

プロの料理人の腕を活かした
事業展開に取り組む

ACTIVE KUMIAI

山梨飲食業協同組合（辻和夫理事長）は、毎月14日を「組合の日」として、プロの料理人の腕を活かすこと・伸ばすことを視点に様々な事業を展開している。

組合員の料理のバリエーションを広げるために、今年度は味噌作り体験、圧力鍋の使い方、塩麴・味噌の作り方、美味しい餃子の作り方などの料理勉強会を開催した。「手打ちそばの作り方」の勉強会では「手打ちそば美俊」店主の小林陽一氏を講師としてプロによる手打ちそばの作り方の実演に組合員関係者21名が参加した。

また、学校の夏休み中に開催した「にぎり寿し・巻き寿しの作り方」勉強会では組合員とその子供や孫も参加し、和気あいあいとした雰囲気の中で勉強会が行われ、子供達にとっても家業の一端を知る重要な機会ともなった。

10月12日（日）には、組合有志が昭和町ふるさとふれあい祭りに出展し、焼きそば・お好み焼き・イカ焼き・お寿司等の販売を行い、屋台の飲食を超えたプロの料理人の調理がお客さんから大好評であった。

10月16日（木）は、(株)FBA代表取締役の石田義昭氏により「小さなお店の成功術」強みを活かして売上アップ」をテーマに経営研修会を開催し、「厳しい環境に打ち勝ち、飲食店として売上を伸ばしていくための具体的手法」について組合員関係者50名以上が熱心に聴き入った。

その他にも、組合の機関紙として「組合だより」の定期発行に取り組みはじめ、第2号を10月に発行した。この機関誌には組合活動などの情報を掲載し、組合員のお店に役立つ情報提供を目指している。



経営研修会の様子

組合では、今後も組合員がプロの料理人として更なる繁盛店となることをサポートしていくために、各種の勉強会・研修会の開催をはじめ、柔軟な事業に取り組んでいくとしている。



にぎり寿し・巻き寿しの作り方の勉強会の様子