

くま経 **プレス**

2011年
4月号
Vol.255

【発行所】くまもと経済・地域経済センター 〒860-8552 熊本市細屋町1丁目2-2TEL096-359-7777 【発行人】松岡泰輔 【発行日】平成23年3月28日(毎月1回)
【発行数】熊本市内に152,000部無料配布 ◆http://www.kumamoto-keizai.co.jp ◆E-mail press@kumamoto-keizai.co.jp

折込広告が できます。

企業の
販売促進に

イベント
告知に

配達エリア・・・熊本市内一部周辺町村
お問い合わせは
☎096(359)7777
(デリバリー部)まで

●1部あたりの単価

サイズ	B4まで	A3まで	B3まで
料金	2.5円	3.5円	4.0円



輝きひと interview:10

重光産業(株) 取締役広報室長

重光 悦枝さん

国内外に約600店舗の「味千拉麺」を展開する重光産業(株)(熊本市戸島)。その広告塔として、毎月海外店舗を視察し、店舗拡大に取り組む広報室長の重光悦枝さん。「五大大陸全土に味千を出店するのが目標」と語る重光さんに海外戦略と今後の展開などについてインタビューした。

一味千拉麺の海外戦略を担当されていますが、苦労された点は。

重光 海外は日本と習慣や考え方が違いますよね。例えば、おもてなしの心でサービスするという考え方がない中国において、日本式のサービスを伝えることには苦労しました。田舎から出てきたスタッフもいましたので、レストランに行った経験のない子にサービスという概念を教えるところから始めました。

—現在、何カ国に出店していますか？

重光 日本をはじめ、中国やアメリカ、シンガポール、フィリピンなど世界12カ国に約600店舗を出店しています。1996年の8月、香港に海外初店舗を出店しましたが、志を同じくするパートナーがいたこと、社員一丸となってやってきたことが現在の店舗数になったと思います。社員一人ひとりがそれぞれの持ち場で一人二役、三役を務めながら頑張ってくれています。

—海外の食文化を取り入れたメニューも開発されていますね。

重光 国内のメニューは質にこだわり、海外はそれぞれの国に挑戦メニューがあります。海外のメニューは現地の嗜好が分かる現地スタッフによって開発されています。現在、ベトナムへの出店を計画中で、五大大陸全土に出店するのが目標です。「ラーメン大好き人間を世界中に一人でも多くつくること」が先代の社長の夢でしたので、社員皆で想いをつないでいきたいです。

—新幹線開業記念事業の一つ、「AKJ1000」の発案者としても活動されていますね。

重光 AKB48というユニットが活躍していますが、熊本にも素敵な女性が多く、私の周りにも輝いている人がたくさんいたので皆で東になろうと声をかけ、ユニット「味のある(A)熊本(K)熟女(J)1000」をつくることができました。熊本市中心部だけでなく、玉名や人吉、天草まで熊本県民としてみんなで盛り上がり、いこうという気持ちで始めました。また、私たちの制服でもある着物にも光があたり、嬉しいです。

—「AKJ1000」の今後の活動は？

重光 火の国祭りやねんりんピック、浴衣でうちわをもってロアツソの応援に行くなど、熊本を元気付ける活動を積極的に続けていきたいですね。熊本からチャーター便を飛ばして観光誘致の活動などもできればいいですね。自分たちも楽しみながらやっていくことが熊本の活性化につながると考えています。

—ありがとうございました。



味千拉麺チエーンを五大大陸全土に

- ①モットーは？
明るく元気に笑顔で
- ②尊敬する人は？
両親
- ③最近読んだ本は？
「遺伝子が考える経営」 村上かずお著
- ④休日は何をして過ごす？
AKJ活動
- ⑤ストレス発散法は？
よく食べ、よく飲む
- ⑥熊本で行きつけの店は？
地鶏や本店
- ⑦この仕事をしていなかったら何を？
アメリカでメディア関係の仕事
- ⑧日常生活で心がけていることは？
「ありがとう」と口に出して伝える
- ⑨アイデアが浮かぶのはどんなとき？
寝る前、ベッドに入ってよし寝るぞという時
- ⑩マイブームは？
AKJ
- ⑪「輝いている人」の条件とは？
自分の信念を持っている人、本気で人を応援出来る人

プロフィール/しげみつ よしえ 熊本市出身。1965年7月12日生まれの45歳。九州女学院高校～熊本学園大学を卒業後、地元ラジオ局のキャスターに。1992年アメリカへ留学し、ホテル&レストランマネジメントを学ぶ。帰国後、96年に重光産業(株)入社、取締役広報室長。趣味はオペラ鑑賞、スキューバダイビング。

伝統と創造の多彩な味わいを、ゆったりとした空間で心ゆくまで…。

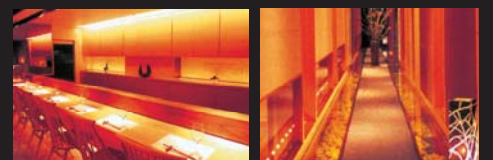


四季折々の情緒を醸し出す熊本。「郷土料理 仲むら」では、走りや旬、名残を感じられる食材を厳選し、その旨みを最大限に引き出し、彩りも楽しんでいただけるように心がけています。地魚料理を始め、熊本特産の馬刺しや旬の食材を使用した懐石料理と一品料理を取り揃えております。郷土料理を堪能し、地酒に舌鼓を打ちながらのご会食や宴会はいかがでしょう。

歓送迎会にも、郷土料理でご宴会を!!

<p>夜</p> <p>四季コース ……4,000円～5,000円 店長おすすめ特別懐石 ……6,000円～ 郷土料理コース ◎肥後路コース ……3,500円 ◎阿蘇路コース ……4,000円 ◎特別郷土料理コース ……5,300円 (+飲み放題120分 1,700円)</p>	<p>昼</p> <p>お昼の懐石 要予約 ……1,600円 ……2,300円 ……3,500円 ランチ ……840円～1,260円 ……</p> <p>郷土料理コースでは、辛子連根、人文字ぐるぐる、だご汁など郷土料理が堪能できます。</p>
--	---

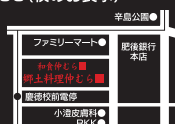
歓送迎会懐石(飲み放題込み・要予約) 5,000円～7,000円



1階はカウンターとテーブル個室、2階は全席榻榻み座敷で、人数に合わせて間仕切りができます。



〒860-0017 熊本市練兵町52-2
TEL:096-351-7788
 営業時間: 11:30～14:00(昼のお食事)
 17:00～23:00(夜のお食事)
 店休日: 日曜日
 収容人員:
 1F/カウンター7席
 テーブル席4席
 2F/榻こたつ座敷
 (最大30名収容)



※ご予算、料理内容などお気軽にご相談下さい。送迎バス完備 ※15名様以上、熊本市内近郊に限ります。