



今月号では、飲食業を幅広く展開されている株式会社MIHORIの代表取締役会長、藤井公氏にお話を伺いました。



株式会社MIHORI

主要事業	和食レストラン、カフェ、とんかつ・高級食パン・唐揚げ専門店等運営
所在地	〒753-0252 山口市大内中央1丁目8-1 TEL：083-927-6336 FAX：083-927-0238
代表	藤井 公（代表取締役会長）
会社URL	http://www.mhr.jp

●会社沿革

1975年	7月	創業
1983年	3月	有限会社みほり峠設立
1988年	8月	株式会社に組織変更
2005年	7月	株式会社MIHORIに社名変更



みほり峠 大内店

●会社概要

株式会社MIHORIは、現在の中心市街地のアーケード近くにある藤井食料品店がある辺りに開いたうどん屋「みほり峠本町店」が始まりでした。「みほり峠」という店名は、出生地であり、かつてあった地名に由来しています。

現在も和食レストラン「みほり峠」や「和み家」で提供しているようなうどんと刺身や天ぷらなどのセットは、創業当時の新メニュー開発で生まれました。45年前としては珍しく、先駆的な取り組みだったと思います。会社が大きくなるひとつのきっかけにもなりました。私には師匠がおらず、料理は全て独学でした。新しい物事を開発したり、新たな商品売ったりするというのが結構好きということもあり、自由な発想で、パフェグラスに冷やしうどんや寒天、生クリーム、アイスなどを入れた「うどんパフェ」を売り出しました。うどんは長いだけで材料は団子と変わりませんから、意外と売れたものです。



うどんに刺身・天ぷらがついた「もてなし和定食」



相乗り丼セット



野菜寿司セット

そのほか現在も「みほり峠」で出しているカレーとかつ丼を合わせた「相乗り丼」や、すし飯の上に野菜と錦糸卵を乗せてマヨネーズで食べる「野菜寿司」というのも当時開発しました。

うどん屋として創業した後は「みほり峠」として法人化しましたが、事業を広げ、様々なことに取り組むようになったことから、平成17年に「株式会社MIHORI」に社名を変えました。

さらに、2017年には株式会社フジコーホールディングスを設立し、株式会社MIHORIをその傘下に収め、焼き肉店や有機ファームを運営する部門を子会社化しました。当社は「地域密着型」として山口県と広島県にエリアを限定して事業を展開しています。限られたエリアの中で同じ店をどんどん出すというわけにはいきません。そうするとポジションが増えず、昇進の機会が減ってしまうことになります。多くの従業員が上を目指せるよう、ホールディングス制、子会社制にしました。

フジコーホールディングス傘下には「みほり峠」「和み家」などを運営する株式会社MIHORI、「焼肉みほり峠」「焼肉家えんず(炎's)」などを持つ株式会社炉舎、

2022年秋にオープン予定の「とんかつ専門店三代目いちただ」を運営する株式会社いちただ、各店舗で使う野菜を育てる有機農園を持つ株式会社みほりファームがあります。さらに、MIHORI傘下にはM&Aをした広島のケーキ屋「無花果」を持つ有限会社無花果があり、5人の社長と各社に幹部を置けるようになりました。

●当社の特徴 ～ 安心安全な商品開発と時代に合わせた変革 ～

当社は安心・安全を求めながら、地域密着で総合外食産業を目指しています。創業当初から販売しており看板商品のひとつでもある塩唐揚げは、元々他社が作っていたものに成分を少し変えてもらって販売していました。ただ、安心安全を目指す中で3～4年前に、味はあまり変えずに自社開発して塩唐揚げの素を作り直しました。自社開発の結果、安心できる素材を使った上で卸価格も下がりましたので、スーパーでも販売できるようになりました。業務用も日本全国の飲食店やホテルに卸していますし、インターネットでも販売しているので全国のお客様から注文をいただいています。

7月にはしょうゆ唐揚げの素も販売を開始しました。通常は漬け込む作業が必要ですが、当社の製品は鶏肉や魚に粉をつけて、すぐに揚げることができます。日本全国で見ても珍しい商品だと思います。

当社はビュッフェレストランの「旬彩厨房 奈のは」も運営していたのですが、新型コロナウイルスが客船で広まったのはビュッフェが原因だと言われ、その煽りを受けた結果、売上が10分の1程度まで落ちました。何も変えなければ毎月何百万という赤字が出てしまいます。私はいつも心の中で「上手いかなければ次はこうしよう」ということを考えていて、今回は、「奈のは」は撤退し、焼肉屋に変更しました。



2021年に大内千坊で開業した持ち帰り専門店

コロナ禍ではテイクアウト需要の高まりから「高級食パン工房 みほり」や「唐揚げ専門店 みほり峠」といった専門店のほか、「仕出し みほり峠」も始めました。これまでは店内で召し上がっていただく店ばかりだったため、こちらから積極的に持っていく店も作らないと勝てないところがあると考え、仕出し部門を作り、育てていく狙いがありました。

仕出し屋は一部に陶器を使っており、持って行って帰るツーウェイ方式を取っています。燃料は倍かかりますし、経費はかさみますが、食べ終わったら全て捨てる使い捨ての時代から少しずつ変えていかないと、という考えがあります。環境に配慮しつつ、回収する際にお客さんの声が直接聴けるというのも良いですね。



創業から変わらない味の名物塩唐揚げ



自社開発した唐揚げの素

●今後の展開 ～ ニーズに合わせ積極的な事業展開 ～

今後は世の中の流れを見ながら出店しつつ、物販の強化、新商品の開発、新業態の開発なども手掛けます。あと3年で創業50周年を迎えるので、記念事業もこれから考える予定です。

2022年9月頃には小郡の山口県総合交通センター付近に複合飲食店を開く予定です。ひとつの施設に「焼肉家えんず」と、品評会で何度も金賞を受賞している美味しい豚肉の「やまと豚」をメインに扱う「とんかつ専門店三代目いちただ」、無花果の焼き菓子とパン屋を合わせた新しい店の3店舗を置きます。

物販では7月から販売を始めたしょうゆ唐揚げの素に加えて、当社の調理人が作った上質なポン酢など、一般の方向けと飲食店向けの両方を強化していきます。

宅配の強化も計画しており、唐揚げ、パン、とんかつなど要望があれば異なる店舗の商品も一緒に配達できるよう調整しています。将来的にはみほりグループ全体で、「炭火ステーキ炉舎」のハンバーグや「みほり峠」のテイクアウト商品も一緒に届けられるようにしたいと考えています。料理配達サービスのUberEats（ウーバーイーツ）ならぬ「社内ウーバー」ですね。

新業態は飲食に関わることで考えていますが、具体的にはこれからです。食材価格などが高騰していくなか、人事生産性を上げて従業員の給与を上げていくためには、もう少し収益力の高い業態の開発が必要になります。

コロナの影響は大きく、元通りになることは難しいかもしれませんが、様々な場面を想定しながら、それに対応していけるみほりグループを作る必要があります。時には「奈のは」のように撤退もしますし、当然新しいところにも出ていきます。スクラップ＆ビルドで常に時代のニーズに合わせるように、少しずつ変革して収益を上げていけるような形にします。足踏みをしていたら全然だめで、半歩でも、1センチでも前に進むように動いていきます。地域密着で誠実な商売を行い、商品・接客力・店舗力を高めて、お客様に喜んでいただけるよう邁進します。



無花果の焼き菓子