

もくじ



今月の表紙
『丸万本店』

事業所データ

◆代表者

代表 木田 光之

◆所在地

加古川市加古川町寺家町350

◆電話

079-422-2020

◆表紙写真

- ①熱々の一杯をお召し上がりください
(中央が光之さん)
- ②建て替え前の旧店舗。昭和40年頃。
- ③毎朝、麺を作る隆弘さん。奥では出汁づくりを光之さんが行います。
- ④写真手前が特製やきそば。まるやかなしょうゆの味付けが特徴です。
- ⑤入口には今では見かけることも少なくなった趣があるショーケース。

1 目次

2 特集

食品衛生法が改正されています
衛生管理は徹底されていますか

7 クローズアップ

「法に則った雇用管理を」
加古川労働基準監督署 署長 田代 圭子 さん

8 会議所のうごき

「事業承継は突然に!? -後継者育成セミナーを開催-」他

9 団体だより

加古川市環境保全研究会・青年部

11 会議所からのおしらせ

「印刷物入札」 他

15 事業所紹介

～Tomokita～
代表 瀧本 武 さん

17 エッセイ

「今の自分があるのは」
株扶桑/味季料理 りんどう 専務取締役 宮本 了介 さん

19 所報サービス

トレンド通信
「10年後のビジネス環境とチャンスを考えてみる」

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/>

受け継がれた味をこの先も

立ち込めるかつお出汁の香りと店主の元気な「いらっしゃいませ」の声、そして湯気の向こうにあるお客様の笑顔。

今月の表紙は、今年で創業124年目になる「丸万本店」です。初代木田米蔵さんが屋台から始め、1897年(明30)に店を構えて以来、現在は4代目の光之さんがその暖簾を守り続けています。

県道の拡幅に掛かり、1967年(昭42)頃に建て替えた店舗は内外装とも「昭和」の雰囲気を残しています。光之さんは「昔を懐かしんで来てくださる方もたくさんいます」と笑顔を見せます。

出汁はポンプでくみ上げた地下水を使用しており「まるやかな水を使っているので取ってみりんなどでまろやかさを強調しなくても大丈夫。昆布・カツオ・しょうゆの『大阪つごん』の基本の出汁で勝負しています」とこだわりの味に自信を見せます。

また、麺は自家製で気温や湿気などを考慮しながら、毎朝、息子さんの隆弘さんが作っています。隆弘さんは調理専門学校を卒業後、飲食店で修業し、今は厨房でその腕をふるっています。

新メニューは出さず「昔からのものを大切にしたい」という同店の人気メニューは、和風に合うよう香辛料やはちみつなど秘伝の配合で作られた熱々の『カレーうどん』。また地元の人々の定番『かつめし』は遠方から来たお客様にも大人気、他にも蕎麦をしょうゆダレで焼いた『特製やきそば』などもあります。

百年以上の味を受け継ぐ責任の重さも実感している光之さんは静かな口調ながらも決意を語ります。「私のやるべきことは、店の味を守り次の代へつなげていくこと。昨年はコロナの影響で常連の方も来られない時期があり、今も以前のような客足は戻っていません。これからどんな時代になっていくのか想像できませんが、『丸万の味』を求めて来店されるお客様がいらっしゃる限りは、その味を守り続けてまいります」