

(株) 鯖や 代表取締役

右田 孝宣

食の扉を開く人

サバに特化した飲食店を展開、情熱あふれるサバ伝道師。

寿司屋や居酒屋など、サバ一筋で急成長を遂げた「鯖や」。徹底的なサバへのこだわりとユニークなアイデアによる戦略で注目されている右田孝宣氏にお話を聞きました。

—なぜサバに特化した飲食店を展開されたのでしょうか。

元々サバへのこだわりがあったわけではなく、実は子供の頃は魚が苦手でした。高校卒業後に友達の紹介で地元大阪にあるスーパーの鮮魚店で働き、配達先の料理店とコミュニケーションを取るうちに、魚の美味しさに目覚めていったのです。その後、ワーキングホリデーでオーストラリアへ行き、回転寿司チェーンで働きながら飲食店経営のノウハウを学びました。帰国後しばらくは職を転々とし、紆余曲折を経て小さな居酒屋を始めたのですが、サバの棒寿司がとても好評であったことから、本格的な商品化に取り組み、株式会社鯖やを立ち上げました。サバとバイクをかけた「サバイク」というネーミングでサバ寿司の法人向けデリバリーを行い、それが各メディアに取り上げられ、認知されていきました。そして、スーパーや百貨店へのPRにも力を入れたことでマーケットが拡大し、「とろさば料理専門店 SABAR」開業へと至りました。福島の1号店を皮切りに、現在は東京、大阪、神戸、愛知、広島など12店舗展開しています。

—クラウドファンディングを活用されたそうですね。

はい、開業当初に地元の商工会議所の担当者からクラウドファンディングを教わりました。実施してみると、4カ月で約1,800万円もの資金が集まり、出資者の方々の共感を得られたことは本当にうれしく、自信にもなりました。更に現在は、日本遺産第1号に認定された「鯖街道」の起点である福井県小浜市と共に「サバ復活プロジェクト」を立ち上げ、サバの養殖事業にも取り組み、クラウドファンディングを活用しています。漁場から飲食店まで一貫した、新たなビジネスモデルとして確立することで、日本の漁業改革に貢献できると思っています。

—順調に事業を拡大されていますが、成功のポイントは何でしょうか。

サバは大衆魚でありながら高級魚でもあり、日本で古くから親しまれている魚で、サバ寿司には400年もの歴史があります。それだけ多くの人に受ける食材であり、美味しいものが作れたら確実にヒットすると思いました。そして、サバ寿司のPRを積極的に行ううちに、青森県八戸市の「八戸前沖さば」のブランド化に参加して「八戸前沖さば大使」に任命されました。脂ののった良質なサバを「とろさば」とブランド化して当店で取り扱うことで、価値を高められたと思います。また、地元のニーズに合わせて各店のコンセプトやメニューを変えることで、サバ好きを始め、多くの方に支持されています。これまでの成長には、妻からの「仕事は儲けるだけでなく、楽しむ」という助言から、「サバス」と名づけたキャンピングカーで全国を回る食育活動や、オリジナルキャラクター「サバ家族」の展開など、自由に発想できたことが大きいです。

—今後の展望をお聞かせください。

3月8日を「サバの日」として、全国的にサバを味わう日にしようと活動しています。2018年にはハンバーガーやカレーのチェーン店、コンビニエンスストアとのコラボレーションでサバメニューのキャンペーンを行い、人々に「サバの日」を認識してもらえるように計画中です。近年、恵方巻きが定着したように、10年後の3月8日には誰もがサバを食べるようになってほしいですね。また、鳥取県とJR西日本が共同でブランド化を進めている養殖の「お嬢サバ」をもっと広めていきたいと思っています。地下10mからくみ上げた海水を使用することにより、寄生虫のアニサキスがつきにくく、生食でも安全性が高いことが特徴です。大学と連携して、フグの取り扱い同様にサバの取り扱い資格証の製作にも取り組んでいます。今後も安心してサバを楽しんでいただけるように、世界的な「サバの総合商社」を目指します。



TAKANOBU MIGITA

1974年大阪府生まれ。'97年、オーストラリアに渡り、回転寿司店に就職。工場責任者やスーパーバイザーを任せられ事業拡大に貢献。2000年に帰国し、'04年、居酒屋「笑とり」オープン。サバ寿司が人気メニューとなり、'07年、株式会社鯖やを設立。'14年「とろさば料理専門店 SABAR」を開業。著書に「サバへの愛を語り3685万円を集めた話」（日経BP社）がある。http://www.torosaba.com



各メディアでも紹介された人気商品「とろ鯖寿司」。すっぱい、バサバサしているといった旧来の概念を変える自慢の逸品。1,905円（税別）。



ファーストドリンク提供までの間、お客同士でサバをテーマに楽しんでもらうサバネタ満載のランチョンマット。