



昨年12月、タイ・バンコク中心部のプロンボン駅近くにある目系老舗食堂「キッチン新潟」が、従業員不足を理由に突然閉店した。店の入り口には閉店のお知らせが張り出され、店の前を歩く日本人が足を止めた。お知らせには「従業員減少のため、12月8日をもちまして閉店する運びとなりました。母が30年間大切にしてきた『新潟』に毎日多くの方が足を運んでくださったこと、心より感謝申し上げます」と書かれていた。私もたびたびランチの時間に看板料理のハンバーグ定食を注文した。店内飲食が禁止された時期は持ち帰りをしたこともある。「お

タイでの事業承継

閉店を告げるキッチン新潟のお知らせ「タイ・バンコク



ふくろの味」がうたい文句。お知らせを読むと、新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受けて、厳しい営業制限が敷かれる中、バンコクで日本人やタイ人に長く愛されたお店であることがうかがえる。

閉店から約2カ月、多くのファンの惜しむ声が背中を押したのか、2月1日に店は再開した。長年動いていた日本語が分かるタイ人女性が新しいオーナーとなったが、メニューも味は以前と変わらない。タイ人の利用者が多くなったが、ファンはまた店に戻ってくると感じた。

タイに進出した企業は「事業の雇用維持」を考える時期に必ず直面する。親

が立ち上げた商売を子どもが必ず継ぐとは保証されない時代になった。現地化を進める企業もあれば、事業譲渡により従業員の雇用を守ろうとする企業もある。飲食店は、長年築いた「お客さまを大切にする気持ち」「お客さまが満足する味・価格」があれば、オーナーがタイ人になっても店は続くだろう。再開した「新潟」に、お客さまの支援が途切れないことを切に願う。

タイでのビジネスでは事業承継、事業譲渡はこれからも増えていくだろう。企業を買った側、売却する側のいずれも単にマネーゲームと捉えることなく、培った企業の歴史、長年取引先から支援された理由を理解した上で、事業を継続してほしい。

(岐阜信用金庫バンコク駐在員事務所長 高橋英孝)

企業の歴史、理解が大切