

第4回飲食店経営交流会

徹底した料理へのこだわりと同業者も感動

第4回飲食店経営交流会が、7月28日(月)創作料理「陽気楼」(代表 福田典宏さん)で開催され4名が参加しました。司会の山野さんが、「夜のオリエンテーリング in 江坂が終わった後、参加店でお互いの交流がしたいねどの要望で、この飲食店経営交流会がスタートし、今回で4回目となりました。江坂を盛り上げるなかで、私たちの店も繁盛させたいですね。」と開会のあいさつを行いました。続いて、お互いの近況を交流しました。前回の交流会で報告者を務めた田路さんは4月の消費税増税に苦しみながらも、売上を維持するため、チラシを配布し、会社への営業訪問を行っていることを発言しました。

福田さんが報告を行いました。

30年間、和食・洋食業界で修行に励みました。その時学んだことをノートに記しています。今でも振り返って、そのノートを読んでいます。

また独立した理由は、オーナーシェフになることが夢だったからです。奥さんの後押しも大きかったそうです。修行していた店のオーナーには独立するさい、色々アドバイスも受け、心の拠り所になつていただきました。

料理のこだわりは、その日に仕入れた食材をその日に出すことです。お客さんから人気のあるのが魚料理です。産地にこだわらず、その日の最高の魚を入りの業者に届けてもらいます。自分が納



得できない場合、持ち帰ってもらおう、厳しい側面もあります。また、お酒は料理の味をひきたてるものを、自ら選んで、お客さんに提供します。お客さんからおまかせの注文があれば、即座にメニューに載せていないとっておきの料理をだします。丁寧に説明をするので、ものすごく喜んでもらえるそうです。

お店は3階にあるのですが、側面がガラス張りです。高のロケーションです。江坂公園が真下に見下ろせ、夜は素敵な雰囲気です。大人の隠れ家的なお店です。福田さんは最初1階のお店を考えていましたが、奥さんの意見で決めました。今では、お客さんにも喜ばれ、本当に奥さんに感謝しているそうです。

江坂で開業するため、1週間実地調査を行いました。人がどこからどこへ流れていくのか、飲食店の種類はどうか、いろいろ調べました。チェーン店が多いので、マニュアルではない個性を生かしたサービスが必要ではないかと考えたそうです。

参加者の感想では、「徹底した料理へのこだわりに感動した。」との意見が出されました。

最後に福田さんは、「民商に入会して、税金のことをいろいろ教えていただきましたが、今日は楽しく交流させてもらいました。ぜひ、みんなで一杯いきたいと思いますね。」にこにこ話されました。



住民のくらしの今とこれから
本来の自治体の
役割を考える

8月31日 第18回
おおさか自治体学校

8月31日(日) 10:00~16:30
住まい情報センター 3階ホール

資料代
1,000円

国や橋下維新による地方自治空洞化、教育・子育て・福祉・介護など住民生活きりすて政策の強行、防災や災害など安全・安心の街づくりなど、大阪府や大阪市・市町村が果たすべき役割が問われています。

大阪自治体問題研究所は、大阪再生プラン研究など各種研究や、地域の自治体学校の開催などで、大阪の再生をめざす取り組みをすすめてきました。第18回おおさか自治体学校は、これらの成果をふまえ、進行する大阪府市改革の現状や、あるべき地方自治体の方向性について、語り合います。多くの皆さまのご参加をお願い致します。

住まい情報センター
電話 06-6242-1160



- 地下鉄「天神橋筋六丁目」駅下車 3号出口より連絡
- JR環状線「天満」駅から北へ約650m

スケジュール

- 10:00~ 開会 (敬称略)
- 基調講演 大阪から考える都市政策の課題と展望 森裕之立命館大学教授
特別報告 ①すすむ自治体の空洞化 中島早登司 (大阪自治労連)
②中央区自治体学校からの報告 藤原 一郎 (中央区学校長)
③カジノで経済成長はありえない 桜田 照雄 (阪南大学教授)
《昼食休憩》
- パネルディスカッション
- コーディネーター 中山徹奈良女子大学教授
 - 大阪の教育のいま? 大阪教職員組合
 - 大阪の保育所のいま 大阪保育運動連絡会
 - 大阪の福祉・介護のいま 大阪社会保障推進協議会
 - 大阪の防災・まちづくり 大阪自治体労働組合総連合
 - 会場発言

主催 一般社団法人) 大阪自治体問題研究所

大阪市北区天神橋 1-13-15 大阪グリーン会館 5階
電話 06-6354-7220 FAX 06-6354-7228
mail: oskjichi@oskjichi.or.jp