

【インタビュー】

◎ フジオフードシステム、食堂業態が既存店好調③ 既存FCオーナーの複数出店を一藤尾社長

――12年12月期から「まいどおおきに食堂」の出店を再開したが、今後の出店余地は。

「まいどおおきに食堂」は十分な出店余地がある。毎日、利用できる小商圈対応型の業態で、これからも継続的に出店できるだろう。今後はFC店の規模が増える見込みだ。価値観を共有できるFCオーナーとともに店舗展開を進める。

FC店は新規加盟者を募集せず、既存のFCオーナーが複数店舗を出店することで増やしたい。「まいどおおきに食堂」は約350店舗に対してFCオーナーは約200社しかない。FCオーナーの多くは1店舗の展開にとどまっている。複数店舗を出店したいと考え、準備を進めているFCオーナーも増えてきたので、今後の拡大が期待できる。仮に既存のFCオーナーが1店舗ずつ出店すると、店舗数は倍近い規模に増えるだろう。こうした点からも出店余地は多いと考えている。現在の外部環境は「まいどおおきに食堂」のような業態を求めていることも出店を後押しする要因になりそうだ。



――どんな外部要因が出店を後押ししているのだろうか。

メニューは素朴な家庭料理が中心で、いずれも日常食と呼ばれるものばかりだ。実際には、こうした家庭料理を家庭で作ることは、むしろ難しいのではないだろうか。外で働く女性が増えている環境下では、家事に充てられる時間は限られる。家庭での提供が難しくなった一方で、こうした家庭料理を食べたいといったニーズは確実に存在する。将来、少子高齢化が進むとともに世帯人員数も減少する傾向が続いている。家庭で料理をする機会はますます減るだろう。これによって、家庭料理を提供する「まいどおおきに食堂」の存在感は高まるとみている。さらに健康志向の高まりといった点も追い風になりそうだ。

――健康志向の高まりによるプラス要因は。

健康志向が高まったことで、自分の体について関心を持つ人が増えている。「まいどおおきに食堂」は献立を組み合わせられることが特徴であり、自分に合った献立で食べることができる。手作りといった点も支持を集める要素になるのではないだろうか。本物志向に対応するため、店舗では精米も実施している。これからも健康、本物、安全といったキーワードを重視した家庭料理を提供したい。
(次回に続く)