

商いの今を発信する

発行 | 2020 | MAY
VOL. 15

あき あきなう now

GASTRONOMIC NEW WAVE IN OTA

食の新風。



大田区産業振興協会事業のご紹介

「経営相談をしたい」「チラシやホームページを作りたい」「お店の魅力をアップさせたい」など、お困りの事業者様をご支援いたします。

あきない活性化コーディネーター(AKC4)

ご相談事よろず承ります！

商店経営の専門家 AKC4 が大田区内の店舗を訪問し、集客・販売向上支援等を行っています。相談料等、費用は一切かかりません。まずはお気軽にお話をお聞かせください。

- 対象** 商業事業者 **締切** なし **時期** 通年
- 担当** 商い・サービス産業担当 **電話** 03-3733-6401
- 申込方法** お電話ください。

あきない活性化コーディネーター (AKC4) メンバー



近藤光二 大野順弘 坪井豊明 大久保元博

おおた商い観光展2020

大田区の魅力がここに集結！

今年で13回目を迎える「おおた商い観光展」。大田区の特徴ある商店や区内企業の優れた製品、高い技術を持つ職人、観光スポットなど大田区ならではの魅力を来場者に紹介する展示会です。

- 対象** 食品・日用品等の展示・販売を行う大田区内の商店・企業・事業者
- 時期** 5月～7月に募集 ※10月17日(土)・18日(日)開催 ※予定
- 担当** 商い・サービス産業担当 **電話** 03-3733-6401
- 申込方法** HPから入力、または問合せ先へTEL

おおたクールアクション賛同団体募集

皆さんの省エネ行動を共有・発信しませんか！

おおたクールアクションは、省エネ等を実践・共有・発信することで、区民が一丸となって地球温暖化防止活動を推進する運動です。現在、本運動に賛同いただける事業者・団体を募集中！賛同団体は「温暖化対策を実践する事業者・団体」としてHPで紹介します。

- 対象** 区内で地球温暖化対策に取り組む事業者及び団体 **締切** 随時募集
- 担当** おおたクールアクション事務局(大田区環境計画課) **電話** 03-5744-1362
- 申込方法** 所定の様式をメール、郵送または持参



新型コロナウイルス感染症について

大田区産業振興課からの

お知らせはこちら ▶▶▶



<https://www.city.ota.tokyo.jp/smph/sangyo/index.html>

経済産業省からの

お知らせはこちら ▶▶▶



<https://www.meti.go.jp/covid-19/index.html>

大田区産業振興協会のホームページへアクセス！

大田区産業振興協会 **検索** <https://www.pio-ota.jp/>

各事業の詳細、セミナー情報なども随時ご紹介しております。

*本誌に掲載された事業・イベントは、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、延期もしくは中止になる可能性がございます。

| あきnow についてのお問い合わせ |

(公財)大田区産業振興協会 商い・サービス産業担当 | TEL | 03-3733-6401 | 受付時間 | 平日 9:00~17:00 / 土日祝休み |

個人情報の取り扱いについて 公益財団法人大田区産業振興協会は、各種支援事業へお申込みの際に提出された個人情報について、次の目的以外に利用することはありません。 ■ お申し込みいただいた事業についてのご連絡 ■ 当協会の催す事業(セミナー・展示会等)のご案内



大田区の食は懐が深い。青山や広尾あたりたサラリーマン達を温かく迎える横丁の居酒屋 昨年の「OTA! いちおしグルメ」(*1)には、いたのは、オープン間もない新しい店だ。しこ1, 2年以内に他地域からやって来て店を

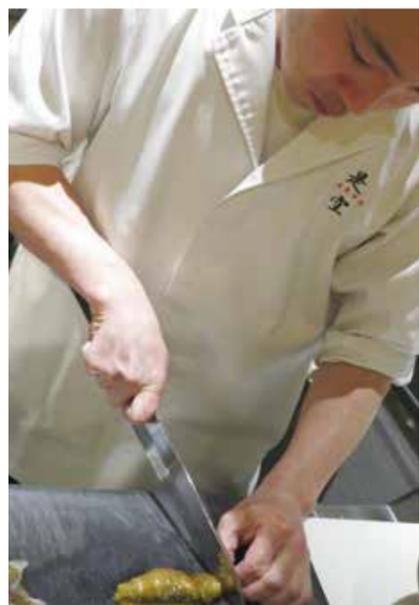
にありそうなおしゃれなイタリアンがあるかと思えば、疲れ屋、ラーメン、羽根つき餃子店が軒を連ねる。例年のように様々なジャンルからの応募があったが、目を引いたのは、20代や30代の若いオーナーが切り盛りしている。こ構え、「大田の食」の新しい顔となった彼らの声を聞く。

Case.2 “仲間まわし”はものづくりだけじゃない。 —「是空」

【「是空」店主 岡本 仁志 氏】
XEX 愛宕グリーンヒルズの和食部門を経て、自宅から近い大森に2018年2月、カウンター中心の和食店「是空」をオープン。

「昨年お会いした時に「地域の飲食店さんに助けられている」とおっしゃいました。もう少し詳しく聞かせていただけますか。」
岡本氏 オープン当初、人手が足りない時に近所の飲食店さんからヘルプに来てくれて本当に助かりました。お酒について教えてくださった方もいて、自分のような新しい飲食店を「ライバル」ではなく一緒に地域を盛り上げる「仲間」としてみてくれていると感じ、嬉しかったです。

「大田区に自分のお店を持つてみていかがですか。」
岡本氏 お客様と直接お話して、調理する側が直接お客様とお話することはほとんどありませんでした。自分の店を持つのならぜひ対面でお客様と会話を楽しめる店にしたいと思っていました。地元のお客様にもたくさん来ていただいています。



お客様の目の前でさばく

「大田区のモノづくり企業の間では、自分のところでできない部分は他の工場にお願いして協力して仕上げることがあります。町工場が集まっている大田区の強みでもあります。お話を聞いて共通するものがあるように感じました。」
岡本氏 驚かれるかもしれませんが、同業の飲食店さんにも本場に助けられています。相談にのってもらったり、大田市場にも先輩の飲食店の方と一緒に仕入れに行ったりもしています。

「お店の看板メニューでもある「特製中華ソバ」には黒々とした大きな海苔がのつてますね。ほかにも地元食材は使われていますか？」
岩瀬氏 味玉の卵も野菜も、地元の商店街で調達しています。八百屋さんにはうちの分の小松菜を切らさないよう初めから取りおいていただくとありがたいです。

「今後についてひとこと。」
岡本氏 地域の皆様のおかげで、この地で頑張っていきたいと思っています。長く愛されるお店でありたいです。

「昨年「OTA! いちおしグルメ」の表彰店に選ばれ、「おた商い観光展」(2)で表彰式に参加されました。」
岡本氏 「おた商い観光展」も大田区で店を持つてはじめて知りましたが、たくさんの方々が来てくれて面白かったです。表彰記念のパネルを店頭に掲示したら多くの方が足を止めて見てくださりました。

>> 編集後記

飲食業界は、慢性的な人手不足やコロナウィルスの感染拡大など、厳しい状況が続く。今回調査したところ、「OTA! いちおしグルメ」過去表彰店舗112店のうち8割を超える店舗が営業を続けている。「3年で7割、10年で9割が廃業する」と言われる飲食業界にあっては高い残存率のように見えるが、今後の状況いかんでは優良店舗といえども予断は許されない。逆風の中、地域とつながってがんばる飲食店の事業継続の一助になるべく応援していきたい。

Case.1 商店街の人情がトッピング。昔ながらの中華そば「ちやるめ」



【「中華ソバちやるめ」店主 岩瀬 和巳 氏】
大手外食チェーンを経て、ラーメンの有名店「ソラノイロ」で修業。その後、2019年2月、自身の地元でもある大田区に中華そばの店「ちやるめ」をオープン。

「なぜ大田区にお店を持つてと思った？」
岩瀬氏 子供のころから蒲田・梶谷周辺に住んでいて、人も土地もよく知っていることが大きかったです。「蒲田」って「住みたい街」にはランクインされませんが(笑)、便利だし商店街が元気だし、昼間の人通りも多い。お店を出すならこの近くでと決めていました。

「準備期間から今に至るまで印象に残ることは？」
岩瀬氏 まず、昔ながらの中華そばを「売り」にしたかった。それには海苔が不可欠です。いろいろな探しました。スープについても溶けない、でも口溶けはよい、香りがいい、と譲れない点が多くて。ラーメン海苔専門業者にも納得いくものがなくてあきらめかけていたら、すぐそばに海苔屋さんがあったのを思い出したんです。早速訪ねて「ラーメン用の海苔が欲しい」と言ったら、社長の奥様がすぐ工場に電話してくれました。そこからいろいろ工夫していただいて、自分のラーメンにピッタリなものを、想定より安く作っていただけました。

「大田区にお店を出してよかった？」
岩瀬氏 大田区に出店したことで「OTA! いちおしグルメ」を知って表彰されることができましたし、



海苔店の頼れる「お母さん」と

いてくれる。海苔屋の奥さんも僕がうっかり買いたれると届けに来てくれます。地元を支えられてできたラーメンです。ありがたいと思います。

地元のお客さんがリピーターになってくださっています。この地で「老舗」と言われるような店になりたいです。おじいちゃんに通った店に孫も通う、なんていいじゃないですか。

(1)「OTA! いちおしグルメ」大田区で頑張る飲食店を表彰する事業。2020年度は新たな表彰店候補の募集はせず、これまでの表彰店舗を網羅した総合版を作成し、PRしていく。
(2)「おた商い観光展」区内の特徴ある商店や、優れた技術をもつ職人・企業及び観光スポットなど、大田区の魅力を多くの方々に紹介するイベント。出展募集については裏表紙をご覧ください。