



外食の新業態を生み出し、若者に経営権を売却するフライドグリーントマト



フライドグリーントマトは外食の新業態を生み出し、若者に経営権を売却する事業に乗り出した。パスタ専門店、居酒屋、ハンバーガー店など、すでに存在する業態をリニューアルして、新しいスタイルの店舗を創出。独立を目指す若者に事業や企業を譲り渡す。

食を楽しむエンターテイメント型の業態開発を目指す

フランチャイズの変形ともいえる事業だが、事業譲渡や企業売却などの形を取り、若者の独立支援に重点を置く。フライドグリーントマトの社員として採用し、新業態の店舗で経験を積んだうえで、EBO（エンプロイー・バイアウト＝従業員がその会社の事業を買収したり経営権を取得したりすること）などを実施する。

新業態の成功の確率は数%と言われており厳しい状況にあるが、今回的方式だと経営が軌道に乗った段階で、EBOに踏み切るため、リスクを低減できるメリットがある。同社では新規事業を立ち上げたいという企業のニーズもあると判断しており、企業からの売却要請にも対応する方針。

同社はたい焼きやたこ焼きを提供する「一口茶屋」、ピザの「PIZZA FORNO CAFE（ピツツアフォルノカフェ）」、サンドイッチの「POTASTA（ポタスタ）」などを展開しており、現在はパスタ、メルトサンドなどの新業態を開発中。

フライドグリーントマト株式会社 代表取締役 栗原 幹雄氏

フライドグリーントマトはグリーントマトを揚げた料理を出す米国南部のカフェでの人間模様を描いた映画のタイトル。映画好きの栗原幹雄社長が名付けた。

新業態の開発について栗原社長は「映画と同じようなもので、どのようなキャストで、どのように設計し、どのようなメニューをそろえ、どのような顧客が来店するかといった設定をきちんと行う」という。

さらに栗原社長は「食を味わう日本スタイルよりも、食を楽しむ米国スタイルにしたい」としており、エンターテイメント型の業態開発を目指す。例えば、ピザのPIZZA FORNO CAFE（ピツツアフォルノカフェ）では古材を使い、落ち着いた歴史を感じる店内に仕上げている。

建築学科卒の経験生かし店舗設計

フライドグリーントマトの栗原幹雄社長は25歳の時に義兄とともに持ち帰り弁当の「ほっかほっか亭」を立ち上げた。その後、フレッシュネス・バーガーを立ち上げ、いずれも売却し、現在のフライドグリーントマトを創業した。

2017年9月に外食店舗の運営を行うオペレーション会社を買収し、フライドグリーントマトで開発した新業態をオペレーション会社で運営するというスタイルを作った。

建築学科の卒業で、「ほっかほっか亭」を立ち上げる前に、大手のハウスメーカーで設計を1年、現場

監督を2年勤めた経験を持つ。このため新業態についてもデザインや設計などに关心が高く、外部のデザイナーや設計者など連携して、業態開発を進める。

栗原幹雄氏1951年生まれ、67歳。埼玉県出身。1978年「ほっかほっか亭」を創業。1992年にフレッシュネスバーガーを創業。2012年フライドグリーントマトを創業。著書に『面白いことをとことんやれば、「起業」は必ずうまくいく。』などがある。<http://www.friedgreentomato.co.jp/>

取材・文：M&A Online編集部