

まちの元気じるし登場 264

今回は三条市栄地域に通る国道8号線沿いで店を構える
「和風食堂 更科」の後継者である、五十嵐正秀さんから
お話を伺いました。

先々代から続くこだわりを守る



和風食堂 更科 (栄商工会)
〒959-1151 三条市猪子場新田1374
TEL 0256-45-3202
営業時間：11時～22時 定休日：月曜日



店舗外観

【3代目の思い】

今回取材をした「和風食堂 更科」は創業から55年目を迎え、先々代から続く自家製麺やボリュームあるセットメニューをウリにした食堂です。昼になると更科の味を求めて、店内は国道8号線沿いに広がる工業地域で働く従業員で賑わいます。現在は、正秀さんと共に、現役で厨房に立ち調理を担当する父・五十嵐久男さんと接客を担当する母・節子さんの家族3人でお店を守り続けています。

そんな正秀さんですが、長岡市内の私立高校を卒業後、同市内の調理師専門学校へ進学し、調理の基礎を学び、卒業後の平成7年に家業へと入りました。

家業を継ぐきっかけは、幼い頃から食堂の仕事が身近にあり、毎日朝早くから夜遅くま

で仕事をしている両親の背中を見て育ち、自然と食堂の仕事への興味が芽生えていったそうです。

今年で、家業に就いて23年目。先々代から受け継ぐ更科の味を守り続ける一方で、訪れるお客様へ目で楽しんで美味しく、気持ちよく料理を食べてもらえるように細かい具材の盛付け方の工夫をしたり、器の置き方に気を付ける等、小さな心遣いを常に忘れずに、日々精進しています。

【自家製麺へのこだわり】

「和風食堂 更科」は何といてもお店で出す蕎麦・うどん・中華麺を“自家製”で提供しているということが特徴です。

昭和39年の創業当時から、自家製麺で麺料理の提供をしており、他社から仕入れた既成麺では味わうことが出来ない、茹でたての麺の味や風味・コシの強さをお客様へ提供できるということが当店の一番の強みとなっています。

自家製麺を打つには時間と労力がかかってしまい大変だが、先々代からのこだわりを守り続け、お客様が「美味しかった」と言ってくれるこ

とが何よりも嬉しいことと笑顔で話されていました。

また、食堂の周辺は工業地域が広がることから、昼には工場で働く従業員へボリュームをウリにした丼物と麺のセットメニューが好評を博しています。以前より、蕎麦等の原材料の相場が高くなり、値段変更をしようかと悩んだ時期もあったそうですが、周辺で働く従業員やよく訪れるお客様のために、現在もこだわりを守り価格を抑えて料理を提供し続けています。

【これからの更科】

厨房に立つ正秀さんは、専門学校を卒業後に家業へ入ったため、地元の方や事業主との交流があまりなかったと言います。しかし、商工会（青年部）への加入をきっかけに事業を行っている諸先輩方や後輩たちとの交流を持つことが出来、今までにはなかった横の繋がりを持つことが出来たそうです。商工会との出会いが自身の成長へと繋がったと言います。

この繋がりをきっかけに成長が出来たという正秀さんは、更科で作る自家製蕎麦やうどんを食べに来てもらい、どの店で食べるよりも更科が一番美味しいと言ってもらえるような店にして行きたいとのこと。「和風食堂 更科」の益々の飛躍が期待されます。



好評のボリュームたっぷりのセットメニュー

小規模企業者専用のカードローン

miniカード

創業者枠100万円

一般枠300万円



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

新潟 信用保証

検索

本店営業部／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