



## 家庭では食べられない本物の美味しさを提供



(株)出雲／ホワイトパーク

中野 賢幸氏(渋川吾妻支部所属)

## Q & A

### ▼自己紹介をお願いします

大学卒業時、ブライダル産業は衰退期を迎え始めておりましたが家業に入りました。入社後は血縁関係に甘えない為に、準社員として月給八万円で早朝の清掃からトイレ掃除・ゴミ捨て・絨毯クリーニングなど、ありとあらゆる下積み作業を三年間黙々と続け、平成五年に正社員となり、平成十四年に代表取締役役に就任しました。

### ▼業界の現状は?

昭和四十七年、群馬県で初の総合結婚式場として、父である先代が開業しました。それから十二年間、売り上げはうなぎ登りでした。

ところが今は、業界全体が衰退の一途です。既に結婚式を挙げるカップルは二組に一組。そして式に招待する人数も今は数十人規模です。そうしたことから、最盛期には四兆円近い市場でしたが、今は四分の一にまで激減しています。県内でも五十五あった結婚式場が、今は三十二にまで減っています。



「このままでは生き残ることが出来ない」と、創業から二十年を過ぎた頃から多角経営へのシフトを模索し始めました。

### ▼どう多角化してきたか?

最初に挑んだのが葬祭業でした。しかし、時期が早過ぎました(笑)。今でこそ自宅のほうに珍しくらいですが、当時は自宅以外で葬式を行うという習慣が世の中にありませんでした。見事に失敗です。

そして「我々は何を提供しているのか」を真剣に考えた末、当社の売りはセレモニーではなく『食』であることにたどり着きました。

当時、結婚式と言えば高級料理、高級と言えばマスクメロンということ、年間通して出している式場が沢山ありました。しかし、冬場のメロンは夏場より高いうえに堅くて美味しくな



い。そこで考えたのが果汁一〇〇%のシャーベットでした。

平成四年にはジャンパインマジネーションプーツ(株)を設立し、オーダーマイドによる果汁一〇〇%のシャーベット、高級アイスクリームの製造販売に乗り出しました。

世界に一つしかないオリジナルな形で、しかも常温で三十分間溶けない冷凍技術を確立したこと、今では全国約一四〇〇件の結婚式場とお取引させていただいております。また、最近では地産地消の商品として特産品を使った製造依頼や、航空会社など、他業界からの引き合

いも増えていきます。

### ▼今後の展望は?

あるとき「年輩者向けのスイーツを作ってほしい」と頼まれ、試行錯誤の末、五年の歳月を掛けて製品化したのが「豆乳スイーツ」でした。そして地元素材にこだわった製品を観光客にお土産として買ってもらうと開設した店が「豆乳の里」です。

また平成二十年にはお菓子づくりが体験できる観光施設『お菓子の城』をホワイトパークに併設しました。あわせてランチバイキングも始めました(全て完全予約制)。更に今は、法律にも力を入れており、ブライダル依存体質からのいっそうの脱却をめざし、社員にやりがいと達成感を味わってもらえるよう、日夜取り組んでいます。

当社で提供する食品はすべて結婚式場のプロのシェフが手作りしているのです、味には自信があります。地元産の食材にこだわりますが、今後も家庭では食べられない「本物の美味しさ」を提供し続けていきたいと考えています。

所在地／ 渋川市石原1600-1  
連絡先／ TEL0279-23-4122  
URL／ <http://www.okashinoshiro.jp/>