



「フレンチの鉄人」が創業した 高級レストランのリアルな経営と 事業承継のストーリー

Hiroyuki Sakai / Shingo Sakai

株式会社サカイ食品 取締役会長／フレンチの鉄人

さかい

ひろゆき

坂井 宏行 さん

1942年、鹿児島県生まれ。17歳でフランス料理の世界に入り、19歳でオーストラリアに渡って、1年半研鑽を積み、帰国。1980年に38歳で独立、「ラ・ロシェル」をオープンし、オーナーシェフとなる。フジテレビの番組「料理の鉄人」で「フレンチの鉄人」として活躍。2005年、フランス共和国より農事功労章「シュヴァリエ」を受勲。

株式会社サカイ食品 代表取締役社長

さかい

しんご

坂井 慎吾 さん

1972年、東京都生まれ。アメリカ・コーネル大学大学院卒業。英国ミッドランド銀行、英国パークレイズキャピタル証券会社などの外資系金融会社で金融実務に携わった後、2008年「ラ・ロシェル」の運営のほか、ブライダルやコンサルティングを手掛けるサカイ食品に入社。2017年、代表取締役社長に就任。現在、東京2店舗（南青山、山王）と福岡1店舗を運営する。

HARA's BEFORE

1990年代に人気を博したフジテレビの番組「料理の鉄人」に出演し、「フレンチの鉄人」として名を馳せた坂井宏行シェフ。そのブランドは、日本だけでなく海外にも大いに知られている。競争の激しい飲食業界で、どのような戦略で高級フランス料理店「ラ・ロシェル」を運営し、展開してきたのか。数年前に経営を引き継いだ長男・慎吾さんとともに話を聞いた。

【取材・文】原 正紀

株式会社クオリティ・オブ・ライフ代表取締役、特定非営利活動法人キャリアコンサルティング協議会常務理事・事務局長、一般社団法人留学生支援ネットワーク理事、一般社団法人産学協働人材育成コンソーシアム理事・事務局長、高知大学経営評議委員会・委員教授、中小企業診断士、早稲田大学法学部卒業後、株式会社リクルートを経て起業し、人材事業を産学官において展開。公的委員多数歴任。「インタビューの教科書」(同友社)をはじめ、著書多数。

【写真】田中和弘