

ALOHABABY

区画整理の空き地を活用

ハワイ料理、フードトラックで広める



小田急線・登戸駅前の区画整理事業で生まれた空き地に、都内の人気ハワイ料理店「ALOHABABY」(アロハベイベー)の移動型新店舗が、2022年3月までの期間限定でオープンした。運営するALOHATOKYO (アロハトーキョー、☎03-6805-2375)が、再開業が進む同地域にハワイ料理店がなかったことを知り、「新しくできる街のソウルフードにしたい」(小泊貴紀代表)と、出店を決意。早くもリピーター客をつかみ、ファン層を広げつつある。

都内で2店舗経営する同店にとって初のフードトラック型移動店舗。新業態展開に当たり、セントラルキッチンに近くに新設。多店舗化しても味がブレないよう、料理の「肝」となる素材の仕込みを1カ所でシェフが担当している。

名物は、ディナータイム限定販売の「ピフテキライス」(1500円)。分厚いリブソースステーキにガーリックバターソースをかけた人気メニューだ。

今回は限定メニューとして、自家製チリコンカンとじっくり焼いた生ソーセージをライスに乗せた「チリドックライスボウル」(900円)も開発した。

いずれも、至近距離のセントラルキッチンで半調理した食材を、必要な分だけフードトラックに配



達し、オーダーが入ってから目の前で仕上げる。

川崎市と小田急電鉄が連携して行うまちづくりビジョン「登戸・遊園 ミライノバ」プロジェクトの一環として参画した。

同プロジェクトは、区画整理により、現在使われていない空き地に、キッチンカーなどを誘致することで、にぎわいを創出し、地域の魅力づくりにつなげるもの。開店して約2カ月、学校帰りの学生や仕事帰りの会社員、休日には家族連れなど、幅広い年齢層が訪れるという。

■コロナ禍で新しい挑戦

もともとイベントへの出店依頼が多く、そのたびに車をレンタルしていた。ただ、レンタルのキッチンカーでは提供するメニューに限りがあり、店舗とは別に仕込む必要が出てくる。

「いつか、自社オリジナルのフードトラックを製作して新事業をやりたい」という気持ちでいたところ、この場所を知った。

コロナ禍が長引き、たび重なる自粛要請で、飲食店には厳しい状況が続く。同業者たちの姿に不安もあったが、「新しく挑戦をすることで従業員たちの仕事をつくり出せる」と決断したという。

中小企業

ブルー・スター R&D

不織布マスク国内回帰で超音波装置が需要増

世界的ノズルメーカーと販売提携



超音波バリ取り洗浄装置製造、ブルー・スター R&D (相模原市中央区横山台、☎042-711-7721)は、不織布マスクなどの生産に欠かせない「紡糸ノズル」で世界的シェアを持つ日本ノズル(神戸市)と販売提携した。

新型コロナウイルスの感染拡大により、マスクなど衛生用品の生産設備に対する需要が急増。これらの生産には、超音波洗浄装置も必要ことから、設備販売も手掛ける日本ノズルに販売を委託していく。

不織布の生産は、原料を熱風にかけてノズルに通し、微細な糸状にする。そしてマスクなどに加工していく。ただ、生産を続けていると、ノ

ズルに汚れや不純物が付着するので、定期的なメンテナンスが不可欠。そのため、ブルー・スター製の超音波洗浄装置を使用することで効率化につなげる。

現在、コロナ禍で衛生用品の需要増に加え、昨年に中国からマスクなどの供給が止まったことから、「大手化繊メーカーなどは一斉に国内回帰しています」(柴野佳英会長)としており、生産設備に販路がある日本ノズルを通じて装置を普及させていく。

第一弾として、紡糸用ノズル専用の洗浄機のほか、衛生資材の生産に使うスパンレース用の超音波洗浄機、マスク生産に使用されるメルトブローンノズル用超音波洗浄機をラインアップし、標準化した。ブルー・スターは今後、これらの装置だけで2021年度1億円、22年度3億円の売り上げを計画する。

ア・ドマニー

敬老の日で新商品

感謝の気持ち、仕出し弁当で



日ごろの感謝の気持ちや、これからの長寿を願って仕出し弁当はいかがー。相模原市内で飲食店を運営するア・ドマニー(同市中央区相模原、☎042-756-6633)は、敬老の日(9月20日)にちなみ、「秋のごちそう御膳」を始めた。5000円以上の注文で市内無料配送する。

「寿の膳」(2700円)、「敬寿の膳」(1620円)、「慶祝の膳」(1296円)、「長寿の膳」(1944円)の4種類。

「どれもバラエティーに富んでいて、身体にやさしいメニューです」(志村英昭社長)としている。別売りで赤飯や鯛の塩焼きなども用意した。

同社は老舗レストラン「ア・ドマニー」と懐石・会席料理「志むら別館」を運営。レストランのほか、仕出しやケータリングも柱としているが、コロナ禍の影響を受けている。

そこでデリバリーメニューを拡充しており、季節や記念日によって特別企画となる仕出し弁当も開発。飲食店の営業が制限される中で、自らイベントを打つことで、新たな需要を探っている。毎回、企画した仕出し弁当は、平均して300～400食は売れるという。

今回の「秋のごちそう御膳」は、チラシを市内の自治会や、市内外の老人ホームなどに配布し、周知を図っていく。



吉川商事

カナダ奥地からデリバリー

プレミアムグレード、旬の採れたて松茸を



吉川商事(藤沢市辻堂太平台、☎090-8313-0221)は、カナダ産の採れたてマツタケの輸入販売を始めた。カナダ食材を専門にやってきた吉川恵二代表が着目した「秋の味覚」で、国産よりも比較的安く、香りや食感も引けを取らないという。例年1カ月間の予約販売で100件近い注文があるという。

吉川社長によると、国内産マツタケは収穫量が天候に大きく左右され、価格も高い。「マツタケはカナダでは普通のキノコですが、日本では高価なものです。それなら輸入したらどうかと考えました」(吉川社長)と語る。

冬季オリンピック開催地、カナダ・ブリティッシュコロンビア州ウィスラーのさらに奥地にあるベン

パートン地方で、良質なマツタケが採取できる農家と契約。現地の収穫時期に合わせ9月末までの期間限定の予約で、10月から採れたてのマツタケを順次出荷する。

日本産と比べて色の違いはあるものの「香りや肉厚な食感が好評」(同)とし、その日に採れたプレミアムグレードを空輸。最短4日で「旬の味」が手元に届く仕組みを構築した。価格は1箱9800円(5～8本入り、送料別)。

コロナ禍で海外旅行の自粛も続く中、吉川社長は「家にいながらカナダの味が楽しめる企画をどんどん考えていこうと思っています」と、意気込んでいる。

社長さんが知っておきたい冠婚葬祭のマナー

みなさまは、お葬式に参列する際、ご遺族に何とお悔やみの言葉をかけられますか？

お悔やみの言葉とは、故人の死を悼み悲しむ気持ちを込めて述べる言葉です。

大切な方を失って落ち込んでいる方に対して、どのような言葉をかければ良いのか。言葉に詰まる時がありますよね。

そこで今回は、遺族にかけられる言葉について、お問い合わせがあった事例をご紹介します。

Q. 葬儀に参列した際に、遺族に何と声をかけてよいものですか？

A. 立場によってお話の仕方は違いますが、基本的には、素直に相手を思いやる気持ちで「大変でしたね」「寂しくなりますね」などの、遺族の感情に共感して心に寄り添うシンプルな言葉が良いでしょう。

そして、気をつけておきたいのは、「軽率に励ます言葉は避けましょう」ということです。

大人の知恵袋⑨
～遺族にかけられる言葉って？～

例えば、「あなたなら乗り越えられる」「大丈夫だから」などの言葉は、心身ともにお疲れの遺族にとっては、傷ついてしまうこともあるので、「私にお手伝いできることがあれば、何でも言ってください」など、親身になった伝え方が良いでしょう。

Q. お悔やみをメールで伝えてもよいですか？

A. 近年はメールやSNSなどでコミュニケーションを行う方が増えていますね。お悔やみは本来、直接伺ってお伝えするものですが、メールの方が受け取りやすい遺族もおられるでしょう。

メールを送る際は、相手に十分に配慮し、文章の誤字脱字などに気を付けましょう。そして、「このメールへのお返事はお気遣いなさらないようお願いいたします」など、忙しんでいる遺族を気遣う一言を添えて送ると、より良いと思います。

お悔やみの言葉は、関係性や状況に合った自分の言葉で、素直な気持ちを丁寧にお伝えすることが大切です。今回もご参考にしていただければ幸いです。(fami友葬・清水ふ代)