

新春トップインタビュー

大阪外食産業協会(ORA) 中井貫二会長



【大阪】大阪外食産業協会(ORA)は4月に開幕する大阪・関西万博において、民間パビリオン「ORA外食パビリオン」を、中井貫二会長(千房社長)に出展する。パビリオンにける意気込みを、中井貫二会長(千房社長)に聞いた。(聞き手 赤松裕海)

ORAでは「食博覧会」を1985年の第1回以来、4年に1度開催している。このイベントテーマである「宴」を踏襲する形で、万博にORAパビリオンを出展する。

前回2021年の食博覧会はコロナ禍で開催できなかったが、テーマだった「食べる!笑う!生きる!」は、万博テーマ「いのち輝く未来社会のデザイン」に合致しており、テーマを今回に引き継いだ。

パビリオンは2階建てで、1階は食を提供する場所として、ORA加盟社が期間限定で入れ替わりながら飲食店を出店し、フードコートのような形で、持ち帰りの食を提供

する。パビリオンの隣には屋根付きの大きな休憩場所があるので、そこで食べていただくイメージだ。

2階は食の背景に触れる場所になっている。うどん打ち体験やお好み焼体験、マグロの解体ショーといった大型小型の体験ゾーン、映像コンテンツ、様々な企業が出展できる展示ブースなど、食を体験するコンテンツを展開する。

食べものは自然の力を借り、人の手で加工・調理し、人の手で提供する。「外食」を通じて、食

本来の熱量を感じただけのスペースになると思う。飲食店の3大要素は「音」と「光」と「におい」だ。食材の調理する音だとか、ソースの焦げるにおい、音や光による演出により、入った瞬間にお腹が空くようなパビリオンにした

い。万博が大阪で開催されるのは、1970年以降の55年ぶり。外食が産業としてスタートしたのは大阪万博の年で、外食産業元年とされる。外食産業に携わる協会として、今

万博出展「最高のパビリオンを準備」

回の万博にもぜひパビリオン出展したいと手を挙げた。コロナ禍の時期に外食が大変厳しい状況となり、出展が難しいのではないかと観測も出たが、「いや、やります」と、規模は縮小しながらも出展継続の意思を宣言した。

大阪は食とエンターテインメントの街だと自負しているし、飲食店の営業スペースは無数にある。だが、パビリオ

ションだと思

仲の良い知り合いや気の合う人とごはんを食べに行く、会いたい店員さんがいるから食べに行くなど、外食には人の熱量がある。食は人の手で作られていることや、大阪産の食材や食文化についても、1人でも多くの人に知ってもらえるようなパビリオンにしたい。

さらに、万博会場の中だけでなく、関西の街全体が万博となり、食を楽しんでもらいたいと思う。食は周りの人みんなを幸せにする。サーブ

ンとしてやることに深い意義がある。他の国や、日本のどの地域で開催された万博にも、外食をテーマにしたパビリオンはなかったのではないかと。出展までに紆余曲折はあったし、今も課題はたくさんあるが、その分パビリオンにかける思いも強くなった。開幕から閉幕までの半年間、お客様に喜んでいただけるよう、しっかりと準備を進めている。

食の未来とは何かといわれると、ロボットやDXが思い浮かぶが、飲食店の良さはやはり人の熱量やコミュニケーション

阪の食の魅力といえば、コナモンのイメージが大きい。他にも出汁文化が海外の人には新鮮で、楽しむためにたくさんの方が大阪に来る。万博期間中は会場だけでなく、大阪の街にも人が繰り出すと思うので、大阪の食の姿をしっかりと発信していきたい。

海外からこられるお客様をしっかりとおもてなしすること、日本の飲食店が海外に進出していきつかけにもなるだろう。インバウンド・アウトバウンドに関わらず、食は国境を超える。海外へは

もつと進出したい。インバウンドももつと受け入れていきたい。ただ、海外客の受け入れに消極的な飲食店や、対応が難しい飲食店もある。大阪は万博の後、2030年にはIRの開業予定があり、国内外からより多くの方がやってくる。今は対応が難しくても、受け入れる素地を作っていないと、今後は淘汰されていくかもしれない。

海外へのインパクトも大きい。現在もたくさん外国人観光客が大阪に来られるが、目的の一つに日本の食・大阪の食を楽しむことがある。大

していくために、付加価値を上げていかなければならない。だが、コストや人件費が上がっていても、メニューの値段はそこまで上げられないのが現状だ。付加価値を上げるためにはサービスも人も充実しなければならぬし、外国人雇用やバックヤードのDXなど課題は多い。

今回の万博は、国内外からくる観光客に対するサービス力や、海外客の受け入れ態勢、飲食店の付加価値向上への意識付けができていくきっかけになるのではないかと。食を提供するということと昔からある商売をこれからも続けていくためには、持続成長が必要だ。おいしいものを提供するということだけでなく、これからは体験価値や、新たな付加価値・サービスを提供するというフェーズに入っていく。課題提起となるのが万博であり、新たな飲食店のあり方を改めて考えるきっかけとなるだろう。

大阪の食の威信にかけて、面白い最高のパビリオンを展開していく。食というものを改めて考えていただけるような、胃袋を満足させられるようなパビリオンを準備している。ご来店を心よりお待ちしております。