

もくじ

1 目次

2 特集 心身の健康増進に取り組みましょう

7 クローズアップ 「加古川の『魅力』まず市民から知って」
加古川観光大使・ラジオパーソナリティ
谷 五郎 さん

8 会議所のうごき 新規会員のご紹介 他

10 団体だより 青年部・女性会・異業種交流会

13 会議所からのお知らせ 「印刷物入札」 他

17 エッセイ 「ギターとウクレレから見える世の中」
吉備建築設計室
代表 吉備 考司 さん

18 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」

19 経済指標 「日本商工会議所LOBO調査(早期景気観測)」

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 <https://kakogawa-cci.or.jp/>



今月の表紙
『焼肉 志方亭』

事業所データ

◆代表者

代表 にっつた 新田 としひこ 稔彦

◆所在地

加古川市別府町新野辺北町6-43

◆電話

079-430-2988

◆ホームページ

<http://shikatatei.com/>

◆表紙写真

- ①従業員一同、元気いっぱい皆さまをお迎えます!(中央が新田稔彦さん)
- ②・③共励会の最優秀賞を落札した枝肉と、加古川市からの感謝状を手にする新田さん
- ④落札された加古川牛が入ったコースの一部。野菜・果物たっぷりのサラダ付き
- ⑤香ばしい匂いが漂ってきそうな石窯

お客様は家族!

「ナンバーワンよりオンリーワンのお店を目指して」
その話するのは、焼肉志方亭代表の新田稔彦さんです。

食肉卸業を営んでいた父を見て育ち「自分たちが卸した肉は、お客様に美味しいと思ってもらえているのだろうか」と疑問を持ったことをきっかけに、その答えをダイレクトに感じられる焼肉店を始めようと決意し、1997年(平成9)4月、別府町に『焼肉志方亭』を開業しました。

肉の目利きには自信がありました。「接客に関しては素人」と言う新田さん、怒鳴られることもあったと当時の苦労を話します。様々な人のアドバースを参考に、商品の提供スピードや接客法の見直しはもちろん、清潔さや整理・整頓など、入店された時に感じるお店の雰囲気などにも心を配るようになってきました。そして、考えついたのが厨房から入店されたお客様が見える構造です。「私がお客様は家族だと思っており、女性だけなのか、子ども連れなのか、男性ばかりのグループなのか、それぞれのグループ構成を判断し、肉を食べやすい大きさにカットし提供しています。」と笑顔を見せます。

また、「お肉を食べて健康に」と常々考えている新田さんは、独自に開拓した野菜・果物の仕入ルートを活かして、焼き野菜メニューを充実させ、20種類の野菜・果物が入ったサラダなど、野菜へのこだわりもひとしおです。

そして、2014年(平成26)には隣接地に石窯で焼いた肉を提供する「別亭 石窯ステーキ志方亭」を開業しました。長男で店長も務める大さんは「直接火で焼くのではなく、石窯の地熱でじっくりと焼くので、ステーキの外はカリッ、中はふっくらとしています。落ち着いた店内で、焼肉とは違った味わいの肉をぜひお楽しみください」と話します。

今年、加古川市制70周年記念として開催された「第31回加古川市牛枝肉共励会」に出品され最優秀賞に輝いた加古川和牛の枝肉を、県外からの購買希望者がいるなか「記念すべきこの年の肉を是非とも加古川市の人に食べてもらいたい」と当初から心に決めセリに参加、結果、新田さんが落札、現在、単品とコースメニューの中の一品として期間限定で提供されています。

単品やタレまでも新メニューが続々と登場する同店。浮かんだアイデアを次々と商品化している新田さんは「他店には無い、ここでしか食べられないものを提供し続けたいですね。オンリーワンの店を目指して、志方亭はこれからも進化し続けますよ」と力強く話しました。

※チャンピオン牛に関しては数量限定となっておりますので店舗までお問い合わせ下さい。