

札幌かに本家 日置 達郎会長に聞く



コロナ禍に立ち向かう外食産業 「お客様の気持ちつかむ新商品で活路を」 名古屋が本部の札幌かに本家

カニの看板で有名な「札幌かに本家」が、実は名古屋市に本部を置く会社であることをご存じない読者も多いのではないだろうか。現会長、日置達郎さん（85）は、大阪・道頓堀のかに道楽の創業にも携わり、一代でカニ料理チェーンを全国展開した苦労人であり成功者。その日置さんでさえ、コロナ禍で未体験の苦悩を味わっている。「Go To Eat」でようやく一息つけそうな飲食業界だが果たしてそうだろうか。いくつもの経営的苦境を克服してきた日置会長にコロナに立ち向かう胸の内を聞いた。（聞き手は月刊東海財界編集顧問 鬼頭直基）

鬼頭 まず率直に、コロナ禍の影響についてうかがいます。

日置 私どもは北海道から九州までの全国14店舗のほとんどの土地は自社で買っております。テナントは3店ほど。別の土地も取得していたので正直、厳しい重荷にはなっていません。従業員の雇用対策にもこだわっていますが、外国人観光客のインバウンドがほとんどなくなったのが痛手です。一般客の減少もあり、収入は4、5割減。やはり厳しい状況です。

——会長はかつて大阪の「かに道楽」の創業に関われ、その後独立して「名古屋かに道楽」に。さらにグループ会社の設立や仕入れ拠点を北海道につくるなど事業展開を続けて来られま

した。いろんな苦勞を乗り越えられてきたわけで、今度のコロナ禍では、どんな対策をとっておられますか。

日置 5月からデリバリーをスタートさせました。事業の基本は外食産業です。60年前に本格カニ料理を私が大阪で創作したことから始まり、道頓堀の用地も私が見つけ出し、足が動くカニ看板も私の考案なのです。その後名古屋に来て裸一貫から始め、お陰様でこれまで順調に來ましたが、今回は先が見えにくいだけに厳しいです。

——国も10月から「Go To Eat」などの施策を講じました。

日置 例えば、うちは秋田に支店があります