

# いんたびゅう 今、この人に Interview

ムーンフードジャパン ひがしの 東野マーシーさん & 雄史さん夫妻 ゆうじ

自然豊かな余呉での生活を楽しみながら、二人の意思決定でものづくりビジネスに挑戦しています。



## ■お二人とも大学ではビジネスマネージメントの勉強をされていたんですね?

●マーシー 私はその前に1年間だけ音楽学校で勉強していました。クラシックの演奏家になって欲しいという母親の意向が強かったです。私自身が本当にしたいことではなく、人と接するのが好きだった私は、日本でいうサービス業に関わりたいと思い、ビジネスマネージメントを勉強し始めました。大学のカリキュラムでショップで働くという機会があり、大学3年の時にそのキャンディーショップを買い取りました。しかし、近くに大きなデパートができたので3年ぐらいで閉めて、その後はいろんなレストランで働いていました。ただ、オーナーになった経験があるので誰かの下で働くというのは難しく、仕事で悩んでいた時に雄史と出会いました。それが私の転機となります。

◆雄史 私は滋賀大学経済学部でビジネスマネージメントも勉強していましたが、卒業後は全く違う道を歩んでいました。学生時代からパンクロックにはまり、ミュージシャンを夢見て、大学卒業後も出し屋さんで働きながらバンド活動をしていましたが、3年目でその思いを断ち切り、ビーガンのお膝元で色々なことを学ぼうと思い英国に渡りました。

※ビーガン(vegan)とは食べ物だけに限らず、動物を使用した製品(皮のバッグなど)の使用も避け、「動物を傷つけない」という、考え方をもとに生活する生き方。英国が発祥の地とされる。

## ■お二人が出会われ、3年前にポーランドでオープンされたお店はどうなお店だったんですか?

●マーシー 雄史は独立したかったけど一步踏み出せない状況で、私はシェフではないけど、一歩踏み出せるタイプだったんです。その2人が出会い、ピッタリ意気投合したんですね。私は肉が嫌いだったこともありました。雄史の「ビーガン」という考え方影響されました。それで、野菜中心のメニューのお店を開くことにしました。健康

的なファーストフードのお店で、30平米ほどの小さなお店ながら、お客様も多く、フランチャイズも可能でした。

## ■日本に戻って来られた訳は?

◆雄史 フランチャイズとして最高の条件は揃っていましたが、唯一の問題が人間性で、働き方に対する考え方が日本人とは全く違いました。ポーランドの社会保障制度では病気をしても80%の給料が保障されます。ですから正社員にした途端に仕事に来なくなつたんです。90年代まで社会主義国だったポーランドでは、自営業の人はみんな苦労しています。こういう感覚の場所でフランチャイズは難しいと判断しました。

●マーシー それで雄史の国である日本だったら私たちの夢が実現するのではないかと、日本でビジネスをするために来ました。2人でたくさんのアイデアを出して決めたのが豆乳アイスクリームでした。以前の店で作っていた豆乳アイスクリームにこれに特化すればビジネスにできるのではないかという感触が2人にはありました。日本は大豆でいろんな食材が作られていますが、豆乳アイスはまだあまりありませんでした。

◆雄史 食材として歴史の浅い豆乳アイスを深く追求してつくり上げていくのが楽しかったですね。自分たちのレシピを作り上げたいと思ったんです。私たちは開発から経営、味もレシピもビジネスマネージメントとしてのチラシに至るまで2人の意思決定で進めています。

## ■マーシーさんは異国でのビジネスに戸惑いはなかったんですか?

●マーシー 結婚したときに日本に来て3週間滞在し、日本が大好きになりました。困ったことは日本語ぐらいです。もし、雄史が都会出身なら日本には来なかつたです。緑の多さはポーランドとは比べ物にならないし、湖岸道路のドライブは最高で、景色が広がっている琵琶湖の風景は素敵です。向こうでも四季はありますが、冬から春にか

## ●プロフィール ●

ポーランド生まれのマーシーさんは英國エдинバラの大学でビジネスマネージメントを学び、学生起業家としてスイーツショップの経営に関わる。雄史さんは長浜市余呉町出身で、大学卒業後エдинバラに移住し、日本料理店で料理長として勤務。お互いの友達の紹介で出会い結婚。2人でレストランを経営後、昨年の1月に雄史さんの実家のある余呉に帰国。動物性の材料をいつさい使わない、無農薬で育てた地元の大豆を使用した手づくりの豆乳アイスづくりを手がけている。

## ◇問い合わせ先

ムーンフードジャパン

長浜市余呉町今市346  
TEL:080-7711-5688  
<https://moonfoodjapan.com/>

けては灰色の日々です。京都の街がいいと思うのと同じくらい滋賀の風景は自慢できます。

## ■他に開発中の商品はありますか?

◆雄史 豆乳を絞っているのでおからが出るんですが、それを乾燥させてナッツとドライフルーツを混ぜてバーにして練り込ませたシリアルバーを既に開発しています。「エナジーバー」といって健康を考えた洋菓子です。秋ぐらいに発売できればと思っています。

●マーシー 今プロジェクトがあり、林を切り拓いて、2人で家を建てています。土蔵の家なんですが、その土蔵の家で食べるアイスクリーム屋さんを開店するのが夢なんです。ただ、今妊娠中で、出産予定が11月のため、焦らずゆっくり余呉での生活を楽しみながら2人のビジネスを発展させていきたいですね。