

地産地消 ～安心・安全でこだわりの魅力あるメニューを提供～

当店は、郷土料理を基にした自然食・美容食・長寿食の提供をテーマに昭和56年に創業しました。自家菜園の野菜料理、甲州名物のほうとう、伝統的な味わいの日本そば、素材にこだわった手造り豆腐やコンニャクなど、自慢の料理を提供しています。品質に徹底的にこだわって作っている創作豆腐料理は、平成22年に開催された食の祭典やまなしで「山梨県知事賞」を受賞しました。

創業当時から“地産地消”にこだわり、自家菜園で育てた無農薬野菜を食材に料理を提供しています。自らが育てた四季の旬な野菜を朝収穫し、「地産地消～自家菜園の野菜を使った食べ放題～」のランチとして40～50種類のメニューをバイキング形式で提供しています。食べていただいたお客様からはとてもご好評を頂いているため、今後も新たなメニューを加えて行きたいと思っています。

飲食業界では、数多くのナショナルチェーンが県内にも進出してき

ています。地元の個人飲食店としては、こだわりの料理を提供することで大型店との差別化を図って行きかなければならないと思っています。また、景気低迷による売上不振が続いていますが、このピンチをチャンスするために、もう一度“食”の大切さを考え直した事業展開を行っていく必要があると思います。

時代の変化とともに、人の食生活も大きく変化していきます。その中で、時代のニーズを取り入れながら、安心・安全でこだわりの魅力あるメニューを考え、“食”を通じてお客様の健康的な生活のお手伝いができたらと考えています。

また、山梨飲食業協同組合も設立12年目を迎えました。今後は我々世代が持っている“こだわりの味や料理の技”を若手に伝え、次世代の料理人を育てて行くことにも、組合事業として積極的に取り組んで行きたいと思っています。

