
鮪達人の マグロ解体ショー

大切な集まりを一生の思い出に変える
法人イベント・周年記念パーティー編

はじめに

二百キロを超える、鮮度抜群の驚きを届ける新鮮「生」本マグロ。

職人が放つ、渾身の一太刀。

会場に響き渡る歓声。

「こんなマグロ解体ショー、見たことがない！」

その言葉をいただけることが、私たちにとって何よりの喜びであり、誇りです。

私たちはこれまで、北は北海道から南は沖縄まで、日本全国でたくさんの「感動の瞬間」をお客様と共有してきました。

そこで本書では、実際にショーを体験してくださったお客様へのインタビューを通じて、その感動と魅力をお届けしたいと思います。

「マグロのことなら何でもお任せください」

その言葉に込めた私たちの想いと、特別なステージの舞台裏に、どうぞお付き合いください。

第一章 受け継がれる百年の節目に、本物の興奮を

株式会社オーダースーツSADA代表取締役社長 佐田展隆様

【会社名】株式会社オーダースーツSADA

【業種】オーダースーツ直販・アパレル

【所在地】東京都大田区

【社員数】210名

【インタビュー】代表取締役社長 佐田展隆様



一九二三年創業の株式会社オーダースーツSADA。二〇二三年に創業百周年を迎えるにあたり、佐田さんは記念イベントをどのように演出すべきか、思案していました。

「社員全員で祝える、特別な時間にしたい」

そこで佐田さんが選んだのが、トータルフロアの『鮪達人（まぐろのたつじん）マグロ解体ショー』でした。

他とは違う、マグロ解体ショー

佐田…以前、あるイベントで体験した、感動的なステージ。通常のマグロの解体実演とは異なる、会場の一体感。

初めてトータルフロアの『鮪達人（まぐろのたつじん）マグロ解体ショー』を見た時から「いつか、うちの社員たちにも体験させたいなあ」と思っていました。

二〇二三年というと、コロナあけで大きな祝賀会は難しい時期。けれど、「百周年という節目に、みんなで特別な思い出を作るために、あのマグロ解体ショーをやってみたい」そう、思いました。

なぜかというと、『鮪達人（まぐろのたつじん）マグロ解体ショー』は、他とはまったく違っていたから。

一般的なマグロの解体ショーにも、もちろん盛り上がりはあります。日本人はマグロが大好きですし、見ていて楽しい。

でも、その多くは職人がマグロを解体し、お皿に盛り付けて

「はい！どうぞお召し上がりください！」という形で終わってしまうものでした。

「もう少しエンターテイメント性がほしいなあ。」と感じることも多かったですし、果たしてこれを『ショー』と呼んでいいものなのかなあ、と思うこともありました。

その違和感を払拭してくれたのが、『鯖達人（まぐろのたつじん）マグロ解体ショー』でした。

このショーは、単なる解体実演ではなく、新しいエンターテインメント。

品の良い華やかさ、職人たちの息の合った動き、そしてお客様を楽しみを第一に考えた心配りの行き届いた展開。それらが混ざりあって、みんなが笑顔になる瞬間を作り出している。

唯一無二のショーだと思います。



プロが認めた、本物のクオリティ

『鮪達人（まぐろのたっじん）マグロ解体ショー』については、いちファンとして色々と言りたいことが尽きないのですが（笑）、あえて魅力を三つに絞ってお伝えしましょう。



一つ目の魅力は、「老若男女が楽しめる」こと。これは開催者や幹事としての目線です。

ショーが終わった後、「楽しかった!」「美味しかった!」といった声をこれほど多く聞く余興は、他にはなかなかありません。

特に印象的だったのは、子どもたちの反応です。

子どもほど正直な観客はいませんよね。ショーでは、彼らは最後まで興味津々。クイズに答えながらワクワクと見入り、新しい部位が出てくるたびに「食べたい!」と声を上げる。

その姿を見ているだけで、こちらも「開催して良かったなあ!」と心から感じました。

そして何より、特筆すべきは「マグロの味」です。

食べた瞬間に、一番美味しいタイミングで提供されていることが分かります。寿司屋でも出会えないような希少部位を最高の状態で味わえる。魚を知る者の一人として、その品質の高さには本当に感心しました。

「楽しませること」と「味」を両立させているからこそ、トータルフローの『鮪達人(まぐろのたつじん)マグロ解体ショー』は特別なショーなのだと思います。



そして、会場を提供してくれた老舗寿司店の反応も印象的でした。

そのお店は全国に40店舗ほどを展開されている、こだわりを持った寿司店だったので、ショーを目の当たりにした後、こんな言葉を口にされました。

「**自社の新店舗オープンのイベントに、ぜひトータルフロアに来てほしい!**」と。

日々マグロを扱い、プロとしての自負がある職人さんたちが、「**味も美味しい上に、自分たちには、あそこまでの盛り上げ方はできないから。**」と、その技術と演出を真っ向から評価してくださった。

それを聞いたときは、いちファンとしても本当に嬉しかったですね。

まさに、プロが認めたプロ。技術、演出、そしてマグロの品質。そのすべてが高いレベルで調和しているのが、トータルフロアのマグロ解体ショーなのだと、改めて実感した瞬間でした。

そして二つ目の魅力は「**職人たちの存在感**」です。彼らの熱量は、一度体感した人にしか分からないかもしれません。

声には張りがあり、笑顔と勢いに溢れている。

通常、パーティーの余興が始まって周回と話し続けてしまう場面は多いものですが、彼らが登場すると自然と全員の目がそちらに向く。

そんな存在感があるんです。

部位の説明一つとっても、

「**ここは希少部位です、さて何でしょう？」**」

と、常にエンターテインメントの要素を忘れない。

マグロの知識を織り交ぜながらも、決して堅苦しくならない話術。それは、彼らの「**本当に美味しいから、ぜひ食べてほしい**」という純粋な想いが、仕草や言葉に表れているからだと思います。

台本をただ読むだけではない、確かな知識とマグロへの自信に裏打ちされた言葉。そして、会場にいる皆さんに楽しんでいただきたいという、深いホスピタリティ。

その両方があることが、このショーの魅力ですね。

三つめの魅力、「**演出力**」についても触れておかなければなりません。

いきなり解体を始めるのではなく、まずは部位の希少価値を丁寧に説明し、そこからクイズへと繋いでいく。そうして少しずつ会場を乗せていきながら、最終的に解体、そして「**早く食べたい！**」という期待感を最高潮に持っていく。

この自然な盛り上げ方と一体感の創り方には、いつも感心させられます。

これらはすべて、事前に練り上げられた演出なのだと思います。

また、私は何度かこのショーを体験していますが、その時々のパティーの雰囲気に合わせて、演出が細かく調整されていることに気づきました。

だからこそ、その場にいる全員が心から楽しめる時間になるのでしょうかね。

そして、この素晴らしい演出を支えているのが、『**圧倒的な経験値**』。解体中もおお客様の反応を見ながら、臨機応変に対応されている様子がよく分かります。

時にはお客様の声に応えて解説を加えたり、質問に丁寧に答えたり。プロフェッショナルとしての技を披露しながら、お客様との距離を自然に縮めていく。

事前に計算された演出力と、現場での柔軟なバランス感覚。その絶妙な調和こそが、このショーの真の魅力だと言えますね。



世界に通用する、本物の価値

トータルフロアの『鮪達人（まぐろのたつじん）マグロ解体ショー』は、海外でも十分に通用すると思います。

以前、海外からのお客様が参加された現場に居合わせたことがありました。

最初は「ちょっと驚いて戸惑われるかな？」と思って見ていたのですが、実際にはわれわれ日本人以上に感動し、興奮されていて…。

その姿を見て、私の方まで嬉しくなっていました。

本物の美味しさと、一人ひとりの感動を大切にする姿勢。たとえ日本語が分からなくても、**確かな実力は国境を越えて伝わるものなのだ**と、実感させられた出来事でした。

改めて振り返っても、私たちの百周年イベントは本当に素晴らしいものになりました。マグロ解体ショーと聞くと、「珍しい出し物」と「美味しいお寿司」だけが魅力だと思われるかもしれませんが、

しかし、トータルフロアが届けてくれたのは、その場にいる全員が感動し、笑顔になれる「百周年にふさわしい空間」そのものでした。

職人の確かな技術や知識、そして何より、一人ひとりの心に残る時間を届けようとする想い。

それらが重なり合うことで、深い満足が生まれるのだと思います。

何度体験しても、いつ体験しても変わらない満足度の高さ。だからこそ、これからも大切な機会にはぜひお願いしたいですし、周囲の方々にも自信を持っておすすめしていきたいですね。

第二章 創立二十周年のパーティーを支えた、プロへの信頼 株式会社A-Z代表取締役 藤堂高義様

【会社名】 株式会社A-Z

【業種】 運用型広告代理／デジタルマーケティング／コンサルティング／インハウス支援／eスポーツ事業

【所在地】 大阪市中央区

【社員数】 約20名

【インタビュー】 代表取締役社長 藤堂高義様



二〇二三年四月末、創立二十周年を記念するパーティーを開催した藤堂さん。

実はこのパーティーには、特別な想いが込められていました。

なぜなら、日頃お世話になっている顧客の皆様への感謝を伝える場であると同時に、会社を支え続けてくれている幹部社員の誕生日を祝う場でもあったからです。

「誰もが笑顔で盛り上げれる、楽しいイベントにしたい」

藤堂さんがそう願い、選んでくださったのが、トータルフロアの『鮪達人（まぐろのたつじん）マグロ解体ショー』でした。

主催者の負担を最小限に、喜びを最大に

藤堂…トータルフロアの最大の魅力は、「手間をかけずに、確実な盛り上がりが約束されていること」に尽きます。

すべてをプロフェッショナルにお任せできる安心感。これほど心強い存在は、実はそう多くありません。

こうした社外向けのイベントは、開催したい気持ちはあっても、事前の準備がとにかく大変です。

社員は通常業務を抱えていますから、準備に多くの時間を割くわけにはいきません。それでも当日は、お客様に喜んでいただき「やってよかった!」と思えるものにしたい。

そうした悩みを抱えている企業は多いはずです。

その点、トータルフロアの解体ショーは、事前の準備は最小限で済み、当日の進行もプロの職人さんたちが完璧に仕切ってくださいます。

主催者側の負担が非常に少なく、その分、私たちも顧客や社員と一緒に、心からその時間を楽しむことができます。

運営面での安心感、参加者全員が共有できる一体感、そして社員たちの笑顔。

トータルフロアの『鮪達人（まぐろのたっじん）マグロ解体ショー』は、幹事も参加者も、誰もが「良かった」と感じられる時間を創り出してくれました。

今回の二十周年パーティーでも、社員や顧客の皆様に忘れられない思い出を届けることができました。

プロに任せるといふことの価値を、改めて実感できましたね。



トータルフローだけが持つ、独自の強み

「手間なく、必ず盛り上がる」

その言葉を裏付ける理由が、主催者として関わったことでよりハッキリとわかりました。

特に驚かされたのは、会場選びの自由度の高さです。これまでは一人の観客として、経営者の集まりなどでもこのショーを体験してきました。そのたびに会場は大盛り上がり。

「これこそプロの技だなあ!」といつも感心しきりでした。

そして二〇二三年、初めてショーを主催として開催する立場になったときのこと。

当初は「生ものを扱うイベントだから会場の選択肢は限られるだろう」と考えて、できるだけ多くの候補地を探す覚悟でいたのです。

ところが蓋を開けてみると、候補に挙がった十力所のうち、実に七、八力所で実施が可能だということが分かりました。これほど柔軟に会場を選べるというのは、想定外の驚きでしたね。

一般的に、生ものの提供を伴うイベントは、食中毒などのリスク管理から会場側に断られることも少なくありません。

開催から逆算した緻密な準備や、厳しい衛生管理が必要だからです。

他の解体ショーであれば、これほど自由に場所を選べることはないでしょう。

トータルフローが長年にわたって地道な努力を積み重ね、さまざまな会場で衛生管理の課題を一つひとつクリアしてきたからこそ、この「**会場選びの自由度の高さ**」という価値が生まれている。

一朝一夕には決して真似できない、積み上げられたノウハウの凄み。

企画に携わった社員の負担が最小限で済んだ背景には、彼らの確かな実力があつたのだと納得しました。

二つ目の魅力は、「**徹底された進行管理**」です。

一般的なイベントでは、準備が押して開始が遅れたり、逆



準備から本番まで、すべての段取りがスムーズ。私たちが現場でアシストする必要は一切なく、職人の方々が完璧にこなしてくださいました。

私たちはまさに「**大船に乗ったつもり**」で、どっしりと構えていればいい。主催者がこれほどの安心感を得られるイベントは、他になかなかありません。

これほど心強いことはなかったですね。

また、時間配分も絶妙でした。マグロを担いでの入場から、解体の実演、クイズ大会、そしてお刺身の提供まで。長すぎず、短すぎない、お客様の集中力が途切れないちょうど良い時間で会場を盛り上げ続けてくれました。

お子様から大人まで誰もが楽しめるショーだからこそ、今後は社員の家族も交えたイベントを企画できればと考えています。

そうなれば、社員にとってもより一層特別な機会になるはずです。

こうした高い満足度を生み出せるのは、やはり彼らの豊富な経験があってこそ。プロフェッショナルの仕事というものを、改めて見せていただいた気がします。

三つ目の魅力は、プロの技が生み出す「**会場全体の一体感**」です。「マグロ！マグロ！」という威勢の良い掛け声と共に、職人たちが巨大なマグロを担いで入場する。その瞬間、会場の空気が一変します。

続く入刀セレモニーでは、誕生日を迎えた幹部社員にも参加してもらいました。



会場全体で「ヨイショ!」と声を合わせ、みんなで入刀を見守る。まるで結婚式のケーキ入刀ならぬ「マ
グロ入刀」ですね(笑)。



絶好のシャッターチャンスとなり、会場は大いに盛り上がりました。

こうした体験は、普段の社内行事ではなかなか味わえないものです。どうしても舞台と客席が一方通行になりがちなイベントにおいて、全員が参加し、声を合わせることで社員同士の距離が縮まる。絆を深める貴重な機会になったと感じています。

そして四つ目は、やはり「マグロの味の美味しさ」です。赤身もトロも、すべてが本当に美味しかった。聞けば、冷凍していない生のマグロを、最高の状態で提供してくださっているとのこと。お店でいただくお寿司も素晴らしいですが、その場で切り分けられたばかりの新鮮な刺身は、また格別な味わいでした。

しかも、全員がお腹いっぱいになるまで存分に振る舞っていただけて。参加型で楽しみ、その後に最高の味を堪能する。この流れがあるからこそ、自然と一体感が生まれるのだと思います。

トータルフローが創る、特別な一日

トータルフロアの『鮪達人（まぐろのたっじん）マグロ解体ショー』は、主催者に寄り添い、確実な盛り上げりを約束してくれる企画です。

今回のパーティーは、日頃お世話になっている顧客の皆様と社員たちへ「いつもありがとう」という気持ちを含めて開催しました。だからこそ、社員が準備に追われてしまつては本末転倒です。

主催側も含めた全員が楽しめてこそ、開催する意味があると考えていました。トータルフロアのおかげで、その願いが見事に叶いました。

準備から当日の運営まで、ほとんど手を煩わせることなく、参加者全員がパーティーを心ゆくまで楽しむことができたのです。

後日、社員たちから「こんなに楽しいイベントは初めて」「次は家族も連れてきたい」という声が次々と寄せられました。私自身、皆の心からの笑顔を見られたことが、社長として何より嬉しかったですね。

顧客の皆様への感謝、そして社員への想い。その両方を最高の形で伝えることができました。また大切な節目には、ぜひ彼らの力を借りたいと思っています。

あとがき

佐田社長、藤堂社長、この度はインタビューにご協力いただき、誠にありがとうございました。

最後に、トータルフロア代表の私から、このマグロ解体ショーが生まれたきっかけや、私たちが守り続けてきたこだわりについて少しお話しさせてください。

始まりは、一言の「無茶振り」から

現在、トータルフローはマグロ解体ショーの出張サービスにおいて高い評価をいただけるようになりましたが、ここに至るまでは試行錯誤の連続でした。

私はもともとホテルマンとしてキャリアをスタートし、独立後はブライダル事業を手掛けていました。新郎新婦の門出をお手伝いし、お客様の喜びに直接触れる仕事に情熱を注ぐ日々。そんなある日のことです。

和歌山にある取引先の専務との打ち合わせ中、突然、思いがけない提案をいただきました。

「鈴木さん、魚、売ってみいひん？」

正直、とても驚きました。魚のことなど何一つ知らない私に、一体何ができるのか。しかし、すぐにお断りするのมどうかと考え、一度持ち帰ることにしたのです。

数日後、偶然にもマグロ解体ショーを目にする機会がありました。その瞬間、ひらめいたのです。

「これなら、ブライダルで培ってきた演出力を活かせるかもしれない」と。

「ただの解体」を「マグロエンターテインメント」へ

二〇〇七年当時、マグロ解体ショーを本格的なビジネスとして展開している企業はほとんどありませんでした。私が見たショーも、ただマグロを捌いて見せるだけのもの。

けれど、そこに映像演出を加え、構成を練り直し、職人のトークやMCを導入すれば、もっと観客を魅了できるはずだと確信しました。

しかし、形にするのは容易ではありませんでした。

特に苦勞したのは、職人たちの意識改革。普段は寡黙な職人が人前で話し、盛り上げる。「**自分は職人なのになぜそんなことを？**」という意見もありましたが、どうすればお客様に喜んでいただけるかを一心に考え、手探りで挑戦を続けました。

最初の五年間は、本当に厳しかったです。受注はごくわずかで、数ヶ月仕事が入らないことも珍しくありませんでした。

それでも諦めず、目の前の一件一件に全力を注ぎ続けました。

九年連続日本一、そして世界へ

お客様に支えられ、一歩ずつ歩んできた結果、私たちは出張ケータリング部門のマグロ解体ショー実施件数において、九年連続日本一（二〇一七年～二〇二五年）という実績を上げることができました。

皆様のご支援に、心から感謝申し上げます。

私たちが何より大切にしているのは、マグロを通じてお客様に笑顔になっていただくことです。和歌山をはじめ、日本近海の素晴らしい生マグロという素材を使い、皆様の日常に楽しさと感動を届けたい。

私たちの挑戦は、これからも続きます。

将来は「マグロと言えば、鮪達人（まぐろのたつじん）」と呼んでいただけるような企業へと成長し、日本全国、そして世界中の方々にこの魅力を伝えていきたい。

私たちのショーが、皆様にとって一生の思い出となるよう、これからも精一杯取り組んでまいります。

まだ私たちのショーをご覧になったことがない方にとっても、いつかその日が特別な体験になれば、これ以上の喜びはありません。

(完)

■株式会社トータルフロア 代表取締役 鈴木賢志プロフィール

大阪府門真市出身。四人兄弟の末っ子として育つ。電気工事会社を営む父の背中を見ながら、小学生の頃から「いつか自分も会社を運営したい」と志を抱く。高校卒業後はホテル業界へ進み、配膳・接客など現場の仕事に従事。人を喜ばせることの喜びを知る一方で、地方ホテルが抱える課題や、サービス向上の余地にも気づき、独立への想いを強めていく。その後、ブライダルプロデュース会社へ転職。結婚式の企画運営や関連商品の販売を担当し、責任者として赤字事業をわずか二年で黒字化に導く。この経験が、さらなる挑戦への決意を後押しした。二〇〇六年、有限会社トータルフロアを設立。ブライダル事業を主軸に、「感動を創造、提供する」という理念のもと事業を展開する。



現在も、多岐にわたる経験と挑戦を礎に、笑顔と感動を生み出す場づくりを続けている。

■会社沿革

- 2006年 有限会社トータルフロア創業（ブライダル事業、コンサルタント事業をメインに創業）
- 2007年 鮪達人（まぐろのたつじん）出張マグロ解体ショーを立ち上げる
- 2012年 株式会社トータルフロアへ商号変更。本社を大阪とする。ケータリング事業を全国へ本格展開
- 2023年 東天満支社設立
- 2017～2025年 鮪達人出張ケータリング部門において、日本一の実施件数を達成（自社調べ）
- 2025年 本社移転
- 2026年 マグロ解体ショー専門飲食店を東京にてオープン予定

【語り】 佐田展隆・藤堂高義・鈴木賢志

【構成・文】 株式会社ストーリーテラーズ

【発行日】 2026年4月吉日

【発行者】 株式会社トータルフロア

〒540-0044 大阪市北区東天満一丁目11-9 WAKEビル6階