

新鮮素材を活かした 持ち帰り料理を提供

(株)つかさ(司鮎)

執行役員 山田 国大 氏(沼田支部所属)



Q & A

▼店舗紹介

当店は、沼田市内にて五〇年以上の歴史を持つ鮎屋です。海なし県の群馬で、新鮮な海の幸を提供し続け、地域の皆さまに支えられて今に至ります。店舗での食事提供はもちろん各種法要料理、大小宴会も承っており、

店舗二階と別棟の宴会場がありますので大型の宴会まで対応しています。沼田支部例会の会場としてもお使いいただける広さ

がありますので、どんどん活用をお願いします。

▼自己紹介

私は二〇一九年、今からちょ

うど一年程前に入社しました。

それまで建設業に身を置いていたので全くの異業種への転身ですが、新しい知識に触れたり、職人としての技術習得など厳しい中でも楽しく過ごしています。

また、最近の趣味は筋トレで、大胸筋を鍛える事に没頭しています。お店のまな板の様に厚く、固い胸板を目指し頑張っています。

▼イチオシPR

コロナ禍の影響から、お持ち帰りのお弁当・料理に力を入れています。お鮎にこだわらず、四季折々の食材を活かした「花・鳥・風・月」の四種類のお弁当

と幕の内を用意し、それぞれに旬の食材を使用して品数を揃え、色々な味を楽しめるよう考

えて提供して

います。また、地元商工会の

企画に参加する

など、新たなランチ客の

掘り起こしを積極的に

行ったり、SNSを活用して、

オススメ食材



めました。

▼今後の課題について

法要料理もお弁当に切り替わり、少しずつ注文も戻り始めました。来店客も同様に戻りつつありますが、以前の六割程度です。

お持ち帰りでも、お召し上がりでも、お客様が安心して食事が楽しめるお店づくりを考えています。ソーシャルメディアが保てる店舗づくりや、配達サービスなど、これまで同様のサービスに新たな付加価値が必要な事は間違いありません。

▼五年後・一〇年後について

コロナ禍に加えて、利根沼田地域の高齢化にも注目しています。店舗に来ていただく事に加えて「届ける」というスタンスを取り入れて、地域の皆さまにこれまで同様、もしくはそれ以上に必要とされる鮎屋として、安心の食事サービスで「おいしい笑顔」をお届けしていきたいと考えています。

持ち帰り料理
。新々の旬の新鮮素材を活かした鮎や料理の美味しさを求めて、日々味の向上に努めております。

花 3000円(税別)
鳥 2500円(税別)
風 2000円(税別)
月 800円(税別)

沼田城下の
司鮎
〒378-0053 群馬県沼田市東原新町15-44
☎0278-23-5365
☎0120-23-5365
営業時間 昼11:00~夜10:00 / 定休 月曜日

所在地/沼田市東原新町1544-2
連絡先/TEL0278-23-5365