

飲食店運営のジー・ピー・アイ(千葉県八千代市)は「道の駅やちよ」

(同市)や複合商業施設「牧の原テンプル」(同県印西市)などの施設運営を受託し、地域の活性化を支援してきた。社長の岩崎肇さんは米国でラสบエカスを見た経験から、人に夢や元気を与える空間作りを追求してきた。

京成勝田台駅近くにあるフランス料理店「貝殻亭」(八千代市)。大通りから脇道に入ると、3000平方メートルを超える大きな敷地が奥に広がる。暖かい季節にはバラが咲き誇る庭園があり、洋菓子店や物販店なども併設される。レトロな洋風の建物は、来店客にテーマパークにきたような気分

仏料理店や道の駅再生

ジー・ピー・アイ社長 岩崎 肇さん

にさせる。

岩崎社長が2002年に同店を承継した。当初は集客に苦戦したが、自ら厨房に立つなどして切り盛りし、試行錯誤しながら数年で黒字化。女性客で昼夜にぎわう施設にした。物販などにも事業を広げてきた。

貝殻亭での実績を買われ、当時集客に苦しんでいた「道の駅やちよ」から支援の依頼があった。道の駅内にある飲食店を運営しながら、収穫体験や料理教室など、地元住民や観光客が交流できる企画を次々と開催。減少していた来客数を増加に転じさせた。

その後、17年から牧の原テンプルの開業に向けた計画に参加するなど、



空間作りで八千代に活力

活躍の場を広げてきた。岩崎社長の仕事の原点は、米国留学前の放浪旅だ。現地中古車を購入し、西部の砂漠地帯を走っていると、ガソリンが切れかけたころ、ラสบエカスが一望できる場所にたどり着いた。「これほど夢のある場所を人の手で提供できるのか」と驚いた。

人に幸せを与える場所を提供することを仕事にすると決意。留学をやめて帰国し、会社を設立した。父親には「共同設立者」として協力してもらった。ワインの輸入販売など様々な事業を手掛けた後、貝殻亭の事業継承の機会を得た。

成功事例が増え、業界での知名度は高まっている。ただ「手掛ける案件は各拠点の距離が車で数十分の範囲内」と決めている。自分の目が届く範囲に絞り、改善点を常に探せるようにするためだ。今後も八千代を地盤に、にぎわいを呼び込む仕事を続けていく。