

まちの元気じるし登場 250

上越市大島区は、自然豊かな農山村地域で、上越市の中心市街地から、車で45分程に位置し、上越の奥座敷と言われています。今回は、地元で31年にわたり飲食店を営む、「ドライブインふる里」の代表者、布施 昭一さんを訪ね、お話しを伺いました。

地元で愛される お店づくりを目指して…



ドライブイン ふる里 (大島商工会)
〒942-1103 上越市大島区大平447
TEL & FAX 025-594-3753
営業時間：11:00～13:30、17:00～20:00
定休日：月曜日

飲食店開業のきっかけは、父親の好治さんが、地元で建築関係の仕事をしていながら、仕事が終わる冬に出稼ぎで、大阪の料亭で調理師として働いていたことが始まりでした。

現在の経営者であり長男の昭一さんも、小さい頃から父親から聞く料理の話に次第に関心を持つようになり、地元の高校を卒業後、東京都中央区にある、「更科丸屋」で8年程料理の修行を行ったそうです。その後、長男として家を継ぐために地元に戻ってきました。その当時、料理の腕を買われ、村営の温泉施設「大山温泉あさひ荘」の料理師として従事していた好治さんと一緒に、今まで磨いた料理の腕を生かそうと、昭和60年7月に、「ドライブインふる里」を開業したそうです。

開業当初は、大阪の料亭で学んだ父親の料理の腕前と、東京で学んだ息子の腕前で、ワンランク上の料理が評判を呼び、お昼のランチの時や、夜の宴会で店はお客様で賑わい、予約のキャンセル待ちが出るほどで、経営は順調に推

移したそうです。

現在では、地元の常連客も増えたお店となりましたが、お客様との何気無い会話が、メニュー開発のヒントになると昭一さんは言います。「時間の限られるランチに、焼肉とラーメンを一緒に食べたい」とお客様の声から、ラーメンとのバランスを考えて作った「焼肉ラーメン」を開発しました。「もっといろいろな味の唐揚げが食べたい」とお客様の声からは、「塩味の唐揚げ(白い唐揚げ)」「醤油味の唐揚げ(黒い唐揚げ)」を作り、一度で塩味と醤油味の2種類の唐揚げが食べられる「ミックス唐揚げ定食」を開発する等、お客様の声からメニュー化された料理



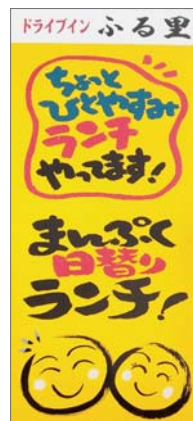
お昼のランチメニュー「白い唐揚げ」「黒い唐揚げ」がウリの「ミックス唐揚げ定食」

がいくつかあるそうです。将来的には「赤い唐揚げ」も加え、「黒」「白」「赤」の3種類の唐揚げを楽しんでいただこうと目下のところ、「赤い唐揚げ」を開発中とのこと。

また、地元で採れた米や野菜、上越市産のワイン等、地元の食材等を積極的にメニューに取り入れており、平成26年には上越市の「地産地消推進の店」に認定されました。

広告や営業なしに常連客が多くついているのは、「こんなのが食べたい」といったお客様の要望に謙虚に応える姿勢や、地元を大切にしている昭一さんの人柄からかもしれません。

「お客様を大切にする姿勢」で地元の方々に愛される、「ドライブインふる里」の益々の飛躍が期待されます。



お店前の看板
お越しの際は、この看板を目印に！

「小口零細企業保証制度」は なじらね~!?

中小企業とともに歩む身近なパートナー

新潟県信用保証協会

制度の概要は、ホームページへクリック!

新潟 信用保証

検索

<3つのメリット>

1. 保証人不要(法人代表以外)
2. 原則担保不要
3. 信用保証料率の割引有り



本店/新潟市中央区川岸町1丁目47番地1(新潟県中小企業会館内) ☎025(267)1317
長岡支店/長岡市坂之上町2丁目1番地1(長岡商工会議所内) ☎0258(35)5714
県央支店/三条市須頃1丁目17番地(燕三条地場産業振興センター内) ☎0256(33)6661
上越支店/上越市新光町1丁目10番20号(上越商工会館内) ☎025(523)7225
佐渡支店/佐渡市河原田本町394番地(佐和田行政サービスセンター内) ☎0259(57)2011