

企業概要

企業名 松ぼっくり
代表者 中出 武志
所在地 〒515-0349
 多気郡明和町川尻598
TEL 0596-55-3825
業種 日本料理(うなぎ料理)
営業時間 11:00~14:00、
 15:00~18:00(予約のみ)
定休日 金曜日及び土用の丑の日
所属商工会 明和町商工会



代表の中出武志さん

会員さん訪問

松ぼっくり

創業三〇年!
こだわりのうなぎ料理店

●松林に囲まれた静かな立地

今回紹介するうなぎ料理の松ぼっくりは、南勢バイパス(国道23号線)のイオン明和ショッピングセンター1前の中村3交差点から海に向かって約2km走ったところにある。店の前には併設している釣り堀があり、店と海岸の間には店名の由来にもなった松林があつて、南勢バイパス付近の喧騒を離れ落ち着いた雰囲気のある場所に立地している。

●二代目店主のプロフィール

店主の中出武志さんは、二代目で、1984年に会社勤めを辞めて家業を手伝うようになり、以来26年間うなぎと向き合っている。

先代の父親が厳しい人で、先代が店にいるときは一切う



うなぎは“三河一色産”

なぎを開かせてもらえず、不在の合間をぬって黙々と練習を重ね技術を身につけ、今では店主として店の切り盛りをしている。

●創業三〇年

松ぼっくりの創業エピソードは少しユニークである。当時、先代が、うなぎの養殖と釣り堀を経営しており、釣り堀客に飲食の提供を求められマイクロバスを改造してインスタントラーメンなどを提供していた。中出さんの実姉が津のうなぎ料理店に嫁いだことをきっかけにうなぎ料理を教えてもらい、1979年に松ぼっくりを創業した。創業時は、奥まった立地のもと客の入りもまばらだった。しかし、うなぎの養殖を行っていたので、うなぎを見る目は確かで、味の良さが評判を呼び、1985年に入ったころには常連さんが増え営業も軌道に乗るようになってきた。

●素材へのこだわり

店主の中出さんは、素材のうなぎ、米、たれにこだわりの持つている。うなぎは、納入業者の協力を得て愛知県三河一色産の選りすぐりのうなぎを使用している。うなぎの養殖を手伝っていた経験もあり、見る目は確かで納得のいかないものは使用しない徹底ぶりである。米は、植え付け、刈り取りは委託するものの水の管理や草刈り

など米作り
 の手間のかかるところ
 は全て自身で行って収穫する自家製米を使用している。たれは、1979年の創業当時から継ぎ足しながら受け継いでいる秘伝のたれを使用しており、コクはあるが決してしつこくならないように仕上げている。



現在、中出さんが一人で開き、焼き全ての調理を行っており、提供できる数も限られている。決して雑な仕事をしないという信念のもと、普段の日でも昼は仕込んだ数が終われば店じまい、夕方は予約客だけに限定している。さらに、土用の丑の日は、一年の中で一番の書入れ時であるが、数に追われ雑な仕事になることと常連さんを断ることが心苦しく休業にしているとのことである。

●お客様を大事に、丁寧な仕事

中出さんは、店を大きくすることより、丁寧な仕事を続け、素材にこだわり納得のいくうなぎ料理を提供し続けることが目標と

●これからの目標

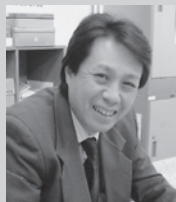
中出さんは、店を大きくすることより、丁寧な仕事を続け、素材にこだわり納得のいくうなぎ料理を提供し続けることが目標と

いう。ただ、いいうなぎは減ってきており、それを確保することが最大の課題であるとのこと。
 素材へのこだわりを持ち続け、いつまでもおいしいうなぎ料理を提供しつづけてもらいたい。
 (中小企業診断士 橋本大輔)



コメント

素材にお客様へのサービスにこだわりを持って経営されている中出さん。しかし、話をするととっても面白くて人の良さが満ち溢れているのが分かります。また、釣り堀には“でっかい”鯉や鮒がいて、春・夏休みには子供たちで賑わいます。お近くに来た際にはお立ち寄りください。



明和町商工会 堀江 勝昭 指導員