

宮崎商店(上越市)が経営する高田駅前の「富寿」1号店は、順調に売り上げを伸ばし、1961年には2号店の直江津店を開店する。

直江津地区では63年に三菱化成工業(現・三菱化学)直江津工場が操業を開始。

にいがたの老舗 100年の系譜

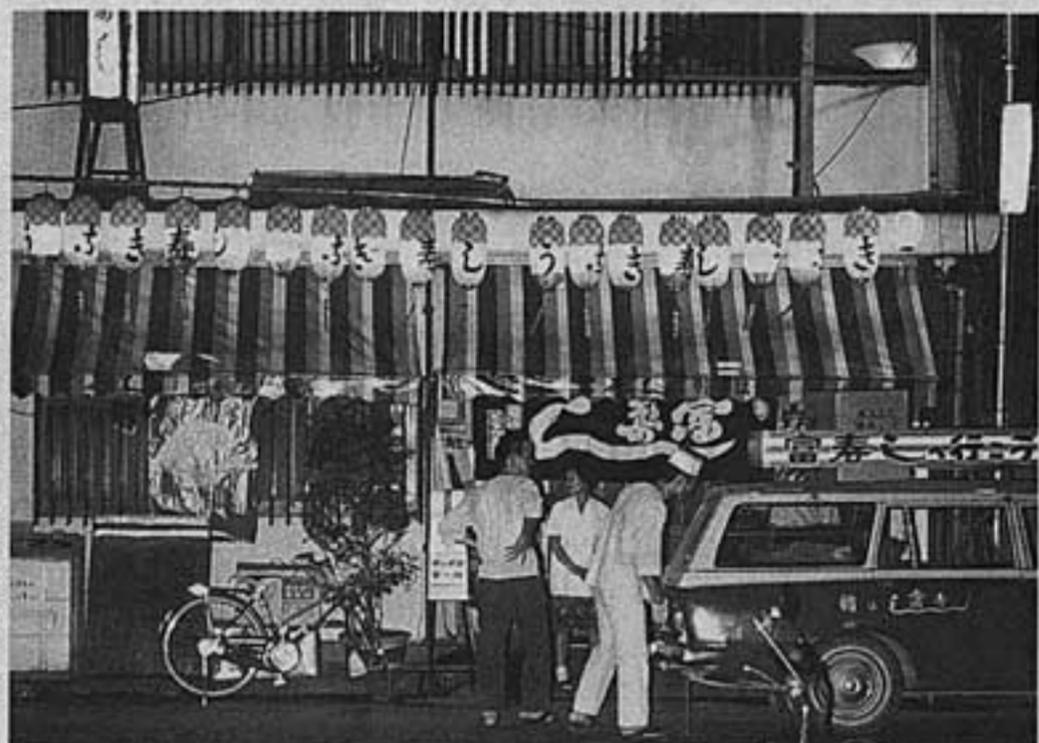
直江津店は、同工場など企業関連の接待場所などとして利用され、連日繁盛した。年間売り上げは1号店を越すほどになった。好景気を追い風に68年、1号店を倍の面積に拡張した。

2代目社長を務めた宮崎正会長(79)は「さまざま

すしを身近に

宮崎商店

(上越市) ㊤



1962年ごろの「富寿」直江津店。高度経済成長を背景に、連日にぎわった

ことに挑戦しながら高度経済成長の波に乗れたことが大きい」と語る。宮崎会長は「魚を運ぶのが順風満帆だった。豪雪地で雪もすこかったわけではない。66年、安塚(当時)に3店目をオーで働く職人がいないことな

業績好調 相次ぐ出店

サンデー経済

型にはまらぬ経営 奏功



どから2年ほどで閉店し、債を抱えた。

熱狂的なボウリングブームに沸いた72年には、高田地区のボウリング場内に「レストラン富寿」を開店する。すしのほか、チョコレートパフェ、クリームソーダなどのメニューが並んだ。だが、ブーム終えんと2年後、ボウリング場は閉鎖。約2500万円の負債が途絶えた。急ぎよ、

1972年にボウリング場内にオープンした「レストラン富寿」のメニュー。パフェ、クリームソーダなども並んだ

99年まで取締役を務めた内川淳治さん(72)は「うまくいかなかったことも含め、型にはまらない経営方針がいまを築いた」と語る。75年、大和上越店の開業と同時に同店地下で2坪の店「一心寿司」が上越市内で相次いで開店。高級なイメージのすしが、手ごろな値段で食べられるとあって、家族連れの人気を集めた。宮崎会長は「回転すしは機械化のイメージがあった。老舗の自負で、手で握ること

に路線変更。すたと爆発的に売れた。内川さんは「既存店で折」

り詰めにして持ち帰るお客さんが多かったため、需要はあると思った」と語る。売り場を広げ、ピーク時で年間1億円近くを売った。業績好調の波に乗り、郷土料理店「富勢」、上越市役所前に5店目の「富寿」を相次いで出店。87年に直江津地区のショッピングセンター(SC)「エルマー」に、95年にSC「アコ」に、99年にSC「アコ」にテイクアウト専門店を出店し、知名度を押し上げていく。

一方で、80年代にライブルが登場する。スーパーナールス」が展開する回転すし店「一心寿司」が上越市内

しかし、お客が集中する8、12月の売り上げが伸び悩んだ。99年、長男の一さんが社長に就任。翌年、後発ながら回転すしに参入する。