

平成28年11月9日
日本百貨店協会

電子書籍『ヒト・コト・モノ語り (第14部)』の配信について

当協会の広報委員会(委員長：木本 茂 (株)高島屋社長)で作成しました電子書籍『ヒト・コト・モノ語り』の第14部(*Episode 14*)を配信(無料配布)しましたことをお知らせします。

『ヒト・コト・モノ語り』は、百貨店のおもてなしを支えるプロフェッショナルをご紹介することで、業態の魅力をご理解いただくことを目的としており、平成26年9月から隔月(奇数月)で配信しております。

第14部(*Episode 14*)は、京王百貨店新宿店の 河野 孝彦さん ~ “駅弁の甲子園” を成功に導く敏腕担当者~ をご紹介しました。

本誌を通じて、数値では表せない百貨店業態の魅力をご確認いただけますと幸いです。

『ヒト・コト・モノ語り』は、Google Books および

Apple の Newsstand(ビジネス/投資)にて検索して下さい。

※ お問い合わせは、日本百貨店協会 広報担当(佐藤、森、西田)まで

TEL 03-3272-1666

FREE

百貨店のおもてなしを支えるプロフェッショナルたち

日本百貨店協会

ヒト・コト・モノ語り

～しあわせの百貨店 ハートウォーミング・ストーリー～



Episode 14

京王百貨店 新宿店

河野 孝彦さん

～“駅弁の甲子園”を
成功に導く敏腕担当者～

「駅弁にはお客様の笑顔と思い出が詰まっている」

毎年1月初旬、京王百貨店新宿店の入口には、開店の10時を待ちきれずに多くの人々が列をつくる。彼らのお目当ては、全国からおよそ300種の駅弁が集結する「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」だ。「駅弁の甲子園」と呼ばれるこの一大イベントの成功の鍵を握る、敏腕担当者にその舞台裏を聞いた。

年明けに開催される 京王百貨店の「祭り」

アジアで初めて開催された東京オリンピックの閉幕から1週間ほどたった1964年11月1日、新宿駅に直結して、京王百貨店新宿店が開店した。その開店からわずか2年後、「第一回有名駅弁と全国うまいもの大会」が始まった。現在まで1年も途絶えることなく続けられている京王百貨店の名物催事、通称「駅弁



1日の平均乗降客数が世界一(ギネス認定)の新宿駅に直結。

大会」の誕生だった。今から半世紀以上も前のことである。駅弁の誕生は、明治時代にまでさかのぼる。鉄道の開通にと

もない生まれ、握り飯を竹皮で包んだ簡素なものだったといわれている。しかし、1970年代に流行した鉄道による個人旅行の人気を追い風に、郷土色あふれた駅弁が次々に登場。旅の大きな楽しみのひとつとなった。

「駅弁は、旅という非日常のシチュエーションがセットとなつて、より美味しさが増すもの。また器や食材からその地域性を感じられるのも大きな魅力ですね」

こう語るのは、現在、駅弁大会の陣頭指揮をとる、「食品・レストラン部 酒・進物・催事担当統括マネージャー」の河野孝彦さんだ。河野さんは、2004年に食品部に異動してから、これまで6回、駅弁大会を成功に導いてきた立役者である。

「駅弁の甲子園」ともいわれる京王百貨店の駅弁大会は、数ある食品関連の催事のなかでも、一番の売上と規模を誇る。毎年1月に13日間にわたって開催されるこのイベントには、全国から約



2016年1月の第51回大会。熱気が伝わってくる。

300種の駅弁が集結。その売上は6億円にのぼり、期間中、約30万食の駅弁が飛ぶように売れる。30万食というと、想像もつかないが、たとえば家族4人で1日三食、食べ続けたとしても約70年かかる計算だ。

「食品部に異動する前、駅弁大会の応援に駆り出されたことがあったんです。食材をとりまわったり、ブースのなかでご飯を折箱につめたり……。食品部の者に限らず、京王百貨店の全社員にとって駅弁大会は、お祭りみたいな

京王百貨店の名物三大催事のうち、
2つを担当できたのは、とても光栄



「ものですね」

現在は会場案内や列整理が応援業務の中心だが、事務部門の社員も駆り出される駅弁大会はやはり全社あげての一大イベントには変わりない。

北海道から鹿児島まで 飛び回り、食べ続ける

河野さんが京王百貨店に入社したのは、1986年のことだった。

「母がパートに勤めていたんです。自然と会話にパートという言葉が多く出てくる家庭でした」

そんな環境で育った青年は、人と話すことが好きというシンプルな動機で、百貨店に就職することになる。入社時、最初に配属されたのは家具売場だった。当時は婚礼家具一点セットなど、高額な家具がよく売れた時代だった。その後、宝石の担当やタオルのバイヤーを経て、2004年4月、食品部への異動が告げられた。

「自分には畑違いの部署に思えて、最初はほんとうに驚きました」と河野さんは語る。しかも、配属になってすぐに駅弁大会の担当を任されたのだ。

「当初は、わけもわからず無我



実演販売の売上げランキングで常連の「氏家かきめし」梨本豊さん(手前)。同店が関東で実演販売をするのは数少ない(写真は2016年9月の大北海道展)。

王百貨店の駅弁大会の大きな特徴のひとつは、必ず現地の駅で購入できる駅弁であること。駅弁大会のために特別に企画された新作であっても、駅で販売できることが第一条件になる。

夢中でした。鹿児島と北海道の駅弁をメインで扱うことになったので、とにかく鹿児島と北海道に飛びました。北海道はぐるりと一周しましたよ」

もちろん列車の旅である。京

「駅に停まるたびに、走って買いに行つて、食べての繰り返しです。食品担当になってから、すっかり太りました」

当時を懐かしむように笑顔を浮かべる河野さんだが、京王百

貨店の顔ともいえる一大イベントとなれば、担当者の仕事はそうたやすいものではないだろう。取引先の名前すらおぼつかない状況で、河野さんは手探りで準備を進めていった。

「当時は食品の物産展が年に8回ほどあり、ひとりの担当者が一度に3つほどの催事を同時に進めていかなければなりません。ひとつの催事にはだいたい100社のお取引先様とお付き合いします。つまり、同時に300社くらいと連絡をとりあうこととなります。出店依頼のファックスと電話にまみれて、どの催事のお取引先様かわからなくなることもありました」

この頃京王百貨店には、名物催事と呼ばれるものが3つあったという。「家具大特価市」、紳士服を扱う「男の大市」、そして「駅弁大会」だ。

「いまはもう開催されていませんが、家具売場にいた頃、家具大特価市を担当したんです。当時の上司から、『君は京王の名物三

大催事のひとつを担当することになるんだよ』と言われたことをいまでもよく覚えています。食品部に異動して駅弁大会も経験し、三天催事のうちの2つを担当できたのは、とても光栄です」

右も左もわからずに初めて担当した駅弁大会。経験を積んで慣れてきた現在でも、海の幸を使った弁当対決や、肉弁当対決など、大会を盛り上げる企画の趣向に毎年、頭を悩ませている。それでも、河野さんは苦労話を



部下の薄井さん。河野さんの背中を見て勉強中という。



河野さんのバイタリティを評価する上司の内山さん。

ほとんど口にしようにしない。

そんな河野さんを上司である食品・レストラン部部長兼商品担当統括マネージャーの内山啓介さんはこう評する。

「彼はほかの担当者が持つていない何かがあるんですよ。それはいい意味でのプライドの高さだとわたしは思うんです。出張に一緒に行ったときに驚いたのは、お取引先への粘り強い交渉力。それが尋常じゃないんです(笑)。とにかくしつこい。でもそれは、上司から課せられた条件をクリアするためではなく、任せられた仕事を完遂したいという自身のプライドの高さから来ているんじゃないかと。それが大きなイベントをやり遂げるための原動力になっているんじゃないかな」

第50回の記念大会に、 どうしても幻の駅弁を

そんな河野さんが珍しく「苦勞した」と口にしたのは、2015年に開催された第50回の駅弁



圧倒的な人気を誇る「いかめし」の杉山さんと(2016年大北海道展)。

大会のエピソードを話してくれ
たときだった。

「50回という記念すべき大会だったので企画にも力が入りました。駅弁ファンから幻といわれている駅弁の出店をなんとか実現したいと、走り回りましたね」

そのなかのひとつが、山陽本線宮島口駅(広島県)で売られている「あなごめし」だった。

「駅弁大会には、お客様の目の前で調理して販売する実演駅弁

と、地元から送られてくる輸送駅弁が並びます。販売される300種のうち、およそ70〜80種が実演駅弁です。『あなごめし』は、これまで輸送駅弁として出品いただいていたのですが、50回大会では、ぜひ実演で出店いただきましたかった」

秘伝のタレで焼いた穴子が、穴子の出汁で炊いたご飯をおおいくすこの「あなごめし」は、創業明治34年の老舗「うえの」が作る駅弁。その名は全国に知られ、多くの駅弁ファンが一度は出来たてを食べてみたいと夢見る駅弁だ。「先輩方が15年ほど前から出店交渉のため毎年通い続け、13年前から輸送駅弁として扱えるようになりました。そして、3年前くらいから、実演でのご参加をお願いし続けてきました」

しかし、実演での出店は、「店舗と同じ味を提供できなければ難しい」という相手の強いこだわりのおかげで、なかなか実現に至らなかった。そこで、河野さんは、広島



「駅弁のことを一番わかっている人」と取引先に評される河野さん。

事場に再現するために奔走した。店舗で使っているのと同じグ
リルを準備し、同じように作業
できるよう、さまざまな工夫を
提案。その熱意に動かされ、つい
に第50回の駅弁大会に、うえのの
「あなごめし」が実演駅弁として
並んだのだ。

この年には、ロングセラー駅弁と
して人気の信越本線横川駅（群
馬県）の「峠の釜めし」も関東の駅
弁大会では初の店内調理、そして
駅弁界の売り上げナンバー1を誇
る東海道本線横浜駅（神奈川県）
の「シウマイ弁当」も百貨店初の
実演が叶った。
「シウマイ弁当の俵型のご飯は、い
つもは機械で作られているんです
が、催事場のスペースに機械
を入れるのは無理です。倉
庫から、かつて使っていた型を
見つけてきてくださったりと、崎陽軒さんも最大限の
協力をしてくださいました」
それぞれ交渉に費やした
時間は数カ月から数年に及
ぶ。一年中駅弁大会のこと
を考えていて、毎年駅弁大会が
終わつたらすぐに来年の駅弁大
会の仕込みに動きだす河野さ
ん。その姿を傍らで見てきた
部下の薄井慎也さんは、なによ
りも河野さんの洞察力に驚か
されるという。
「商品に対してもそうですが、
お取引先様の背景、そしてご担
当者の人間性を、いつも鋭く観
察されています。だからこそ難
しい交渉でも、今年はダメだった
けれど、来年はこういうアプロ
ーチで攻略しようというさまざ
まな作戦が立てられる。出張に
一緒に出かけると勉強になるこ
とばかりです」
そう語る薄井さんをニコニコと

見守る河野さんが口を開いた。
「でも、若い社員からは、わたした
ち世代が思いつかない新鮮な企
画も出てきます。もちろんハラハ
ラすることも多いですが、そこを
フォローするのも僕の仕事です」
「温故知新」が座右の銘という河
野さんは、長い歴史をもつ伝統の
駅弁も新作駅弁も必要だとい
う。そうした想いは、部下を育て
る姿勢にも反映しているようだ。

「来年2017年の駅弁大会も、
とても面白いものになりそうで
す。平成29年ということ、肉弁
当にご期待ください！」
小さな駅弁の折りのなかには、
お客様の思い出や新たに出会う
味が詰まっている。宝石の担当者
だった河野さんがいま、見つめる
輝きは、駅弁のふたを開けたと
きに弾ける、大勢のお客様の笑
顔なのかもしれない。

京王百貨店 新宿店



営業時間:10:00-20:00
(※時期・フロアにより異なる)
〒160-8321 東京都新宿区西新宿1-1-4
TEL:03-3342-2111
<http://www.keionet.com>

昭和36年、株式会社京王百貨店設立。3年
後の11月1日、京王線新宿駅のビルに新宿
店を開店。昭和41年には、約30種の駅弁を
集めた「第一回有名駅弁と全国うまいもの大
会」(通称「駅弁大会」)を開催。以降50年以
上にわたり京王百貨店の名物催事として、一
度も途切れることなく開催されている。

A man with glasses, wearing a white lab coat over a white shirt and a striped tie, stands in front of a building. The building has a large blue sign that says "Keio" in white. The man has a name tag on his lab coat that says "河野" (Kawano) and "Keio". He is smiling slightly and has his hands clasped in front of him. In the background, other people are visible, including a man in a black jacket and a cap walking past.

Keio

Profile

東京都出身。1986年、京王百貨店に入社。家具売場に配属され、販売員、バイヤーとして約18年家具やインテリアなどに携わる。2004年に食品部へ異動。その後、聖蹟桜ヶ丘店食品担当のマネージャー、バイヤーを歴任し、2011年より現職。

元祖有名駅弁と全国うまいもの大会 「実演販売」駅弁の 売上個数 **ベスト5**

「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」第51回大会で、特に人気を集めた5つの駅弁をご紹介します。変わらぬ味はもちろん、新作も大健闘した。



第1位

25,688個

北海道 函館本線森駅

「いかめし」650円

1971年の第6回大会から46年連続で売上個数のトップを誇る駅弁。1966年(第1回)、1969年(第4回)、1970年(第5回)大会を除き、通算48回1位に輝く。うるち米ともち米をいかに詰め込んでポイルし、秘伝の甘辛のたれで炊くシンプルな製法は、1941年の販売当初から変わらない。

山形県 奥羽本線米沢駅

「三味牛肉どまん中」1,300円

2000年の第35回大会で初登場以来、実演販売で毎回売上個数の上位にランクインしている「牛肉どまん中」。第51回大会では定番の特製ダレ(しょうゆベース)に、しお、みその味付けをプラスし、一度に3種類の味の牛肉を楽しむことができる新作として登場。

第2位

19,129個



佐賀県 佐世保線武雄温泉駅

「佐賀牛サーロインステーキ&赤身ローストビーフ弁当」1,980円

日本中に数あるブランド牛の中でもトップクラスの肉質基準を満たした「佐賀牛」は、きめ細やかな霜降りが特徴。柔らかなサーロインステーキと、赤身のローストビーフをたっぷり盛り付けた、肉好きならずとも思わず手が出る駅弁だ。

第4位

10,785個

北海道 根室本線厚岸駅

「氏家かきめし」1,080円

牡蠣を中心に、あさりやつ貝など海の幸と、フキ、しいたけを盛り付け。自慢のタレとひじきで炊き上げられたご飯と、しっかりと味が染み込んだ具材は、昔ながらの味付けが守られている。

第5位

10,076個



第3位

12,717個

石川県 北陸新幹線金沢駅

「のどぐろと香箱蟹弁当」

1,600円

白身のトロとも称される脂の乗った高級魚「のどぐろ」を香ばしく焼き上げ、希少な「香箱ガニ」(*)のほぐし身や濃厚な外子、内子など金沢の名産を詰め込んだ、期間限定で販売される贅沢な駅弁だ。

*北陸地方で獲れるメスズワイガニのこと



※販売期間(会期)=2016年1月7日(木)~19日(火)13日間

※駅弁大会では、会場内での「実演販売」と、現地からさまざまな輸送手段を使って入荷する「輸送駅弁」をあわせて300種類以上の駅弁を販売。

準備数が異なるため、販売個数の順位は「実演販売」のみ(価格・名称等は大会当時のもの)。

※時期により、現地で販売していない場合があります。

厳しい言葉の裏にある 駅弁にかける情熱

これまで51回開催された駅弁大会で、実に48回も売上個数第1位に輝き続けている函館本線森駅(北海道)の「いかめし」の調製元、いかめし阿部商店の杉山栄二さんは、河野さんを「優しいけれど、厳しい人」と称する。

「ご提案いただいたお弁当がよくなければ、『ひどいお弁当。ほんとうに売れると思いますか?』と、はつきりと言います」と河野さん。

しかしこの厳しさは河野さんの優しさでもある。河野さんが食材やメニューはもちろん、その盛り付けや折りの形にまで口を出すのは、売れてほしいという一心からだ。

「京王百貨店の駅弁大会で売れたという評判を得たお弁当は、他店さんでの催事に声を掛けられたり、地元での売り上げにも跳ね返ってきます。だからこそ、頑張っていたきたいんですよ!」

2017年1月の第52回大会には、河野さんの厳しい目をくぐり抜けたどんな新たな駅弁が登場するか、いまから楽しみだ。