

「これからのライバルはTOYOTA（トヨタ）です」。1999年4月の入社式。私の言葉に会場が一瞬、ざわめきました。TOYOTAとはもちろん、トヨタ自動車のことです。日本のものづくりを代表する、トヨタさんを経営のベンチマークにするという決意表明でした。

これまでの延長線上の総菜づくりでいいのだろうか——。単なる思いつきではなく、強い危機感から出た言葉でした。

当時、百貨店の地下食品売り場がデパートの愛称で話題を集め始め、総菜が「日本の食卓」を支える産業になろうとしていました。しかし、新鮮でおいしい総菜を毎日届けられるシステムが、まだまだ確立できていなかった。

これからは、総菜でも商品企画から製造、物流、販売までを一貫してつなぐシステムが必要になる。その

～HISTORY～ 暮らしを変えた立役者



総菜工場では、従業員が広い範囲の工程を受け持つ「セル方式」も導入している

「いいや、そんなことはない」。数万点の部品で構成される自動車も、キュウリやレタスで盛りつけるサラダも、ものづくりという会社になんか意味では同じ。自分たちの力で難しければ、専門家に来てもらえばいい。トヨタさんに相談すると、海外的工場立ち上げに携わってきた矢嶋勝さんにまずは出向の形で来てもらうことになりました。

「この自動倉庫は必要ありません」。真っ先に「ダメ出し」されたのが、完成したばかりの自動倉庫でした。約3億円かけた最新設備でしたが、矢嶋さんは「鮮度の強い総菜を保管してはいけない」。むしろ、鮮度が問われる総菜こそが、トヨタ流のものづくりが生きると見ていました。矢嶋さんに現場のムリ、ムタ、ムラを徹底的に洗い出してもいい、合理化に取り組みませません。総菜のものづくりを進化させる挑戦はこれからも続きます。

総菜生産、日々カイゼン

TOYOTAに学ぶ

「トヨタ流のものづくりを教えてください」。関西生産性本部に紹介していたとき、協力をお願いしたと吐く社員も出てきました。

「トヨタ流のものづくりを教えてください」。関西生産性本部に紹介していたとき、協力をお願いしたと吐く社員も出てきました。

「トヨタ流のものづくりを教えてください」。関西生産性本部に紹介していたとき、協力をお願いしたと吐く社員も出てきました。

ロック・ワールド会長 岩田弘三氏 ②

米西海岸にあるカリフォルニア大学パークレー校。2001年、地元レストランの創業30周年を祝うパーティーに招かれました。レストランの名前は「シェ・パニース」。全米で最も予約が取れないレストランのひとつと言われ、その人気は衰えません。

27歳でシェ・パニースを開いたアリス・ウォータースさんは、米国に住む知人を介して知り合いました。アリスさんは「スローフード」や「オーガニック」を世界に広めた先駆者のひとり。アリスさんの料理は「おいしい革命」として知られ、世界中にファンがいます。

「地元のオーガニック野菜を使った料理を通して、

~HISTORY~ 暮らしを変えた立役者

アメリカの食をもっと健全にしたい」。アリスさんの真摯なスピーチを聞いてみると、サラタには大きな可能性があると勇気づけられました。アリスさんとは今も親交が続き、年に1度はシェ・パニースで料理談議に花を咲かせます。

アリスさんは今、レストランにとどまらず、教育現



アリス・ウォータースさんと現
在も交流が続く米パークレーに
あるシェ・パニースで、左が本人

レシピ進化、大きな財産に

世界の料理人と交流

場での食育プログラム「エディブルスクールヤード」にも取り組んでいます。学校の校庭に菜園や養鶏場などを設け、子どもたちに食の大切さを教える活動です。子どもたちにとって貴

場での食育プログラム「エディブルスクールヤード」にも取り組んでいます。学校の校庭に菜園や養鶏場などを設け、子どもたちに食の大切さを教える活動です。子どもたちにとって貴

ました。だからこそ、総菜店「RF1(アール・エフ・ワン)」は、日本の総菜の延長線上ではない、新しいサラタを作り続けることができました。だからこそ、総菜店「RF1(アール・エフ・ワン)」は、日本の総菜の延長線上ではない、新しいサラタを作り続けることができました。だからこそ、総菜店「RF1(アール・エフ・ワン)」は、日本の総菜の延長線上ではない、新しいサラタを作り続けることができました。

刺激を受けた料理人のひとりに、ピエール・トロワができました。フランス・ペルさんなど第一線で活躍する世界の料理人とも親交を深めました。アラン・シヤペルさんとはフランス・リヨン郊外のお店で夜中の3時まで話し込み、来日の際にはわたしたちの工場を視察してくれました。

ロック・ワールドにとって、現在も貴重な財産となっているのが、真空調理法です。下記に示した食

ス・ロアンヌのレストラン「トロワグロ」は約50年間、ミシユランの三つ星を守り続けています。

1984年から25年間、「トロワグロ」が東京都内に構えた総菜店の商品の製造と販売を任せました。ロアンヌの本店に研修で社員を派遣し、本場の一流フランス料理の調理技術を受継ぐこともできました。

「厨房のダ・ヴィンチ」と名をはせたアラン・シヤペルさんなど第一線で活躍する世界の料理人とも親交を深めました。アラン・シヤペルさんとはフランス・リヨン郊外のお店で夜中の3時まで話し込み、来日の際にはわたしたちの工場を視察してくれました。

ロック・ワールドにとって、現在も貴重な財産となっているのが、真空調理法です。下記に示した食

「岩田さん、来年から代表幹事をお願いします」。2000年の秋ごろ、ある先輩経営者から突然、神戸経済同友会代表幹事の打診が来ました。副代表幹事を務めていましたが、周囲には一流の経営者がたくさんいます。自分に果たして務まるだろうか……。不安もありましたが、これまで培った知見や経験を生かせればと考え、01年4月に代表幹事に就任しました。

「女性が活躍する『感性都市』」と題した提言を02年2月に発表。神戸の産業の力を強くするためには、女性が能力を發揮できる環境づくりや、女性起業家の輩出が重要だというメッセージを盛り込みました。

経済同友会の活動を通して、大阪や京都の経営者と交流を深めることができたのも大きな財産となりました。堀場製作所会長の堀場厚さんとアートコーポレーション社長の寺田千代乃さ

～HISTORY～ 暮らしを変えた立役者



ハリーさんとは欧州視察にも出かけた（左が本人）

地元神戸に恩返し

経済界の活動も熱心に

んには18年7月までロックければ、現在の仕事をしながら、フィードの社外取締役いなかたかもしれない。を務めていただき、貴重な時折、このように考えることを頂戴して頂きました。とがあります。

04年から16年までは、神戸何よりも現在のロック・戸商工会議所の副会頭を務め、フィードがあるのは、神戸の料理人や経営者の助けが、地元の神戸に恩返しをしたいと思いますという思いで取

り組んできました。神戸・元町の欧風料理店「レス・トランフック」から始まり、デリカテッセンを経て、総菜店を全国に展開してきました。もし神戸で育っていな

せん。特にベーカリー「フロインドリーブ」の二代目経営者、ハインリッヒ・フロインドリーブさんには様々な面でご指導していただきました。ハインリッヒさんは「ハリーさん」の愛称で、神戸で活躍する料理人や食品関係の経営者から慕われ、老舗の「トアロードデリカテッセン」の経営者からスモークサーモンやハム、ソーセージへの熱い思いを語ってもらいました。

地元神戸との関わりでは、19年2月に南京町春節祭実行委員会の委員長を務めました。地元企業の有志と一緒にアートによる地域振興に取り組む「神戸文化マザーポットクラブ」を結成し、神戸ゆかりの芸術家らの支援をしています。

このクラブには、神戸商工会議所の会頭も務めるシスメックスの家次恒会長兼社長や、UCCホールディングスの上島達司会長、オリバーソンの道満雅彦社長などが参画しています。微力ながら、これからも地元神戸への恩返しをしたい。

2012年12月、ロック・ワールドはアジアに出しました。経済成長が続くアジアでも日本のように「中食」市場が拡大すると考え、進出を決断。アジア1号店の場所は、中国・上海です。上海市西南部の高級住宅地で開業した上海高島屋に総菜店「RF1（アール・エフ・ワン）」を出店しました。現在は、高島屋を含めて現地で2店舗を展開しています。

実は上海のお店が、ロック・ワールドにとって初の海外進出ではありません。03年に米西海岸のサンフランシスコに出店したことがあります。

サンフランシスコは、オーガニックフードの先進地。最先端の食文化を吸収しようと、サンフランシスコ随一の観光スポットでもあるフェリーヒルディングに出店。立地は良かったものの、1店舗のみの営業だったため、スケールメリッ

～HISTORY～ 暮らしを変えた立役者



古塚孝志社長と二人三脚で経営をかじ取りする（左が本人）

は地元のスティーサーパーと業務提携し、同社のセントラルキッチンで作った総菜を香港市内にある4店舗で販売。地元のお客さんの評価も上々です。

アジアでの店舗展開には課題も少なくありません。

例えば、日本と同じ種類や品質の野菜を現地で調達することはまだ難しい。流行に敏感な消費者の間で生野菜のサラダを食べる習慣が広がり始めているものの、野菜と言え、

古塚さんは入社以来、生産畑を歩み、静岡ファクトリー（静岡県磐田市）などの工場立ち上げに携わってきました。アジア進出でも陣頭指揮を執ってもらいました。彼の幅広い経験や知見を生かすことで、さらなる成長を目指そうとした。

一方で当時、中食市場を志さんに社長を譲り、私は会長に就きました。

古塚さんは入社以来、生産畑を歩み、静岡ファクトリー（静岡県磐田市）などの工場立ち上げに携わってきました。アジア進出でも陣頭指揮を執ってもらいました。彼の幅広い経験や知見を生かすことで、さらなる成長を目指そうとした。

この間の成長ぶりを見て、「社長交代の機が熟した」。18年7月に古塚さんが社長に復帰し、私は会長に専念することにしました。コンビニエンスストアなども総菜の品ぞろえを拡充しているなか、まだまだ続く難局を一人三脚で乗り越えていきたい。

変わりゆく時代に挑む

社長バトンタッチ

トが出せずに異文化化する。加熱調理した料理というイメージが強い。サラダ文化の定着は、道半ばとも考えます。アジアの消費者の嗜好をどこまでつかめるか、試行錯誤が続きます。この5年間は、後継者の育成にも力を入れてきました。企業のトップにとって、経営のバトンを後継者にきちんと渡せるかどうか重要な経営課題のひとつでもあります。

14年7月、常務の古塚孝志さんに社長を譲り、私は会長に就きました。

古塚さんは入社以来、生産畑を歩み、静岡ファクトリー（静岡県磐田市）などの工場立ち上げに携わってきました。アジア進出でも陣頭指揮を執ってもらいました。彼の幅広い経験や知見を生かすことで、さらなる成長を目指そうとした。

一方で当時、中食市場を志さんに社長を譲り、私は会長に就きました。

古塚さんは入社以来、生産畑を歩み、静岡ファクトリー（静岡県磐田市）などの工場立ち上げに携わってきました。アジア進出でも陣頭指揮を執ってもらいました。彼の幅広い経験や知見を生かすことで、さらなる成長を目指そうとした。

この間の成長ぶりを見て、「社長交代の機が熟した」。18年7月に古塚さんが社長に復帰し、私は会長に専念することにしました。コンビニエンスストアなども総菜の品ぞろえを拡充しているなか、まだまだ続く難局を一人三脚で乗り越えていきたい。

ロック・ワールドに99人の新入社員が入りました。4月1日午前、神戸ヘッドオフィス（神戸市）で開いた入社式。私の講話中に新元号が「令和」に決まったという一報が入りました。「新時代が始まる年の入社、心よりおめでとう」。彼ら彼女らの真摯なまなざしを見ていたら、自分までフレッシュな気持ちになっ

て奮い立ちました。神戸で開いた欧風料理店から始まったロック・ワールドは現在、「RF1（アイール・エフ・ワン）」など全国約320の総菜店を展開する規模に成長しました。サラダが中心の「RF1」や和総菜の「いとほん」、「神戸コロッケ」……。総菜やサラダなどの「中食」を通して、日本の食卓に貢献してきました。2022年6月には創業50周年を迎えます。少子高齢化に加えて、単身や二人世帯も増えています。多様

～HISTORY～ 暮らしを変えた立役者



次世代の総菜を日指し日々、新しいサラダ・総菜開発に取り組んでいる

「食は幸せ」届けたい

サラダ・総菜 たゆまぬ進化

た野菜を使った新しいサラダ・総菜開発に取り組んでいる。静岡フアクトリーでは、20年の完成を目指して、4棟目となる生産施設の工事が本格化しています。設計は、安藤忠雄さんが担当。岡県磐田新しいサラダや総菜メニューの拡充を見据えた生産ラインを増設する計画です。これまでの経験などを次

ました。グローバル化が進むなか、ベトナムやタイなどアジア料理の可能性も大きい。アジアンサラダと銘打った総菜店「融合」を10店舗展開するほか、米西海岸で人気のベトナム料理店「スランテッドア」と連携したレシピ開発にも取り組んでいます。

静岡フアクトリーでは、20年の完成を目指して、4棟目となる生産施設の工事が本格化しています。設計は、安藤忠雄さんが担当。岡県磐田新しいサラダや総菜メニューの拡充を見据えた生産ラインを増設する計画です。これまでの経験などを次

た野菜を使った新しいサラダ・総菜開発に取り組んでいる。静岡フアクトリーでは、20年の完成を目指して、4棟目となる生産施設の工事が本格化しています。設計は、安藤忠雄さんが担当。岡県磐田新しいサラダや総菜メニューの拡充を見据えた生産ラインを増設する計画です。これまでの経験などを次

になる日本人の食生活を支えるため、やるべき使命はたくさんあります。そのひとつが、日本社会を支える新しい総菜やサラダです。サラダといえば、生の葉物野菜を使った商品が多かった。煮たり、蒸したりし

オフィスに「クリエイション・ラボ」を設けて、野菜のおいしさを引き出す調理法やメニューを追求しています。和食にとどまらず、欧米の料理レシピをサラダや総菜に積極的に採り入れてき

世代的社員にきちんと伝えていくことも、さらに重要となります。神戸ヘッドオフィスの敷地内に、サラダをテーマにしたミュージアムの建設を検討しています。お客さんも来館できるようにして、サラダの魅力を発信していきます。「総菜のおかげで忙しか