

おつけもの慶

“川崎産”とコラボ、農業活性化に一役

野菜の数だけキムチがある



野菜の数だけキムチがある。おつけもの慶(川崎市川崎区大島上町、☎044・366・7737)が、地元野菜とのコラボを進めている。地元ゆかりの深い食材を使った、季節ごとの“川崎生まれのキムチ”を次々と開発。直営店5店舗と催事会場、オンラインサイトなどで販売する。直営店や催事では、用意した当日分が完売すること多いという。

きっかけは、渥美和幸社長が食べ、おいしさ感激したという「のらぼう菜」。鎌倉時代に川崎に伝来したというアブラナ科の一種で、1年のうち2～4月の短い期間しか取れない希少な地場野菜とされてきた。のらぼう菜を使い、旬の時期に取れた分だけの数量限定キムチとして、おつけもの慶で販売したところ好評だったという。

2019年、地域特産物マイスターだった就農歴約70年の故・高橋孝次さんが作った、のらぼう菜と出会い、春限定のキムチとした。高橋さんは今年初めに亡くなったが、その思



いは途絶えることなく、今春もマイスターの畑で育てたのらぼう菜を使ったキムチを、店頭と並べた。

■発酵食品普及も

青果店を母体とする同社の渥美社長は、自ら農家を直接訪ねて生産者と契約、キムチ作りをしている。

のらぼう菜や白菜キムチ、イカキムチなどの定番以外にも、川崎生まれの新品種唐辛子「香辛子」、購入した土地で発見された防空壕から生まれた「きくらげ」など、地元食材を採用している。「川崎は都市農家が多い地域。生産量は少なくても、こだわりの野菜を作る農家が多いと思います」と渥美社長。キムチで地元農業を盛り上げようとしている。

5月に取材した
コロナ禍に
負けない
県内
中小企業

チャイハナ

コロナ直撃も黒字化にめど

中華料理店の新ビジネスモデル

中華料理店の新たな挑戦。チャイハナ(横浜市神奈川区鶴屋町、☎045・324・6377)がオンライン販売に乗り出している。新規導入した専用設備により、作り立ての料理を真空状態にし、「食べ方」のレシピも添えて冷凍配送する試みだ。全国どこからでもネット注文ができる。昨年のコロナ禍で、他の飲食店同様にデリバリーを強化してきたが、配達エリアに限られる。そのため、オンライン販売にシフトした。二度の緊急事態宣言の影響が直撃したものの、新事業挑戦で黒字化の兆しが見えてきたという。

横浜駅近くに立地する同店は、本格中国料理と伝統のタイ料理が味わえる。特にタイ料理は、中華料理の調理法を採用したのが特徴。創作料理を合わせると、計100種類のメニューをそろえる。

コロナ前は人気店だったものの、度重なる緊急事態宣言で客足が激減。林智海オーナーは「(お客さんや従業員の)命が一番大切です。補償や手当よりも、まずは命です」と、やむなく休業を決めた時期もあったという。

その後は客足がなかなか戻らない中で、宅配に注力するためメニューの見直しも行ってきた。

ただ、それでも長引くコロナ禍。そこで世の中の流れに合わせたビジネススタ

イルを始めようと考えたのが通信販売だったという。できたての料理を真空冷凍で配達すれば「風味」を損なわない。さらに、レシピを付けてプロ監修による食べ方も伝授すれば、家でも本格中華やタイ料理が楽しめるというアイデアだ。

通信販売専用サイトを開設し、常連客を中心に案内してみたところ、評判は上々だという。「食べたいけれど横浜まで旅行ができないから」という地方からの注文や、誕生日や特別な日のお祝いに「一緒に食事に行けないけれど…」と注文するお客さんもいる。オプションで、シーンに合わせたメッセージカードも無料で付けている。



コットンハット

さがみ野駅近くにオープン

異業種からパンケーキ専門店参入

人材派遣業、アイキューアシスト(海老名市門沢橋、☎046・238・4110)は、相鉄線・さがみ野駅近くにパンケーキ専門店「Cotton hat(コットンハット)」をオープンした。

20～30代女性をターゲットにした店で、「アールグレイ」や「オレンジショコラ」「ストロベリー」など、計9種類のパンケーキが味わえる。どれも注文を受けてから焼き始める本格派だ。

もともと、物流や製造業向けの人材派遣を主力とする同社。人材が集まらなくなってきたこともあり、6年ほど前に異業種である飲食事業に参入。さがみ野駅



近くに、かき氷専門店「わたぼうし」をオープン。天然氷を使用した、さまざまなかき氷が春夏秋冬、1年中味わえるとあって、遠方からもお客さんが訪れる人気店になっている。今回のパンケーキ専門店は、その姉妹

店だ。開店に当たり、社員が長野県内の有名店で修業したという。営業時間は午前10時～午後6時まで。月曜定休。担当の原田明さんは「さがみ野をスイーツの街にしていきたいです」と話しており、今後も新規出店をしていきたいと意欲的だ。

一源

コロナ禍に負けずオープン、ランチ営業に注力

ジャンルとらわれない“お米料理”専門

小田急線・相模大野駅近くの太野銀座通りに、お米と肉の専門店「一源(食事処ICHIGEN)」がオープンした。同店がメインに提供するの「お米料理」。日本人なら嫌いな人がいない、お米を主役にした、和洋中のジャンルにとらわれない料理をそろえる。

「『ご飯に合う料理』を突き詰めていったら、現在のメニュー構成になりました」と中田翔代表。相模原産の卵を使用したオムライス、それにリゾット、ライスコロッケ、炊き込みご飯などがある。あらゆるジャンルで豊富なメニューがあることから、毎日通っても飽きない店を目指している。

もともと、同店はルーマニア産ワインを豊富にそろえているのも特徴で、開店準備を進めていた昨年は、夜営業を主体に考えていたという。ただ、まん延防止等重点



措置などの影響で、現在はランチ営業にシフトしている。中田代表は「コロナ禍を生きる私たち飲食店にとっては、正直、あまり良いことはありません。それでも、この店はオープンしたばかりですので、スタッフの教育を含め、安定した店舗運営ができるよう、まずはしっかりと足元を固めていきたいです」と、意気込みを見せている。

社長さんが知っておきたい
冠婚葬祭のマナー

新型コロナウイルスの脅威が依然として続く中、不安な日々をお過ごしのことかと思えます。さて、今回もみなさまの不安を少しでも和らげられればと、**コロナ禍の葬儀での食事**について、ご遺族の方々からお問い合わせがあった事例をご紹介します。

Q. 葬儀での食事もお自粛対象になりますか？

A. 葬儀式場での会食も、アルコール飲料の提供は避け、ソフトドリンクのみのご用意で、3密をできるだけ避けるために、飲食の自粛が推奨されています。故人をしのび、多くの方々と行っていた会食も、コロナ禍の葬儀では、喪主から参列者への配慮が必要になってくる場面も多いので、ご家族ごとに心配事の少ない、希望に近い形式を選択できるよう、葬儀社とよく相談するとよいでしょう。

Q. 自粛中の葬儀での食事はどのように留意すればよいですか？

A. 現在は、お通夜に大皿料理をご用意しての会食というのは、極力控えております。その場合、個食のお膳タイプをご用意し、黙

食での会食をする形式、または、お持ち帰りのお弁当等をご用意して、各ご自宅へ故人様をしのびながらお食事をしていただく、という形式がよく選ばれています。

自治体ごとに自粛制限の違いはありますが、横浜市営の火葬場では、火葬中の控室での飲食は自粛推奨するとともに、アルコール飲料の販売や提供も停止しています。

参列者の中には、葬儀・告別式・火葬場・会席まで参列される長時間の滞在ですと、体調を心配され、会食を避けたいと考える方も中にはいらっしゃると思います。喪主様からの配慮も必要になっていきます。

あくまでもこれは一例ですので、それぞれのご家族に合った形式を、葬儀社とよく相談のうえ、万全の対策を取りましょう。

最後に、新型コロナウイルスにより、葬儀を行う際にも新しい生活様式が求められています。お見送りの形もさまざまですが、みなさまのご協力のもと無理のないよう、新しい形を受け入れて、行動していくことが大切なことのように思います。

今回も、参考にしていただけたら幸いです。(fami友葬・清水ふじ代)



大人の知恵袋⑥
～コロナ禍の葬儀での食事は？～

KeNSiN 株式会社 建新 ALL-win 神奈川No.1住環境企業へ
https://www.kensin-inc.com/ TEL: 0120-954-326

経営 財務 営業 人事
ワンストップで問題解決。
社長の相談役
神楽坂コンサルティング株式会社
www.kuruzo.com/ ☎03-4570-0655

いい流れを創るプロ 日電工業 × ねじマイスター サイマ
あなたの知らない『流体制御』の世界...
株式会社 サイマコーポレーション
〒251-0047 神奈川県藤沢市辻堂2-9-17

中小企業のDX化ならご相談ください
業務改善 売上向上
ATLIKE株式会社
川崎市幸区柳町24-1
contact@atlike.co.jp

情報漏洩を完全にシャットダウン!
データ消去の事ならお任せください!
上場企業・官公庁からの依頼実績多数!
リ・バース株式会社
044-223-7820 9:00~17:30 (土日祝除く)

ポストコロナ時代 自分を守る! 社員を守る!
HTシルバー10
抗菌 抗ウイルス水 ノンケミカル
人、金属、樹脂、衣類にもやさしい
HTシルバー10
メディサイエンス・エスボア株式会社
川崎市幸区新塚越1-2 2-502
TEL 044-511-2214