

もくじ



① 今月の表紙
『(有)ポム・ココット』

事業所データ

◆代表者

代表取締役 寺西 雄介 てらにし ゆうすけ

◆所在地

加古川市加古川町北在家2674

◆電話

079-427-0155



◆ホームページ

<http://www.pommescocottes.com/>

◆表紙写真

- ①笑顔のスタッフがお迎えます(右から2人目が雄介さん、隣はご両親)
- ②色鮮やかな前菜を前にして心も弾みます
- ③炭火焼きの黒毛和牛。外はこんがり、中はジューシーに
- ④仕上げのソースで料理が決まる。真剣な表情の雄介さん
- ⑤極上のお料理を召し上げ

2 特集

全国に自社商品をPR!
ふるさと納税返礼品協賛事業者に登録しよう

7 クローズアップ

「創造力と思いやりで持続可能な未来へ」
加古川商工会議所青年部
会長 竹内 一真さん

9 エッセイ

「私のやりたいこと」
夕希菜 似顔絵店
代表 きただ 夕希菜さん

10 会議所のうごき

新規会員のご紹介 他

11 団体だより

女性会・加古川市環境保全研究会・異業種交流会・青年部

15 会議所からのお知らせ

「令和5年度前期会費ご請求のお知らせ」 他

16 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/>



洗練された料理で至福のひと時を

色鮮やかな旬野菜の前菜、メインはシェフ自ら厳選した魚介や炭火焼きの肉料理、デザートには名産地から取り寄せた四季折々のフルーツを。「店名のポムはじゃがいも、ポム・ココットはじゃがいもの付け合わせの名前です。付け合わせはメインを引き立たせる重要な役割。私たちが主役のお客様を引き立たせるような役割でいられるように、との思いで名付けたと聞いています」と話すのは社長の寺西雄介さん。両親が1989年(H元)に開業し、厳選した食材の味を活かした料理は多くの食通の舌を唸らせてきました。雄介さんはそんな父親の姿を見て「格好いいな」と自身も料理人の道を目指すことを決めます。「厨房で料理を作る父を今でもすごいなと思いついていますが、いざ自分が料理人になつてみると、格好いい」だけでは済みませんね、大変です」と笑いながら話します。

「旬の野菜と旬の魚など、旬のものの同士の組み合わせについては勉強を重ねてきて自信がある」と言い、「開業してから30年以上たちますが、開店当初からお越しいただいているお客様もいらつしゃいます。肉のソースなど『昔も今も会える味』を大切にしながら『新しい味』も楽しんでいただけるよう、リピーターにも飽きのこないメニューを日々考えています」食材の魅力を最大限に活かした料理は多くの人の支持を得ています。

そして食事を楽しむ際欠かせないのがワイン。しかし雄介さんは全く飲めず。これまで「おすすすめを聞かれても、自信を持ってすすすめられなかった」そうです。しかし「お酒と料理で食事が成立すると言っているくらいワインは重要なアイテム。料理を考案するうえで飲めないからと避けては通れないし経営者としては売上アップも図りたい」と考え、なんと今年からソムリエスクールへ。「ソムリエになれば自信がつくだけでなく、メニューの幅も広がる。ソムリエが考案した料理ならお酒に合うこと間違いない。舌は鍛えられているはずなので、資格取得を目指して頑張りたいです」と苦手なことにも挑戦していきます。

「料理はお客様を笑顔にすることができる仕事。お客様の帰り際の笑顔を見るとやっけていて良かったと思えます。美味しいだけじゃなく幸せに思ってもらえる料理と幸せな時間を提供したい。そのためにもこれからも精進し続けます」料理を作ることは何よりも楽しいと話す雄介さん。皆さんもポム・ココットでこの上ない幸せのひと時を味わってみませんか。