

でないものもありました。それから、手巻き寿司専門のテイクアウト店をオープンした時は、どうしたら持ちやすくお洒落に食べてもらえるか、手巻き寿司をくるむフィルムや海苔の巻き方を研究したこともありました」



Jaws Town Hall 店では、寿司以外にもアラカルト（写真：まぐろステーキ）として和食メニューが充実。

Jaws の挑戦は始まったばかり

貴子さんは、東京やシドニーでの社会人経験を経て、2001年からJawsの経営に本格的に加わった。スピード感のある職場だけに、

てきぱきと仕事をこなしていく。「私の今の仕事は、カッコよく言えば会社のマネジメントになりますが、分かりやすく言えば何でも屋です。もともと現場が好きなので、現場からの要望があれば喜んでしゃしゃり出ていますね（笑）」常にお客さんや従業員のことを気にかける一方で、善将さんが仕事をする背中をしっかりと追ってきた。

「お陰様でJawsも20年目を迎えます。父はよく『1年ごとに店舗をオープンさせていったときは、本当に目まぐるしかった』と話しますが、その父のせっかちな性格が、Jawsをここまで大きくさせてきたように思います。父は『Jawsはお客様に育てられ、お客様を育てた』と言います。この20年で、オーストラリア人の寿司に対するイメージ

は、随分変わってきたと思います。これからも、その時代に合った形を取り入れつつ、父と一緒にJawsを成長させていきたいです」

職人であり、経営者であり、父である存在

日本ではカウンターで寿司を握る板前であり、そしてパースでは回転寿司ビジネスを開拓した経営者である善将さん。パパっ子だった娘、貴子さんが改めて感じる父の魅力。それは“ユーモア”。「父は、今も昔も変わらず、ユーモアに満ちた人です。人との会話を楽しみ、面白いことをして賑やかにしているのが、父です。年齢を問わず、人好きなのところがありますから」Jawsがいつもお客さんで賑わい、何かワクワクする気持ちにさせられる背景には、その父の“ユーモア”が常にあったからなのかもしれない。



善将さんの隣のデスクで、スタッフのフォローや事務作業を行う川島貴子さん。



Jaws

Fresh Sushi. The Healthy Choice.

Jaws と 貴子さんの 足あと

- オーストラリアで初めて回転寿司店を創業。
- 敷居の高かった寿司をレーンに流して親しみやすく。
- 父は、新しいことを仕掛けたアイデアマン。
- デスクワークと平行して、スタッフ思いの現場主義。

