



profile

1999年 八戸工業大学第一高等学校卒業
2002年 東北学院大学卒業／株式会社吉田産業入社
2004年 株式会社吉田産業退職／有限会社割烹白山入社
2005年 専務取締役就任／仕出し事業に本格参入
2022年 支那そばしおで 事業承継
2024年 道の駅さんのへ内に「三戸食堂白山」オープン
2025年 「便利の窓口」サービススタート
2026年 八戸赤十字病院内に「はんき食堂」オープン

経営者物語

挑戦を重ねた20年
たどり着いた
「残したいもの」

有限会社 割烹白山
専務取締役

ほんじょう

たかひろ

本庄 孝 浩さん

「経営がしたかった」24歳、
料理未経験がらの挑戦

「経営に興味があった。その手段が料理だったんです」

そう振り返るのは、三戸町の有限会社割烹白山で専務取締役を務めるほか、自ら飲食店やキッチンカーの運営会社も経営する本庄孝浩さんです。

大学は工学部、卒業後は建設資材などを扱う吉田産業に入社。営業職として取引先との関係づくりやマーケティングを学びながら、「いつかは自分で商売をしたい」という思いを抱いていました。当時から食べ歩きが好きで、飲食店にも関心はありましたが、料理のプロを目指していたわけではありません。

転機は24歳のとき。妻の実家が営む三戸町の割烹白山が、後継者不在のため店を閉めるかもしれないと知ります。料理経験はまったくない。それでも「経営がやりたい」という思いを胸に、店を継ぐ決断をしました。

両親や妻、義理の両親は心配し猛反対。それでも本庄さんの決意は変わ

りませんでした。

料理人を迎えて店の味を守る一方、自らも市場へ通い、刺身の技術を一から学びました。経営者として、まずは現場を知ることが必要だと考えたからです。

そして店の経営を軌道に乗せるため、着目したのが冠婚葬祭の仕出し事業でした。料理の単価が高く、将来性があると見込んで参入しました。

しかし、当初は失敗の連続。取引先からは、お弁当の包装や表記、電話対応などの細かい点まで、何度も厳しく指導を受けました。

「仕出しの経験も知識もないところから始めたので何も分からなくて。本当に毎日怒られました」と、本庄さんは当時を苦笑いで振り返ります。

それでも一つひとつ改善を重ねた結果「信頼できる会社」という評価が定着。仕出し事業は会社の経営を支える柱へと成長していきました。

失敗を恐れず
挑戦を続けた 20 年

仕出し事業が軌道に乗ると、本庄さんはその利益を原資に、新たな挑戦を次々と始めます。楽天市場で三戸の特産品を販売するEC事業、飲食店向けの商材販売やコンサルティング、居酒屋の開業など、いずれも「まずやってみる」が信条。とはいえ、すべてが順調だったわけではありません。居酒屋は1年、飲食店商材販売も約3年で撤退しています。

「事前に投資額の上限を決めて、本業の利益までつぎ込まない。自分の中で『可能性がない』と判断したら、迷わず撤退する。失敗を恐れないのではなく、失敗しても立ち直れる仕組みをつくってきたつもりです」

収支の数字だけでは測れない学び



全国各地のイベントで川蟹すいとんをアピール



割烹白山の川蟹すいとん

もありました。

金曜と土曜だけの営業として開店した居酒屋は利用客に人気を博す一方、その営業スタイルについて、地域の飲食店から厳しい批判も受けました。

「自社だけが一時的に利益を上げても、身近な方々の理解が得られなくては、結局、店はうまくいきません。地域の中で事業を続けるには、地域全体でお客様をお迎えする意識が重要だと気づかされました」

挑戦と撤退を繰り返した20年。その積み重ねが、本庄さんの経営観を形づくっていきました。

挑戦の先で見つけた
「残したいもの」

本庄さんの価値観を大きく変えた出会いがあります。商工会青年部の活動で、秋田県湯沢市の稲庭うどんの老舗「佐藤養助商店」6代目社長から、こんな一言を投げかけられました。

「一度、足元の歴史を勉強した方がいい」

その言葉をきっかけに地域の食文化を調べ始めた本庄さんが着目したのが、三戸町に伝わる「川蟹すいとん」です。

海から遠い三戸町では、古くから馬淵川で捕れる川蟹が貴重な食材でした。祝いの席では川蟹の汁物が振る舞われ、割烹白山の創業者がその味を生かして「川蟹すいとん」を看板料理としたことが、店の始まりだったと知ります。

白山の原点でもあるこの味を、もう一度地域の人たちに届けたい――。

そう考えた本庄さんは、全国から良質な川蟹を探し、試行錯誤を重ねて「川蟹すいとん」を復活させます。それは白山の歴史を受け継ぐと同時に、郷



商工会青年部での長年の活動を評価され全国表彰

土料理を通じて、三戸地域のアイデンティティを再確認することでもありました。

2013年には、川蟹のおいしさを伝えるため、八戸市内に「がにひろ」も開業。濃厚な川蟹スープで食べる「川蟹ひっぎぎうどん」(手でちぎったような平打ちのうどん)を目当てに多くの人々が訪れました。当時の店長の希望に応じて事業を承継後、惜しまれながら閉店しましたが、その経験は、本庄さんの事業の方向性も変えていきます。

2022年には、八戸市で長年愛されてきたラーメン店「支那そば しおで」の事業を引き継ぎ、2024年には道の駅さんのへ内に食堂をオープン。2026年には八戸赤十字病院内で「げんき食堂」の運営を開始。

一見すると異なる事業も、本庄さんの中では「歴史ある飲食店や地域の食文化を、次の世代につないでいく」という一本の線につながっています。

「食材や調理法、食べ方も含めた食文化を残したい。経営は目的ではなく手段で、地域の食文化を未来へつなぐために経営の力が必要なんだと、今はそう思っています」



有限会社 割烹白山

【創業】 1968年(昭和43年)
【事業内容】 会席料理、宴会、各種仕出し、食堂、加工品製造販売
【所在地】 〒039-0134 三戸町大字同心町字古間木平39-1
【電話番号】 0179-22-2177