

もくじ

1 目次

2 特集

新型コロナウイルスに立ち向かう会員事業所  
～取組み事例とその思いを聞く～

7 クローズアップ

「企業・求職者両方に寄り添いたい」  
加古川公共職業安定所 所長 原口 智章 さん

8 会議所のうごき

「第66回優良従業員表彰を実施」他

11 会員さんNOW

令和2年 加古川市功労者表彰 受賞

13 団体だより

加古川異業種交流会・青年部

13 会議所からのお知らせ

「印刷物入札」他

17 エッセイ

「家は基礎・柔道は基本」  
(株)芳野基礎 代表取締役 芳野 祐太郎 さん

19 所報サービス

トレンド通信  
「片田舎のオンライン駄菓子屋が感じさせた可能性」

20 会議所カレンダー

「今月の“こんな日”」

ご覧ください加古川商工会議所のホームページ <http://www.kakogawa-cci.or.jp/>



① 今月の表紙  
「シンエーフーズ(株)」

事業所データ

◆代表者

代表取締役社長 みやうち けんじ  
宮内 賢二

◆所在地

神戸市中央区中町通2丁目3-2

◆電話

078-341-7117

◆ホームページ

<http://shin-ei-foods.co.jp/>

「懐石料理 東京田村」

所在地：加古川市加古川町溝之口800

加古川プラザホテル4階

電話：079-421-4151

◆表紙写真

- ①本格和食をお召し上がりください  
(前列右が山岡料理長、後列左が長谷川総料理長)
- ②柔らかな灯りでお客をお迎えます
- ③この日はお弁当を調理中。心を込めて作ります。
- ④女性に人気のランチメニュー「盛り込み膳」。
- ⑤和室にもテーブルと椅子で足元を楽に。

お店でもご家庭でも本格和食の味をどうぞ

1969年(昭44)創業のシンエーフーズ(株)は、日本料理をはじめ中国料理「金龍閣」等を展開する料理店で、他にも県立フラワーセンター等のレジャー施設内、また山陽道上り三木S.Aや、中国道下り加西S.Aでもレストランを運営、創業50年を経て県内20カ所で営業展開しています。

今回はそのなかでも加古川プラザホテル内の「懐石料理 東京田村」の皆さんにご登場いただきました。

「つきぢ田村」の味を受け継ぐ「懐石料理 東京田村」は、1986年(昭61)に加古川プラザホテルが開業すると同時に同ホテル内で営業を開始しました。「当時、近隣に本格的な懐石料理店は少なく、大勢のお客様にお越しいただきました」と懐かしそうに語るのは、同社の総料理長を務める長谷川英之さんです。同店の料理長で「活力になる美味しい料理を作る」が信条の山岡一さんとともに厨房でその腕を奮っています。

山岡さんが作る料理は和の基本を守りながらも独自のアレンジが加えられています。一方「季節感を彩りつつ『田村』伝統の味を守り続けているのが、八寸と最後の甘味です。これは『田村』として譲れない2品で、特に八寸は『田村』を表した一品、顔と言っても過言ではありません」と力を込めます。

お客さまの要望にはできる限り応えたいという山岡さんは「最近和の懐石としては珍しい肉料理を入れるようになりました。時代の流れですね」と話します。

同店では地元ならではのかつめしや、12月に1日だけの限定メニュー、クリスマス懐石もあり、企画した長谷川さんは「遊び心を全面に出して、和食の違った面を見ていただけるのもいいと思って。結構好評なんです」と笑顔を見せます。

新型コロナウイルスの影響で今春、営業短縮を余儀なくされた同店ですが、通常営業となった今もお弁当の注文を受け付けており、6月中旬からは期間限定で神戸牛のすき焼き弁当やミルフィーユみそカツサンドなど、新メニューも販売されています。「田村の味がお楽しみください」もお弁当です。ご家庭でもぜひ田村の味をお楽しみください。

山岡さんは「開業当初、企業の接待でご利用いただくことが多かった当店も、最近ではご家族、ご友人同士で気軽にお越しいただけるようになり、女性向けのメニューなども時代とともに変化してきました。しかしこの30年、変わらないのは、地元の皆さまに支えられている」ということです。今、大変な状況にある中でも励ましのお声をいただいています。その声に応えられるよう、これまで以上に精進を重ねてまいります」と決意を語りました。