人ひとりの声を大切にしたい。  
だから私の携帯電話の番号を教え、  
直接相談を聞くようにしています」

## 株式会社 とと膳 登録第 5023470 号 和惣菜魚魚膳

埼玉県さいたま市北区榎引町 2 丁目 508-22  
TEL 048-654-0592



代表取締役 中谷 輝彦

魚介類を使用した和惣菜の製造を手掛ける「とと膳」。既製品は一切使わず、一つひとつ手作りしている。その姿勢が評価されてか、2005年の設立時からわずか3年で「イオン」、「ジャスコ」に14店舗展開するといった急成長ぶり。そうした多忙の裏で中谷社長は意欲的だ。これまでにない惣菜の開発、新規事業の設立など、社員と共に挑戦を続けている。

渡辺 御社は魚介類を使った惣菜製造専門の会社だそうですね。なぜその事業を始めようと思われたのですか。

中谷 青森から上京し15年ほど水産会社で営業、仕入、人材育成、スーパー、百貨店での小売販売と指導の日々。ある日、取引先の社長から「魚を使った惣菜の専門店を『イオン』で手掛けてみてはどうか」とのアドバイスをいただいたんです。既存事業が軌道に乗っていましたし、魚料理の惣菜会社というのは聞いたことがなかったのですが、その話を聞いて興味が湧きまして。2005年に「有限会社 魚魚膳」を設立し、2008年に「株式会社 とと膳」と商号変更しました。

渡辺 開業後はいかがでしたか。

中谷 お陰様で、水戸、埼玉8店舗、奈良、

神戸、仙台、新潟2店舗と全国展開することができ、大忙しの日々でした。初めての経営に不安はありましたが、「人」と「食」とを結ぶ架け橋になれるよう商品造りに心をこめて頑張っています。

渡辺 どういった点にこだわって惣菜を作っておられるのですか。

中谷 全てに魚を使うことはもちろん、既製品は一切使わず、手作りすることです。また、素材を活かす京風の味付けで、あっさり仕上げています。値段も極力控え、多くのお客様に食べていただけるよう努力していますよ。

渡辺 ヘルシーな魚料理が手頃な値段でいただけるとは、嬉しいですね。社員の方はどれくらいいらっしゃるのですか。

中谷 社員13名、パート50名です。皆、

私が直接指導しており、新入社員には「どうして社長が現場に!？」と驚かれます(笑)。でも私は、社員とのコミュニケーションを大切にしたいんですよ。ですから「何か意見や相談があるときは私の携帯電話に掛けてほしい。直接対話しよう」と話しています。

渡辺 職場の最高責任者に意見を聞いてもらえるのは、嬉しいことですね。では、今後の展望をお聞かせください。

中谷 自由な発想と企画力・開発力で創作料理、惣菜の姿と味を追求していきたいと思っています。美味しく、安心して食べていただける、これまでにない惣菜をお客様に提供できるよう、社員一丸となって頑張りますよ。また、新たな事業展開として、和食の店をオープンさせることも構想中。その事業が成功すれば、ついてきてくれた社員たちに利益を還元したいと思います。社員たちには良い生活をさせてやりたいですからね。

渡辺 頑張ってください。

(取材 / 2009年4月)

### 対談を終えて



ゲスト 渡辺めぐみ

「ヘルシー志向が高まる昨今。健康のため、魚を食べたいと思っている人も多いのでは? でも、魚料理は下ごしらえが大変ですよ。今回伺った『とと膳』では、魚を使った惣菜を手頃なお値段で提供してくれます。気軽に美味しくいただける魚の惣菜は、忙しくても健康でいたい人々にとって、ありがたいですね」



◀ジャスコ浦和美園店内の様子