

ロック・フィールド会長
岩田弘三氏①

倉庫や工場が立ち並ぶ神戸港の一角に、美術館のよろな趣の建物があります。わたしたちロック・フィールドの本社兼工場です。使われなくなつた大手百貨店の物流倉庫を改修し、世界的な建築家の安藤忠雄さんに設計してもらいました。この神戸ファクトリーで作るのが、サラダや揚げ物などの総菜です。

ロック・フィールドと聞いて、どんな会社かピンとこない方もいるかもしれません。それでは「R.F.1（アール・エフ・ワン）」や「神戸ロック」はどうでしょうか。ロック・フィールドは、「R.F.1」などの総菜店を全国約320店展開しています。デパート地下や駅ビルで見かけたり、実際に購入したりしたことのあるのではないでしょうか。

レストランなどに出かけ食事するのが「外食」、家庭で手作りの料理を食べるのが「内食」。総菜や弁当は、それらの中間に位置する「中食」と呼ばれ、いまや1兆円市場に成長しました。わたしたちが総菜を始めた

～HISTORY～ 暮らしを変えた立役者



ミライのサラダ追い求め

かつて協役、今や主役級

ロッグ・ブイールドと聞いて、どんな会社かピンとこない方も多いかもします。それでは「RF1（アール・エフ・ワン）」や「神戸コロッケ」はどうでしょう。ロック・フィールドは、「RF1」などの総菜店を全国約320店展開しています。デパ地下や駅ビルで見かけたり、実際に購入したりしたことのあるのではないでしょうか。

レストランなどに出かけ食事するのが「外食」、家庭で手作りの料理を食べるのが「内食」。総菜や弁当は、それらの中間に位置する「中食」と呼ばれ、いまや1兆円市場に成長しました。

わたくしたちが総菜を始めた

A large platter of stir-fried vegetables, including broccoli, bell peppers, and mushrooms, garnished with shrimp. The dish is presented on a white platter, and a small sign in the foreground indicates it is a "Special Dish".

焼き野菜を使ったサラダなどの品ぞろえも増やしている

かつて脇役、今や主役級
1970年代当時、市場は3000億円程度でした。その後、女性の社会進出が進み、仕事帰りに夕食のた
めの総菜を買ったり、ビニエンスストアなど、当やおにぎりをお昼にたりするのは、日常の

かつて脇役、今や主役級
1970年代当時、市場は3000億円程度でした。その後、女性の社会進出が進み、仕事帰りに夕食のた
めの総菜を買ったり、ビニエンスストアなど、当やおにぎりをお昼にたりするのは、日常の

も興味深いです。社員たちは
はサラダの可能性を追い求
め、メニュー開発に取り組
んでいます。

をしてきました。
92年に1号店を出した
「RF1」は、サラダを中心とした総菜を販売しています。それまでのサラダといえば、肉や魚といったメインディッシュの副菜の位置づけ。食卓の脇役でした
「アボカドとハーブチキンのグリーンサラダ」や「たっぷり海の幸の美味サラ

サラダにはまだまだ可能性があります。例えば、調理方法。これまで生の葉物野菜を調理するのが一般的でした。焼いたり、蒸したり、煮たりすることで、野菜をより食べやすくなり、野菜を使ったお菓子なども興味深いです。社員たち

イールドは、そして今、サラダは大韓
神戸市に開い争時代です。世界的な健康
た一軒のレス志向を受け、コンビニやス
トランから始一ペーがござつて品ぞろえ
まりました。を拡充。米国のサンフラン
その後、欧米シスコでは、昼食時にパッ
視察で出合つク詰めのサラダ握手に持つ
たデリカテツて歩いている人を多く見か
センに感銘をけます。こうしたテークア
受け、日本のウツ業態のサラダ専門店が
食卓に合った人気を集めているのです。
総菜を作りた香港でもサラダの愛好家が
一心で仕事増えています。

割は、ますます大きくなるでしょう。

総菜は「惣菜」とも書きます。物に心と、野菜の「菜」。総菜には、作り手の真心が込められています。ロック・フィールドの総菜にも生産者や取引先、株主、従業員など多くの人たちの思いが詰まっています。経営者としての半生を通して、一皿の総菜に込めた思いをお届けしていきたい。

ロック・フィールド会長 岩田 弘三氏 ②

ロック・フィールドの原点は、神戸です。

1940年9月に生まれ、その後、神戸・元町で育ちました。神戸港には戦後、外国船が毎日のように停泊し、元町は食材や雑貨を買い求める外国人船員らでぎわいました。こうした外国人船員相手のバーなども増え、夜になると客引きが通りに立ち、お世辞にも治安や環境は良いとは言えなかつた。ただ、戦後の元町は、まさに神戸の真ん中。エネルギーで、活気にあふれた街や波止場が遊び場でした。

家族は両親とふたりの兄姉。母は私が5歳の時に結核で亡くなりました。気丈な女性だったようで、若い頃には医者をしていてどう聞いたことがあります。まだ女性の社会進出が現在のように受け入れられなかつた時代でした。近所の人たちのお手伝いもよくしていなうで、親戚から「あな

たのお母さんは本当に偉かつた」と言われたときは誇らしかつた。夜中まで起きて裁縫している母の姿が、おぼろげながら記憶に残っています。

父は戦前まで財閥系の倉庫会社で働いていましたが、戦後は職を転々としました。生活は安定しませんでしたが、再婚はせず、私

中学生の頃、ボーリスカウトの行進で



名店巡り、料理に目覚める

師匠・オヤジさんと出会い

と兄姉を育ててくれました。オヤジさんの息子た。勉強は嫌いではなかつた。生活は安定しませんでしたが、再婚はせず、私はとにかくおいしかつた。

たけど、小学生の頃には近所でも有名な悪ガキになつていきました。この悪名が運命を左右する出会いのきっかけとなつたのです。

「うちの子の友達になつてくれんか」。小学4年生の時です。家から200㍍ほど離れた近所に引っ越し

てきた日本料理屋のオヤジさん

が、私の声をかけてき

料亭を開めて、従業員と食や中華などの一流料理を始めました。

の夕飯が始まります。東京で修業し、満州でも働いて

いました。

オヤジさんは時折、理想

の料理を語りました。

不思

いたオヤジさんが作る料理

議と自分の息子ではなく、

はとにかくおいしかつた。

私は

だけに話すのです。私に

料理人としての可能性を感

じていたのかもしませ

んであった。だから、オヤ

ジさん。食の世界は奥深く、そ

の話をおもうしく、いつの

間におやじさんの家から

学校に通うようになつてい

ました。

ただ、食の世界に入ること

はなかつたでしょう。

研究熱心だったオヤジさ

高校進学と同時に、オヤ

ジさんの店で料理の修業を

食べ歩くことを休日の日課にしていました。「弘三、今日はあの店に行こう」。

いつの間にか、京都の洋食屋や神戸のステーキハウスなどの名店に連れて行ってもらいうようになりました。

握りしを初めて食べたのも、オヤジさんと一緒に

時でした。あの時食べた握

りしのわさびのソソとく

辛さは今まで覚えてい

ます。ある時は名古屋まで、

うなぎ料理を食べに行きました。ふたりで汽車に乗り、

一日がかりで神戸と名古屋

を往復しました。

オヤジさんは時折、理想

の料理を語りました。

不思

いたオヤジさんが作る料理

議と自分の息子ではなく、

はとにかくおいしかつた。

私は

だけに話すのです。私に

料理人としての可能性を感

じていたのかもしませ

んであった。だから、オヤ

ジさん。食の世界は奥深く、そ

の話をおもうしく、いつの

間におやじさんの家から

学校に通うようになつてい

ました。

ただ、食の世界に入ること

はなかつたでしょう。

研究熱心だったオヤジさ

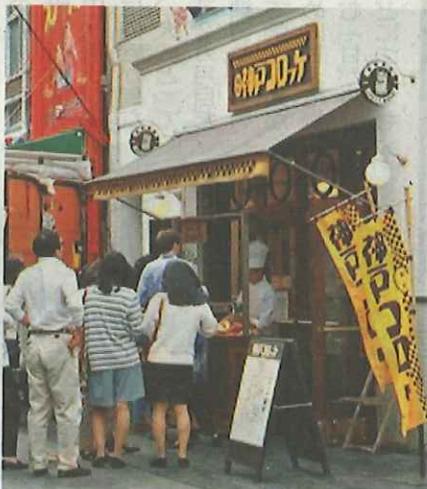
高校進学と同時に、オヤ

ジさんの店で料理の修業を

始めました。

定時制高校に入学するのと同時に、オヤジさんの日本料理店で修業を始めました。調理場で先輩たちの手伝いをしたり、お得意先の集金などで神戸市内の市場を回ったりしました。早朝から夕方まで、とにかく働きづめの毎日。3ヶ月たつ頃には、本腰を入れて食の世界を究めたいという気持ちが強くなり、高校を中退しました。

~HISTORY~ 暮らしを変えた立役者



神戸・元町の実家は「神戸コロッケ」の1号店としても使われた

高校中退、商売学ぶ日々

高校中退、商主
貸本・喫茶店

元学ぶ日々
茶店

何でも 売でした
開業資 商売。当 にもお金
30円が相 行からお
電話注文 保証人が
まとめて くれたの
っと割安 した。借
うにしま てくれた
めに用意 ついつ
んでした 銀行でお
や事務所 に、オヤ
。喫茶店 向くよう
に来るお もののよう
だけで もういに

挑戦

が、オヤジさんは「弘三は商売の才能がある」とつていたそうです。25歳になつた1965年。いよいよ料理店を開業できる資金も集まりました。前年には東京五輪が開催され、日本は高度経済成長期のまつた中。音楽ではビートルズなどの洋楽が若者的心をつかむなど、日本人の生活が一気に欧米化が進んでいました。

社会勉強にもなりました。実は貸本屋を始めは、この時が2度目。生の頃に貸本屋のまねしていたのです。学校で岩波書店の本などを達に10円ぐらいで貸したら、「学校で商売する」と先生に怒られました。いや、いい勉強になりました。仕方なく、大人たち相手にしばりました。貸本屋をしていました。

たレストランでしたが、経営者人生の一步を踏み出しました。店名は、港町である神戸にちなんだました。神戸らしさ前はないだろうかと考えあぐねていたところ、知り合いのイギリス人から「フック」を提案されたのです。フックは日本語で「鉤（かぎ）」。釣り針として使われ、まさに船舶や港を連想させます。「神戸にぴつたしの名前や」。外国人のお客さんにも分かりやすいように、「レストラン・フック」としました。

メニューは肉料理が中心。神戸ビーフのステーキやハンバーグ、ビーフシチューは人気を集めました。

～HISTORY～ 暮らしを変えた立役者



カウンターに13席だけのレストランから事業を始めた（左端が本人）

二顧の補て迎えた。この
シェフこそが、ロック・フ
ィールドの礎を築いたと言
えます。

一流シェフ招き行列店に
25歳でレストラン開業

ストランを思
一ムを大事にする考え方は 口説き続けました。
わせる内装に ロック・フィールドの経営 热意が通じたのか、レス
仕上げてもら に今も生き続けています。 トランフックに移ることを
いました。客 商売は順調でも、ある悩 快諾してもらいました。料
席はワンフロ みが消えませんでした。リ 理もそれまで以上に本格的
アで35席。以 ーダー格のシェフの腕に限 な欧風料理を提供できるよ
前と変わら 界を感じたのです。このま うになり、行列の絶えない
ず、商売は繁 まではレストランフックの お店として評判を呼び、東
盛しました。さらなる飛躍は難しい。悩 京からもお客様が来るほ
オヤジさん んだ末、新しいシェフを迎 どの人気となりました。
え入れることになりました。 三顧の礼で迎えた、この

この当時から、外国人の間でも神戸ビーフはおいしいと評判でしたね。神戸港に停泊する客船の外国人観光客や船員が数多く来店し、神戸ビーフのステーキに舌鼓を打ちました。開業して2年、満席の日が続き、カウンターのみの百貨店の担当者

1階では手狭になりました。そこで、理に伴い、近畿新らしいお店で、客席をさして、つ越しました。

ロック・フィールド会長 岩田弘二氏

で修業を積んでいたので、ちょうどその頃、神戸の天ぷらを揚げたり、肉を焼 街を一望できる六甲山にあ

ロック・フィールド会長 岩田 弘三氏 ⑤

欧風料理店「レストラン フック」開業から5年たつた1970年11月。デンマークのコペンハーゲンに向かう機上にいました。かばんの中には、フィルムカメラと8ミリカメラ、着替えに真っ白のコック服。フライトの間、胸は高鳴るばかりでした。「本場の味を堪能するぞ」。1カ月間かけて欧米のレストランを食べ歩く視察旅行です。

きっかけは、神戸港に停泊していた外国船で味わった本場の欧米料理でした。たまたまレストランフックに食事に来ていた外国船のシェフに「祖国の料理を見せてほしい」とお願いしたんです。つなぎのバターソテー やサンドイッチといった家庭料理を振る舞ってくれました。これまで見たことのない料理も多く、どれもこれもおいしかった。「自分の目と舌でもっと確かめなけれ

ば」。居ても立ってもいら
れなくなったのです。

コペンハーゲンを経由してまず降り立ったのが、ドイツ。その後、イタリア、フランス、スペインを巡りました。

レストランの開店1時間前に訪れる、仕込みをしているシェフが「開店までのコーヒーでも飲んで待つてなさい」と店内に入れてくれました。船員相手に覚えた英語と、身ぶり手ぶりで皿洗いも手伝うから厨房



デリカテッセンと出合う

本場求め欧米視察旅行

を見てほしい」とお願い 街を歩いても、最初はどうすると、相手はフランス語やイタリア語で答える。それでも気持ちは通じるものでした。厨房に招いてくれたの や、つなぎのバターソテー やサンドイッチといった家庭料理を振る舞ってくれました。

これまで見たことのない料理が多く、どれもこれもおいしかった。「自分の目と舌でもっと確かめなけれ
ば」。居ても立ってもいら
れなくなったのです。
コペンハーゲンを経由してまず降り立ったのが、ドイツ。その後、イタリア、フランス、スペインを巡りました。レストランの開店1時間前に訪れる、仕込みをしているシェフが「開店までのコーヒーでも飲んで待つてなさい」と店内に入れてくれました。船員相手に覚えた英語と、身ぶり手ぶりで皿洗いも手伝うから厨房

日本から持ってきたフィルムカメラで欧洲各地のデリカテッセンを撮影した

市庁舎近くに老舗デリカテッセン「ダルマイヤー」がありました。店内には、ソーセージやハムのほか、パテなどの総菜が所狭しと並んでいました。

イタリアのミラノには、観光客でにぎわう大聖堂の近くに地元で有名なデリカテッセン「ペック」が店を構えています。帰国が迫ったある日、高層ビルに囲まれたロックフェラーセンターにいました。季節は真冬。風物詩のイスズケートリンクを眺めていると、あるアイデアが浮かびました。「日本でデリカテッセンを広めよう」とかいに「フォション」がありました。フランスのパリに移りました。マドレーヌ寺院の真向に、名前は……ロック・フィールド。名字の岩田を英語読みにしてみると、響き

しみになりました。いつの間にかデリカテッセンに夢中になっていたのです。

地元の市民が夕食のおかず

日本から持てきたフィルムカメラで欧洲各地のデリカテッセンを撮影した

ムカメラで欧州各地のデリ

カテッセンを撮影した

日本から持てきたフィルムカメラで欧州各地のデリ

カテッセンを撮影した

日本から持ってきたフィルムカメラで欧州各地のデリ

カテッセンを撮影した

日本から持ってきたフィルムカメラで欧州各地のデリ

ロック・フィールド会長 岩田 弘二氏 ⑥

神戸・元町のレストランフックは昼食や夜の会食などで、鉄鋼や造船、銀行といった地元企業で働く会社員でございました。大丸神戸店の店長や食品売り場の部長も常連客のひとりでした。大丸神戸店は当時も今も、神戸市民に愛される百貨店です。レストランフックと400人がほどしか離れておらず、多くの社員に愛用してもらいました。

「欧洲には、ハムやソーセージをそろえたデリカテッセンというお店が生活に根付いていました。欧米視察から帰国後、現地で撮影した写真や8巻の映像を見せては、大丸神戸店の幹部に「デリカテッセンに挑戦させてほしい」とお願いする日が続きました。

当時の百貨店の食品売り場といえば、現在のような総菜店やスイーツ店が並ぶ「デパ地下」とは全く異なるものでした。その頃の売り場に並ぶのは、塩ジャケ

の切り身やかまぼこ、味噌やしょうゆといった調味料。そもそも総菜はお店で買うのではなく、主婦が家で作るのが当たり前という時代でした。

それでも高度経済成長期を経て、着実に日本人の生活は豊かになっていました。「日本人のライフスタイルや食生活の欧米化が進む」という確信は揺らぎま

大丸神戸店に出店した総菜店は、コック服の店員が接客した



大丸神戸店に総菜店

せんでした。レストランの

思いが一致しました。

仕事の合間を縫つて、自家製のパテやスマートサームの商品開発を進めました。

「岩田さん。それほど熱心に言うのなら、やってみなさい」。常連客だった大丸神戸店の幹部から、食品

名には、欧風料理店と同じ「レストランフック」を冠しました。「レストランと一緒に味を家庭でも楽しんでほしい」との思いを込めました。本格的なレストランの味を提供するコンセプトは好評だったものの、洋風の総菜はこれまでの百貨店に見ると、見事に真っ白。振り返ると、当時は生野菜よりも、マヨネーズでえた総菜がおいしい時代だったのかもしれません。

運んで販売。店頭では販売方法に趣向を凝らし、店員がコック服のいでたちで売り場に立ちました。

今までこそサラダといえば生野菜を使ったメニューが中心ですが、当時はマヨネーズであったものばかりでした。衛生管理手法が今ほど発達しておらず、煮沸した野菜を使ったメニューしか置けなかつたのです。

たまごサラダやマカロニサラダ、ボテトサラダ……。当時の陳列ケースの写真を見ると、見事に真っ白。振り返ると、当時は生野菜よりも、マヨネーズでえた総菜がおいしい時代だったのかもしれません。

開業当初は手探りの毎日かつたため、売り上げはなかなか伸びませんでした。ステンレス製の陳列ケースを借りて、ハンバーグやクリーミムコロッケ、トマトやクリーミムコロッケ、ロールキャベツといった約20種類の洋風総菜を並べました。レストランのシェフが作った総菜を百貨店まで運んで販売。店頭では販売方法に趣向を凝らし、店員がコック服のいでたちで売り場に立ちました。

今でこそサラダといえば生野菜を使ったメニューが中心ですが、当時はマヨネーズであったものばかりでした。衛生管理手法が今ほど発達しておらず、煮沸した野菜を使ったメニューしか置けなかつたのです。

たまごサラダやマカロニサラダ、ボテトサラダ……。当時の陳列ケースの写真を見ると、見事に真っ白。振り返ると、当時は生野菜よりも、マヨネーズでえた総菜がおいしい時代だったのかもしれません。

開業当初は手探りの毎日かつたため、売り上げはなかなか伸びませんでした。ステンレス製の陳列ケースを借りて、ハンバーグやクリーミムコロッケ、トマトやクリーミムコロッケ、ロールキャベツといった約20種類の洋風総菜を並べました。レストランのシェフが作った総菜を百貨店まで運んで販売。店頭では販売方法に趣向を凝らし、店員がコック服のいでたちで売り場に立ちました。

～HISTORY～暮らしを変えた立役者

「面白い店」じわじわ評判

大丸神戸店に総菜店

大丸神戸店は当時では珍しい、洋菓子や洋酒の品ぞろえに力を入れていました。

1972年6月、総菜を

大丸神戸店の幹部から、食品売り場への出店を打診されました。大丸神戸店は当時では珍しい、洋菓子や洋酒の品ぞろえに力を入れていました。

1972年6月、総菜を

大丸神戸店の幹部から、食品

大丸神戸店は当時では珍しい、洋菓子や洋酒の品ぞろえに力を入れていました。

1972年6月、総菜を

大丸神戸店の幹部から、食品

ロック・フィールド会長 岩田 弘三氏 ⑦

「神戸になんか面白いお店があるらしい」。1972年、大丸神戸店(神戸市)に開いた総菜店「レストランフック」はしばらくすると、関西の百貨店の間で話題になるようになります。

百貨店の食品売り場には当時、洋風の総菜を販売するテンントはほとんどありませんでした。それだけに、ハンバーグやグラタンなどをそろえたレストランフックは目新しく映ったのであります。高島屋大阪店や阪急うめだ本店といった大阪市内の百貨店から出店の打診が来ました。

歐米視察で感銘を受けたデリカテッセンを日本に普及させたい一心で開いた総菜店「レストランフック」にとって、幸先の良いスタートに見えるかもしれません。しかし、実際の台所事情は火の車でした。大丸神戸店に出したお店は鳴かず飛ばずとは言わないうまで



大阪進出に合わせて兵庫県伊丹市に
レストランを併設した工場を設けた

試行錯誤繰り返す日々

大阪出店、3~4年で経営軌道

も、売り上げは思わしくない状況が続いていました。元町のお店と大丸神戸店は400kg以上が多いため、目新しい洋風の総菜を買ってくれていたので、スタッフができたのです。百貨店の担当者も気の毒

短くしたいと考えあぐねてました。これが思わず大いにところ、常連客だったヒットとなりました。百貨ガソリンスタンドのオーナーさんが声をかけてくれました。出を決断しました。兵庫県伊丹市の国道沿いもありましたが、課題もありませんでした。レストランの売展開には欠かせない物流で阪と神戸のちょうど中間に位置し、まさに絶好のロケーション。73年に土地をお借りして、レストランを併設した工場を設けました。元町にあるレストランの隣にアレハブのキッチンを出し、大阪市内で店舗を増設した工場を設けました。2号店を高島屋大阪店に開設し、シェフが総菜を調理していました。そこが常設の総菜店を構えてみると、その赤字の総菜店を続けることができました。

シェフたちも頑張つてくれました。神戸市の老舗ばかりだと客足が途絶えました。催事に足を運ぶお客様は新しいモノが好きな方多いため、目新しい洋風の総菜を作れました。ただ、神戸から大阪までに思ったのか、催事コーナーの一画を貸してくれました。そこで、結構売れたのです。「やっぱり大難しい。大阪の百貨店に総菜を運ぶ時間はできるだけタテの串焼きを売ることにしました。

3~4年たつ頃にはリピート

になりました。これが思わず大

い

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

な

総菜店「レストランフツク」を始めて約5年たった1977年3月、フランス語で美食を意味する「ガストロノミ」を冠した新しい総菜店の展開に乗り出しました。その年に竣工したばかりの神戸・北野の商業ビル「ローズガーデン」に1号店を開業。実はガストロノミの1号店は、後のロック・フィールドに欠かせない存在となった建築家、安藤忠雄さんと出会いのエピソードは後日譚になります。安藤さんとの出会いのエピソードは後日譲ることにして、まずはガストロノミです。

ガストロノミは、欧米視察で感銘を受けた本格的なデリカテッセンを日本で再現することを目指しまし

～HISTORY～ 蓦らしを変えた立役者

ロック・フィールド会長 岩田 弘二氏

8



神戸市の御影に開いたガストロノミの店内

わしいテリガ元
センにこだわりま
した。

界で評判を呼び、百貨店の
関係者だけでなく、ダイエー
リ創業者の内切さんも視

し、日本で外国人初の一環
代の名工」にも選ばれた。パ
ン職人です。プライベート

てくれました。首都圏に複数のお店を構えれば、物流費の問題は解決できる。

リカテツセンを体感しても、した。ビゴの店の創業者、円。失敗は許されません。二の足を踏んでいたところも、竹内さんが背中を押して、うなづいていました。ラーメンの位置づけでもありました。流通業 ランスパンの普及に貢献

首都圏進出、初日から盛況

「ガストロノミ」開業

た。総菜店「レストランフ ック」のコンセプトは「レ ストランの味を家庭に届け る」でした。ガストロノミ では「ハレの日」にもふさ ガストロノミは本場のデ

日本ではまだ珍しかったホ ムペーティーのオードブ ルとして購入するお客様 らの支持を集めました。

つと早かつた。
　　欧洲のデリカテッセンではパンも欠かせません。やはりパンも本場の味にこだわりたかった。そこで、兵庫県芦屋市にあつた「ビゴの店」からパンを仕入れま

「でないか」と出店の要請を頂きました。ただ、兵庫県伊丹市の工場から首都圏までの物流費を計算すると、1日に10万円はかかりました。当時、1店舗当たり日商が約20万

謂
分の在庫が夕方前に売り切
れてしまうほどの盛況でし
た。1日の売り上げは関西
の主要店舗の2倍以上を記
録。高島屋横浜店への出店
は、その後の成長に大きく
貢献しました。

ロック・フィールド会長 岩田 弘二氏 ⑨

おいしいスマーカーソーモンを求め
米国など海外視察を繰り返した

1980年3月に高島屋横浜店(横浜市)に出した。横浜店(横浜市)に出した。総菜店「ガストロノミ」は、初日から予想をはるかに上回る売り上げを記録しました。この勢いに乗って、同

年6月に高島屋の日本橋店(東京・中央)に出店。翌年9月には玉川高島屋(東京・世田谷)にも店を

出し、大きなマーケットである首都圏での足場を築く

ことができました。

しばらくして高島屋横浜店で総菜のバイヤーを務めたのが、現在の高島屋社長の木本茂さん。紳士服畠からの異動でしたが、すぐに食の世界にお詳しくなった。出会ってから約30年、お付き合いが続いている。木本さんとの縁は、2012年の高島屋上海店への出店にもつながりました。

テリースやローストビ

フといった洋風総菜をそろ

えていたガストロノミは、「ハレの日」の総菜を買

求めるお客様でにぎわいま

した。ガストロノミの総菜はギフトとの相性も良く、お歳暮などの贈答用で詰め合わせを購入したいというお客様からの要望が増えています。

当時のギフトは、つくだ

煮や日本酒といった和の商

材が多かった。ハムも大手

メーカーの詰め合わせがほとんどの洋風総菜のギフト

でした。スマーカーソーモンの作り方を語り始めたのです。驚いていました。

ア、ティプレコードーを持

つてくればよかつた」と後悔しながら、必死にメモを

とりました。

神戸に戻ってから工場長

のアドバイスを参考にして、地元の機械メーカーと組んで約500万円かけて

薦製室を改良。ようやく満足できる味のスマーカーソーモンができました。

このスマーカーソーモンとハ

ムなどの詰め合わせギフト

は飛ぶように売れ、最盛期

にはスマーカーソーモンだけ

で年間に数十トンを生産しま

してもらいました。

この神戸フ

してもらいました。

アクトリーで、スマーカーソーモンの本格生産に乗り出

しましたが、なかなか思う

さい」。あんたね、それ

いた中、痛恨の出来事が起

きたのです。

れました。駄目だったか…

…。非礼をわびて帰ろうとしたとき、工場長がつぶや

きました。「私は独り言をしゃべる癖がある」

工場長は椅子に座って、スマーカーソーモンの作り方

を語り始めたのです。驚いていました。

あ、ティプレコードーを持

つてくればよかつた」と後悔しながら、必死にメモを

とりました。

神戸に戻ってから工場長

のアドバイスを参考にして、地元の機械メーカーと組んで約500万円かけて

薦製室を改良。ようやく満足できる味のスマーカーソーモンができました。

このスマーカーソーモンとハ

ムなどの詰め合わせギフト

は飛ぶように売れ、最盛期

にはスマーカーソーモンだけ

で年間に数十トンを生産しま

してもらいました。

アクトリーで、スマーカーソーモンの作り方を教えてくだ

風満帆ともいえる経営が続

かった。特に百貨店のギフ

しましたが、なかなか思う

さい」。あんたね、それ

いた中、痛恨の出来事が起

きたのです。

れました。駄目だったか…

…。非礼をわびて帰ろうとしたとき、工場長がつぶや

きました。「私は独り言をしゃべる癖がある」

工場長は椅子に座って、スマーカーソーモンの作り方

を語り始めたのです。驚いていました。

あ、ティプレコードーを持

つてくればよかつた」と後悔しながら、必死にメモを

とりました。

神戸に戻ってから工場長

のアドバイスを参考にして、地元の機械メーカーと組んで約500万円かけて

薦製室を改良。ようやく満足できる味のスマーカーソーモンができました。

このスマーカーソーモンとハ

ムなどの詰め合わせギフト

は飛ぶように売れ、最盛期

にはスマーカーソーモンだけ

で年間に数十トンを生産しま

してもらいました。

アクトリーで、スマーカーソーモンの作り方を教えてくだ

風満帆ともいえる経営が続

かった。特に百貨店のギフ

しましたが、なかなか思う

さい」。あんたね、それ

いた中、痛恨の出来事が起

きたのです。

れました。駄目だったか…

…。非礼をわびて帰ろうとしたとき、工場長がつぶや

きました。「私は独り言をしゃべる癖がある」

工場長は椅子に座って、スマーカーソーモンの作り方

を語り始めたのです。驚いていました。

あ、ティプレコードーを持

つてくればよかつた」と後悔しながら、必死にメモを

とりました。

神戸に戻ってから工場長

のアドバイスを参考にして、地元の機械メーカーと組んで約500万円かけて

薦製室を改良。ようやく満足できる味のスマーカーソーモンができました。

このスマーカーソーモンとハ

ムなどの詰め合わせギフト

は飛ぶように売れ、最盛期

にはスマーカーソーモンだけ

で年間に数十トンを生産しま

してもらいました。

アクトリーで、スマーカーソーモンの作り方を教えてくだ

風満帆ともいえる経営が続

かった。特に百貨店のギフ

しましたが、なかなか思う

さい」。あんたね、それ

いた中、痛恨の出来事が起

きたのです。

れました。駄目だったか…

…。非礼をわびて帰ろうとしたとき、工場長がつぶや

きました。「私は独り言をしゃべる癖がある」

工場長は椅子に座って、スマーカーソーモンの作り方

を語り始めたのです。驚いていました。

あ、ティプレコードーを持

つてくればよかつた」と後悔しながら、必死にメモを

とりました。

神戸に戻ってから工場長

のアドバイスを参考にして、地元の機械メーカーと組んで約500万円かけて

薦製室を改良。ようやく満足できる味のスマーカーソーモンができました。

このスマーカーソーモンとハ

ムなどの詰め合わせギフト

は飛ぶように売れ、最盛期

にはスマーカーソーモンだけ

で年間に数十トンを生産しま

してもらいました。

アクトリーで、スマーカーソーモンの作り方を教えてくだ

風満帆ともいえる経営が続

かった。特に百貨店のギフ

しましたが、なかなか思う

さい」。あんたね、それ

いた中、痛恨の出来事が起

きたのです。

れました。駄目だったか…

…。非礼をわびて帰ろうとしたとき、工場長がつぶや

きました。「私は独り言をしゃべる癖がある」

工場長は椅子に座って、スマーカーソーモンの作り方

を語り始めたのです。驚いていました。

あ、ティプレコードーを持

つてくればよかつた」と後悔しながら、必死にメモを

とりました。

神戸に戻ってから工場長

のアドバイスを参考にして、地元の機械メーカーと組んで約500万円かけて

薦製室を改良。ようやく満足できる味のスマーカーソーモンができました。

このスマーカーソーモンとハ

ムなどの詰め合わせギフト

は飛ぶように売れ、最盛期

にはスマーカーソーモンだけ

で年間に数十トンを生産しま

してもらいました。

アクトリーで、スマーカーソーモンの作り方を教えてくだ

風満帆ともいえる経営が続

かった。特に百貨店のギフ

しましたが、なかなか思う

さい」。あんたね、それ

いた中、痛恨の出来事が起

きたのです。

れました。駄目だったか…

…。非礼をわびて帰ろうとしたとき、工場長がつぶや

きました。「私は独り言をしゃべる癖がある」

工場長は椅子に座って、スマーカーソーモンの作り方

を語り始めたのです。驚いていました。

あ、ティプレコードーを持

つてくればよかつた」と後悔しながら、必死にメモを

とりました。

神戸に戻ってから工場長

のアドバイスを参考にして、地元の機械メーカーと組んで約500万円かけて

薦製室を改良。ようやく満足できる味のスマーカーソーモンができました。

このスマーカーソーモンとハ

ムなどの詰め合わせギフト

は飛ぶように売れ、最盛期

にはスマーカーソーモンだけ

で年間に数十トンを生産しま

してもらいました。

アクトリーで、スマーカーソーモンの作り方を教えてくだ

風満帆ともいえる経営が続

かった。特に百貨店のギフ

しましたが、なかなか思う

さい」。あんたね、それ

いた中、痛恨の出来事が起

きたのです。

れました。駄目だったか…

…。非礼をわびて帰ろうとしたとき、工場長がつぶや

きました。「私は独り言をしゃべる癖がある」

工場長は椅子に座って、スマーカーソーモンの作り方

を語り始めたのです。驚いていました。

あ、ティプレコードーを持

つてくればよかつた」と後悔しながら、必死にメモを

とりました。

神戸に戻ってから工場長

のアドバイスを参考にして、地元の機械メーカーと組んで約500万円かけて

薦製室を改良。ようやく満足できる味のスマーカーソーモンができました。

このスマーカーソーモンとハ

ムなどの詰め合わせギフト

は飛ぶように売れ、最盛期

にはスマーカーソーモンだけ

で年間に数十トンを生産しま

してもらいました。

アクトリーで、スマーカーソーモンの作り方を教えてくだ

風満帆ともいえる経営が続

かった。特に百貨店のギフ

しましたが、なかなか思う

さい」。あんたね、それ

いた中、痛恨の出来事が起

きたのです。

れました。駄目だったか…

…。非礼をわびて帰ろうとしたとき、工場長がつぶや

きました。「私は独り言をしゃべる癖がある」

工場長は椅子に座って、スマーカーソーモンの作り方

を語り始めたのです。驚いていました。

あ、ティプレコードーを持

つてくればよかつた」と後悔しながら、必死にメモを

とりました。

神戸に戻ってから工場長

のアドバイスを参考にして、地元の機械メーカーと組んで約500万円かけて

薦製室を改良。ようやく満足できる味のスマーカーソーモンができました。

このスマーカーソーモンとハ

ムなどの詰め合わせギフト

は飛ぶように売れ、最盛期

にはスマーカーソーモンだけ

で年間に数十トンを生産しま

してもらいました。

アクトリーで、スマーカーソーモンの作り方を教えてくだ

風満帆ともいえる経営が続

かった。特に百貨店のギフ

しましたが、なかなか思う

さい」。あんたね、それ

いた中、痛恨の出来事が起

きたのです。

れました。駄目だったか…

…。非礼をわびて帰ろうとしたとき、工場長がつぶや

きました。「私は独り言をしゃべる癖がある」

工場長は椅子に座って、スマーカーソーモンの作り方

を語り始めたのです。驚いていました。

あ、ティプレコードーを持

つてくればよかつた」と後悔しながら、必死にメモを

とりました。

神戸に戻ってから工場長

</

執務室にあるデスクの引き出しには、ある新聞記事のコピーを常に入れています。記事の日付は1988年2月17日。見出しは「海面下に汚水流す 神戸の総菜会社摘発」。この総菜会社とは、ロック・フィールドのことです。

現在、わたしたちロック・フィールドは地球環境を最優先に考えた経営に徹しています。例えば、全国3カ所の工場で廃棄物ゼロを実現しています。環境経営の原点が、この水質汚濁事件です。時計の針を、88年2月に戻しましょう。

「岩田社長、すぐに工場に来てください」。その日朝早く、神戸港の魚崎浜にある工場「神戸ファクトリー」から本社に電話がかかってきました。

工場に着いたときには、兵庫県警の捜査員による一斉捜索が始まっています。捜索の理由は、排出基準の80～1860倍に相当

～HISTORY～ 暮らしを変えた立役者

下水処理施設がなかつたため、各工場は自分たちで汚水を処理し、排水していました。80年代当時、ロックフィールドの稼ぎ頭はスマートサーモンやローストビーフといったギフト用の総菜でした。お歳暮シーズン直前など繁忙期には通常よりも多くの総菜を作るこ

当时、神戸ファクトリーのあった区画には、公共の下水処理施設がなかつたため、各工場は自分たちで汚水を処理し、排水していました。80年代当時、ロックフィールドの稼ぎ頭はスマートサーモンやローストビーフといったギフト用の総菜でした。お歳暮シーズン直前など繁忙期には通常よりも多くの総菜を作るこ

となり、排水が基準値を超えることがあつたのです。

事件があつた前年も工場排水の改善を求める行政指導を受けていました。年が明けて一段落したため、工場の大掃除をしました。この際、汚水処理設備にたまっていた汚泥を誤って側溝に流してしまったのです。運河に流れた汚水は、基準値を超えていました。

した。前年に続いて基準値を出してもらい、準備を進めていたため、悪質な行為と判断されてしまいました。取引先の百貨店には即座に謝りに行きました。ある担当者からは「本来であれば取引停止」と言われましたが、「故意でないことは分かっています。今後、頼みをつけてください」。口惜さを教えてくれました。またが、「故意でないことは分かっています。今後、頼みをつけてください」。口惜さを教えてくれました。新聞記事のコピーは、このてくれていることが、本当にありがたかった。戒めるためあります。

環境経営の原点、ここに

する汚水を運河に垂れ流したという水質汚濁防止法違反の疑い。どこから聞きましたのか、工場の周囲には地元の新聞やテレビ局の記者數十人がいました。捜索の模様は、その日の夕刊やニュース番組で「汚水垂れ流し」と大々的に報道されました。



不祥事を報じた地元紙の「パー_ク」を引き出したにしのばせて、この

摘発後、会社に対する行