

Step Up!

加古川商工会議所の経営指導を受け、さらなる飛躍
 に向け「一歩」を踏みだした会員さんを紹介します。



代表の池上さん(右)と奥様の美香子さん

お気軽に
お越し
ください

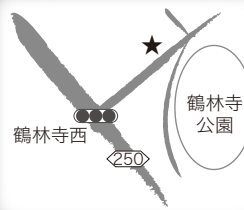
酒仙とんぼ

代表 いけがみ しんや 池上 真哉

所在地：加古川市加古川町北在家581-3

TEL：079-451-5106

営業内容：飲食業、創作和食



こだわり無くても全品心を込めて

「自分の店を持つことが夢でした」と語るのは「千古の味 酒仙とんぼ」を営む池上真哉さん。日本料理店で板前として修業を続け、2018年10月に鶴林寺西に同店をオープン、品ぞろえの多い日本酒を飲みながら旬の魚を中心とした、美味しい料理を気軽に楽しめる店として常連客の舌を楽しませていきます。

「特に「こだわり」や「おすすめ」など力まずにやっています。奇をてらったものや、絶対に味を変えたくない！などのこだわったものではなく、素材を活かした、旬のものを美味しく召し上がっていただけるよう、「その時」その食材「にあわせて作っています。同じ魚でも脂の乗り方が違ったりするでしょう？野菜でも旬の時期だからこそ美味しい食べ方がありますよね。とにかく自分のこだわりよりお客様の『美味しい』の笑顔が見られたらそれでいいんです。敢えて言うなら『全品心を込めて』というのがこだわりでしょうか。」と笑顔を見せます。

安心して相談入会して良かった

創業の際、金融機関主催のセミナーで加古川商工会議所の職員と出会い名刺交換したことをきっかけに、創業のノウハウや、確定申告などの相談も継続して指導を受けている池上さん。「職員の麻生さんには親切で丁寧な指

いつも笑顔溢れる店に

同店自慢のランチは旬彩弁当2種類と、香ばしい石焼穴子のひつまぶしランチの3種類。「ランチは女性の方が多いので、旬彩弁当はボリューム重視ではなく、新鮮食材の料理をちよつとずつ、種類をたくさん味わっていた方がいいようなものになっています。ひつまぶしは、新鮮穴子を白ネギとごま油とともに石焼き丼で召し上がっていただきます。出汁あんをかけるのもまた違った味が楽しめるんですよ」とランチのお客様の9割を占める女性向けの内容を心掛けています。

そして夜は打って変わって男性客が多く、「近所の方や、年配の方でも気軽に来ていただける雰囲気を感じています。お客様と話をしていると勉強にもなり本当に楽しいですよ。私の料理を食べながら話が弾んで『ああ、美味い！こーやってる時が幸せ』と笑顔で言っていただけなのが最高の喜びです」と話します。

「夢だった店を持って、やりたいことをやれる。こんなに幸せなことはありません。コロナで大変な時ですが、またお客様と笑顔で楽しい時間が過ごせるよう、この困難が早く収束すれば

いいですね。」

今まで大変なことも、それ以上に好きなことができる楽しさの方が上回っていた、と言う池上さん。いつも前向きな池上さんが作る料理には、料理を提供する自分自身も、そして何よりお客様が笑顔になれるようにと願う心が込められています。



とんぼの絵の看板が目印です



人気のランチ旬彩弁当(1,200円)とひつまぶしランチ(1,500円)