



“ビフテキ”を庶民の味に
お客様第一主義で食文化を改革

株式会社サンフード

昭和52年、(株)サンフード設立と共に相生町にオープンした「ステーキのどん桐生店」(現：ステーキ・ハンバーグどんさん亭桐生店)。当時“ビフテキ”と呼ばれ、高級すぎて庶民には手が届かない存在だったステーキを980円という価格で提供し、外食業界に革命をもたらした。

代表取締役社長の粕山和久氏は、粕山絹織物の4代目。昭和43年、粕山氏は建築関係の仕事から、経営が低迷する家業に入り約9年をかけ再建。元々食べることが好きだった粕山氏は、かねてより検討していた飲食業界へと業種転換を果たすが、繊維業に携わる親戚からは反対も多く期待もされなかったという。しかし、当時内臓肉として使用されていたハラミなどをステーキ肉に転用することで、安価でも美味しいステーキを開発、あこがれの対象だったビフテキを誰でも楽しめる庶民の味へ昇華することに成功した。

その後も、お客様目線に立ち、気軽に楽しめる価格設定の居酒屋やしゃぶしゃぶレストランなど新業態の店舗を展開。また、平成26年には介護業界に進出し「ぐるめ」をオープン。飲食業界で培った食へのこだわりと、お客様第一主義の施設運営が評判を呼んでいる。

現在では、県内や栃木県に飲食店26店舗を展開しているが、原点である1号店は築100年以上の自宅を改装しスタート。また、平成5年には講話社の創業者である野間清治氏の生家を「新宿郷屋敷店」として改装。昨今、産業観光のコンテンツとして注目を集める「古民家のリノベーション」においても、サンフードはその先駆けであり、古民家活用と事業活動が両立する理想的なモデルと言える。「古くていいものは、時間が経てば経つほど輝きを増していく」と古民家の魅力について粕山氏は言う。

「お客様第一主義」のもと日本の食文化の改革に挑戦しつづけるサンフードは、桐生の古民家活用を象徴する存在としても太陽のように輝く。



〈本 社〉【どんさん亭桐生店】

- 場所／相生町3-84
- 電話／ステーキ：52-9700
海鮮居酒屋：52-9800
- HP／<http://www.sunfood-don.com/>

【どんさん亭新宿郷屋敷店】

- 場所／新宿2-5-7
- 電話／ステーキ：22-4129
焼肉・しゃぶしゃぶ：46-4129
海鮮居酒屋：46-5222

【居酒屋どん桐生本町店】

- 場所／本町5-64-4
- 電話／22-8855

【営業本部】

- 場所／みどり市笠懸町鹿5-3
- 電話／76-8187