

当社の取り組みが掲載されたことをご報告申し上げます。

AERA 読者の忙しい三十代四十代に、ちょっとできるかもしれないシンプル、スローな生活を提案するコンセプトで発行されたものです。



白井さん（左）と、バリ島から戻ったばかりの木戸さん。『やっとバリにも観光客が戻ってきました』



ゆっくりベンチャーな人 6

バリ島につくる 理想のレストラン 高校の同級生達と

バリ島レストラン「彩」オーナー
白井久一さん、木戸貴光さん

白 井久一さん（30）は外食産業勤務で、木戸貴光さん（30）は理学療法士。一見休暇の相談でもしているようだが、このお二人、実はバリ島のレストランと養豚場のオーナー。侃々諤々の経営会議中というわけだ。週末起業ならぬ遠距離起業だが、なぜバリにレストラン？ しかも養豚場まで。

「大学のゼミの先生が大のバリ好きで……。ゼミにもバリからの留学生がいたんです」と白井さん。留学生に勧められ、バリ島の養豚場の共同経営に乗り出したのが2000年。ヒンドゥー教のバリ島で、豚は人気の高級食材なのだ。理系の白井さんは卒業後IT産業に勤めたが、毎日帰って寝るだけのハードな生活。28歳で外食産業に転職した。「レストランをやりたいという漠然とした思いがあったんで、今の仕事を選びました。これからはみんな自分でやっていく時代だと思うんです」

ちょうどそのころ、新宿のバリ料理レストランが閉店し、バリ人の料理長が帰国することに。昨年12月に料理長の故郷ウブドに、アジアンレストラン「彩」を開店する。開店にあたって、高校の同級生4人を巻き込んだ。出資額はそれぞれの懐具合で、資本金220万円の株式会社を立ち上げた。1円

「留学生や料理長を通じて、バリ人脈や信頼関係が築けたのがラッキーでした。チャンスがあったから、あとは人を信じるしかない。バリ島なら小資本でも理想のレストランが実現できるメリットがある」

東京ならレストランの起業は一千万円はかかる。バリなら初期投資は300万円。5年で取り返すつもりだ。環境にも気を使っている。

「調理油は捨てると海に流れちゃうからランブに使う。残飯は養豚場の豚が食べる。ゴミを出さないようにしています」

ジンバラに2号店も出店する。

「将来は移住したいです」

と二人とも声をそろえた。

白井久一（しらい・ひさかず）

（株）サンクスコーポレーション勤務

木戸貴光（きど・たかみつ）

理学療法士

大泉高校の同級生5人で2003年7月に（株）

JOYUNITを設立。バリ島ウブドにアジアンレストラン

「彩」と養豚場を経営。

<http://bali-island.info/aya/>

