

オーストラリアで初の回転寿司店 時代の流れとニーズを汲む「Jaws」



1995年の創業当時。Jaws 創業者であり、父である善将さんが“時の人”として地元紙で紹介された。

の5年間の充電期間があったからこそ言える言葉でしょうし、仕事への向き合い方が変わった期間だったんだろうなと思います」

## 『回転寿司には行ったことがなかった。でも回転寿司じゃないと無理だと思った』

「のんびりとしたリタイア生活にも飽きが出て、このままじゃ生活も単調になるといったときに、突然『回転寿司をやるぞ!』って父が言い出しました。父が50歳を迎えたその年には、Jawsの1号店であるHay St. Mall店を開業していましたね」

「父は、日本では生粋の板前でしたが、パースで同じことをする道は選びませんでした。まだ“寿司”がどういう食べ物かよくわからないオーストラリア人に、日本と同じように『へい、いらっしゃい!』と言って、カウンターに座らせて、値段が書かれていないお薦めを食べてもらう』というスタイルは直感的に無理だ、と感じたようです」

「当時のパースにも、和食の一部として寿司を扱う店はありましたが、専門店はまだありませんでした。なので、寿司自体の認知がそれほどなく、今のように“ヘルシー”で“クール”と言ってもらえるような状況でもありませんでした。そこで父は、回転寿司だったら、目の前で回っているお寿司を見て『これなら食べられそう』と、食べた

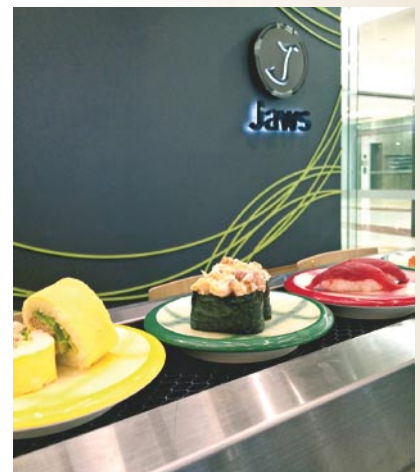
いお皿を選んでもらえると考えました。それに、食べたお皿の枚数で会計がわかるというシステムも、分かりやすく安心してもらえると思ったそうです」

“ベルトコンベアー”を回す回転寿司は、オーストラリア国内では初めてのことで、営業許可を取るため、1年以上も保健所に通う父を見てきた貴子さんの目には、許可が下りた時の善将さんが、久々に生き生きとして映ったそう

## 創意工夫によってJawsがたちまちパースの一部に

Jaws Hay St. Mall店の開店当初は、ベルトコンベアーによって流れる寿司を10分も15分もじっと眺めているお客さんがいるような状態だった。しかし、営業を続けるうちに寿司の認知と、それが“回っている”という珍しさ、また明朗会計のシステムがオーストラリア人の評判を呼び、Jawsの名はパースに広まった。そして、1997年にウエスト・パースとロンドンコートにテイクアウトショップ、1998年にシネマシティに回転寿司、1999年にデパートのMayer入口に手巻き寿司専門店、イースト・パースには2007年に、そして2013年にはタウンホール向かいに同じく回転寿司店と、着実に店舗を増やしていった。開店から閉店まではっきりなしにお客さんが入れ変わり、1日に20回転、約800名が来店した記録もあるそうだ。そんなJawsも最初のうちはやること全てが手探りの状態で、試行錯誤を重ねながら、階段を一段一段あがってきた。

「日本では、寿司ネタに生魚が使われることは当たり前ですが、オーストラリアでは生魚を食べる習慣や文化が当時は、あまりありませんでした。ですから、最初はマグロ、サーモン、白魚くらいしか生ものは置きませんでした。その代わりに、パースにある食材の組み合わせで、オリジナルのネタを新しく作っていきました。例えば、あまり西欧の人が食べないタコを細かく切って、マヨネーズで和えた“タコ軍艦”のようにヒットした商品もあれば、そう



タコを美味しく提供するために開発されたオリジナル商品「タコ軍艦」(写真中央)。