

AZUMA USA Inc. / FUJI Catering

代表取締役社長 古川徹氏



起業のキセキ

ニューヨークの日系企業に勤めていれば、知らない人は少ない「FUJI Catering」。昼前にになると、手ごろな価格の「日本の弁当」をオフィスに届けてくれる。

夢は「BENTO」の逆輸入

同社社長の古川徹がビジネスの心得としてかたくなに守っていることは、「徹底的にロス（損失）を減らす」こと。残った弁当の数は、年間総生産数のたったの2%程度。ロスを減らすことで生まれた利益は、人件費ではなく弁当に充てる。その

またまたテレビ番組で紹介されていたニューヨークの弁当屋「FUJI Catering」を見つ、渡米を決意。店の名前だけを頼りに、当時の中国人経営者である張久平氏に連絡を取った。「お給料は足りないから、家に住まわせてくれ」と頼み込み、ニューヨークでの仕事、そして張氏との共同生活が始まった。

古川の次なる目標は、日本の弁当文化を「BENTO」として米国市場へ浸透させること。米国系のオフィスに入っていくのは相当時間がかかるが、チャレンジするしかない。そして最終的な夢は、それを日本に逆輸入すること。ニューヨークで有名な「BENTO」として、日本の弁当市場に挑戦する。

うしてさらに弁当の質を上げ、結果的に好循環が生まれると考える。弁当の質にも格別なこだわりを持つ。社員との合言葉は「弁当1個にこだわる」。「弁当は一人1個しか食べないからこそ、どれを手にとってもいいものでなければ」

古川は、東京の仕出し弁当「あづま給食センター」の次男として育ち、物心ついたころから弁当作りに親しんでいた。一時は、実家の弁当屋に就職するも、

しもあり、26歳の時、張氏の跡を引き継ぎ、新たなスタートを切った。まず立ち始めたかったのは、年齢も人種も違う従業員との信頼関係。「『新しいトップに従いたくない』という従業員の気持ちと向き合うことは、ビジネスを引き継いだ者共通の悩みだと思います」。従業員の一一人を理解しようとスペイン語や中国語の勉強にも力を注いだ。

31歳のさわやかな笑顔にも意外な本音がある。「25時間ビジネスという気持ちです。それくらいしないと恐怖心がわいてくるんですよ。人より努力してやっとり努力してやっとりホッとできるんですよ」。尽きない努力を支えるのは不安感。しかし、それスタッフに見せることは決してない。

張氏と会って2週間後、「引退を考えている」と相談されるまで、自分でビジネスをするとは考えてもいなかったという。日本の家族の後押

張氏と会って2週間後、「引退を考えている」と相談されるまで、自分でビジネスをするとは考えてもいなかったという。日本の家族の後押

張氏と会って2週間後、「引退を考えている」と相談されるまで、自分でビジネスをするとは考えてもいなかったという。日本の家族の後押

(敬称略)