

『食を通じて喜びと感動を』

株式会社 三宝

代表取締役社長 金子博信氏



御社は、現会長である金子博信社長のお父様が
つくられた中華料理店が始まりだとお聞きしまし
た。

父は栃木県の出身で、最初東京の日活国際ホ
テルでフランス料理のコックをやっていました。そ
の後、新潟東映ホテルに赴任し、計11年フランス
料理の第一線で活躍していましたが、そのうちに
結婚して新潟に留まることになりました。そこで
独立を考え、昭和42年新潟市に中華料理店「三宝
飯店」（後の「レストラン三宝」）を開いたのが
始まりです。

なぜ中華かというと、当時は洋食店を立ち上げ
てうまくいかなかった先輩が多くいらしゃった
そうです。それを見て、あえてフランス料理は封
印し、多少経験のあった中華料理で店を始めた
と聞きました。得意な洋食ではありませんが、やは
り料理のプロですので味覚に優れていたのが強
かった。お客様の好みに合わせて作ることがで
き、好評でした。

会社プロフィール

創業	昭和42（1967）年4月
資本金	5,000万円
従業員数	130名
売上高	35億円（平成23年4月期）
事業内容	飲食店経営 ファミリーレストラン「レストラン三宝」（6店舗） らーめん専門店「さんほう亭/三宝亭」 （直営19店舗、FC13店舗） イタリア料理店「ラ・ピアンタ」（1店舗） 中華ダイニング「三宝茶楼」（2店舗） 「Shanghai Fun Dining & Bar 樓蘭」（1店舗） 生煎と豚まん専門店「三宝記」（1店舗） （平成24年1月現在）

沿革

昭和42年	新潟市上木戸に三宝飯店創業
45年	三宝飯店を黒埼町大野に移転。店名をレストハウス三 宝と改めオープン
50年	有限会社レストハウス三宝に法人名称変更
平成元年	社名をレストハウス三宝から株式会社三宝に変更
6年	有限会社SPフーズ（食品加工センター）設立
7年	さんほう亭1号店 燕店オープン
21年	拉面玩家（Ramen play）上海1号店オープン
22年	Ramen Play313@somerset シンガポール1号店 オープン

その後、店舗を増やしていきましたが、順調
に進んだのですか。

広範囲からお客様にいらしていただけるよう店
を郊外に移転したり、お客様の要望に応じて店舗
を増やしたりしましたが、軌道に乗るまでは大変
でした。

その頃私は東京の学校に進学し勉強していたの
ですが、父親に呼び戻されまして。19歳の時戻っ
てきました。その後、吉田町（当時）にできた
「レストラン三宝 吉田店」オープンにあわせて
店長を任されたのですが、非常に忙しかったのを
覚えています。オープンして9カ月くらいは、1
カ月当たりの来店客が2万人を切ったことがあり
ませんでした。毎朝8時頃には出勤し、帰るのは
夜中の2時、3時。店の近くに家を借りて、従業

員と一緒に住んで、通っていました。

忙しい業務のなかで、改善点が浮上しました。毎日時間に追われていたため、野菜カットなどの仕込を、前日の閉店後や日中の合間に行っていたことです。帰りが遅くなる一因になっていました。

改善しようとまず取り組んだのが、野菜の仕入れ先を1店に集中させ、その分価格を下げてもらうことでした。浮いた経費で倉庫を改装し、そこで野菜カットなどの仕込を一括して行い、トラックで各店に配送する仕組みを作ったのです。現在、当グループには(株)S Pフーズという食品加工を専門で行う会社がありますが、その原型になります。

「レストラン三宝」に加え、ラーメン専門店「三宝亭」も展開されていますね。

「レストラン三宝」は県内で6店舗（平成24年1月現在）展開していますが、近年はラーメン専門店「三宝亭」を多く展開しています。

「三宝亭」1号店は、平成7年燕市にオープンしました。業態としてラーメン店を選んだ背景には、当時のラーメンブームがあります。そして、オープン前から多店舗展開も視野に入れていたので、料理人の調理技術のみに頼るのではなく、素材やスープにこだわり、管理もしっかりと行う店づくりをしたと考えました。

そこで、私と会長とで何カ月かけて全国の

ラーメンを食べ歩き、おいしいと思ったラーメンを参考にスープを開発しました。また、昼は混雑しても、夜は来客が少ない店も多かったので、「三宝亭」では夕飯向けとしても集客できるように「こだわりごちそうラーメン」をコンセプトにメニューを作りました。

最近では平成23年12月に、長岡市に「三宝亭 シビックコア店」をオープンしました。「三宝亭」は「レストラン三宝」に比べて店舗効率もいいので、今後とも増やしていきたいと考えています。

「レストラン三宝」「三宝亭」のほかにも、中華料理を中心に様々な業態店を展開されていますね。

いくつか紹介いたしますと、平成23年7月に新潟駅前にオープンしたのが「三宝記」という、新潟初の「生煎（シェンジェン）」と「豚まん」の専門店です。研究を重ねて開発したオリジナルで、店内で皮から作っています。テイクアウトもできますし、気軽にいらしていただきたいと思います。

また、新潟駅南には「楼蘭（ろうらん）」という、中華と和食のダイニングレストランがあります。冬場の人気メニューが、昨冬から始めた薬膳鍋「好爽鍋（ハオシャンコウ）」。薬学博士の指導のもと、漢方をブレンドして作った鍋ですが、スープなど味にもすごくこだわっているため、女性を中心に大人気でリピーター続出です。



三宝亭 赤道錦町店



好爽湯麺（ハオシャンタンメン）

この「好爽鍋」のスープを使って、今冬「三宝亭」で「薬膳ラーメン 好爽湯麺（ハオシャンタンメン）」

をメニューに加えました。冬季限定になります
が、薬膳に加え生姜と唐辛子のカプサイシンの温
め効果と、野菜の旨味を生かした極上スープが人
気です。

ほかの業態としましては、イタリア料理店
「ラ・ピアンタ」、中華ダイニング「三宝茶楼
(さんぼうちゃろう)」を展開しています。

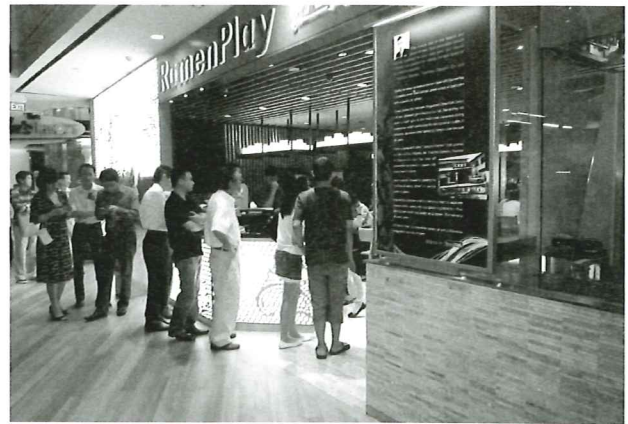
**御社は顧客サービスにも力を入れていらっしゃ
いますね。**

当社は飲食業ですので、大切なのは社員が接客
を好きかどうかということです。接客が好きだ
ということは人に喜ばれるのが好き、ひいては、お
客様にありがとうといってもらえることにつな
がると思っています。

また、当社は、「チャーハン」に最もこだわり
を持っており、みんなが一定水準のチャーハン
を作れるよう社内で検定も行っています。合格する
と「炒飯技術修得書」が取得でき、店でもよう
やく厨房に立つことができます。検定の合否判定
は私も含めて社内の者が行いますが、判定に妥協
は全くありません。お客様に美味しいものを食
べていただくためには、大事なことだと思っ
ています。

**最近海外にもお店を出されていますね。海外
進出を考えたいきっかけはどのようなことな
のですか。**

私は、現在44歳ですが、34歳と若い年齢で社
長に就任しました。就任したとき考えたのが、
基盤がしっかりと会社を作りたいということ
でした。そのためには、しっかり収益を得られ
る体制にしたい。しかし、国内市場だけでは
今後拡大が見込めないだろうと考え、市場
拡大が期待できる中国やシンガポールで
会社を上場し、利益を得られる体制を作
ろうと思ったのです。



RamenPlay 313@somerset (シンガポール)

海外展開にあたっては、シンガポールでパート
ナーを探し、平成21年に中国・上海に「拉面玩
家 (Ramen Play)」を初出店しました。平成22
年には上海とシンガポールに出店を加速し、現
在上海に3店舗、シンガポールに5店舗展開し
ています。海外店でのメニューは、ラーメンに
加えて、当社の日本でのメニューをアレンジ
して作っています。自慢のメニューをそろえて
おり、海外でも大変好評です。

**最後に、今後はどのように事業展開してい
こうと考えていますか。**

海外については、中国、シンガポールでさら
に出店していきたいと考えています。また、国
内でも新潟県内にとらわれず、県外でもい
いところがあれば出店したいと考えます。

私は、新潟が好きですし、新潟を盛り上げ
ていきたい。そのためにも、さらにいい会
社を作り、お客様に喜んでもらえる店づく
りを行っていきたくと思っています。

本日はどうもありがとうございました。

SANPOU 株式会社 三 宝

本社：〒950-1115 新潟市西区鳥原1830-1
電話：(025)377-3636 FAX：(025)377-6662
URL：http://www.sanpou-g.co.jp