



創業90年 秘伝のタレ “とり重弁当” お持ち帰り専門店



(株)たつきち

代表取締役 飯塚 荘一 氏 (桐生支部所属)

Q & A

▼会社概要&自己紹介

昭和初期に祖父が鰻屋を創業しました。以前は金魚や鯉など、川魚の卸売業も手掛けていましたが、現在は本店の「和膳たつき」を中心に、「たつき吉別館とらや」「はなまるうどん小山城南店(F.C.)」「たつき吉相生店」と、営業スタイルの異なる和食店を四店舗経営しております。

毎日のように多くの人達が会社(自宅)に出入りする慌ただしい家庭環境で育ちました。幼心に「商売人だけにけなげなりたい」と心に決めましたが、血は争えないのか、不思議と学生時代は飲食店のアルバイトをし

ていました(笑)。そのころには跡を継ぐ気持ちも固めていたと思います。鰻屋の三代目として家業に入り、私が社長になったのは七年前になります。

▼イチオシ

本年三月四日に、とり重弁当のお持ち帰り専門店「たつき吉相生店」をオープンしました。本店の鰻屋で生まれ、人気メニューとして多くのお客様に愛されている「とり重」を、そのままパッケージに詰めてお持ち帰りいただけます。

群馬県産の鶏もも肉を創業九〇年の秘伝のタレで仕込み、人の手で一つ一つ丁寧に焼き上げます。米はコシヒカリを使用、もちろん炊き方にもこだわりました。また、とり重のほかに唐揚げ弁当や松花堂弁当(要予約)なども取り扱っています。



場所 国道122号線沿い、桐生市運動公園の近くです。営業時間は十一時三〇分〜二〇時まで(火曜定休)。お弁当注文一〇個より配達も承っております。



▼経緯

近年、漁獲量の激減から鰻の仕入価格が高騰しています。お客様にご迷惑を掛けたくはなかったのですが、看板商品の「うな重」を値上げせざるを得なくなりました。また、鰻がレッドリスト(絶滅危惧種)に指定されるなど、将来的にはビジネスとして難しくなる状況も考えられます。

とり重弁当の事業構想は数年前から考えていました。そうしたなか、いとこの経営する鰻屋が店を閉めると言うので、空き店舗の使用をお願いしました。自分の考えを理解してくれたことに心から感謝しています。

▼課題

本音では「やってみなければ分からない」という部分が数多

くあったので、体制が整うまでは、ゆつくりと売上を伸ばす計画を立てました。しかし、予想を上回るお客様にお越しいただき、現場では混乱も起きていました。今後は本店同様の品質とサービスを提供できる体制づくりが求められます。

市内に本店・別館・とり重弁当という和食の三店舗体制を確立し、人材やノウハウの共有などを効率的に行える下地が整いました。そのメリットを最大限に活用できればと考えています。

▼展望

桐生は狭いエリアのため、お客様に繰り返し足を運んでいただくような信頼関係の構築が特に大切です。それが末永いお付き合いにつながると確信しています。

祖父が始め、父が礎を築き、自分がさらに事業を発展させられればと思います。「美味しい」の一言が飲食店の何よりの喜びであり、やりがいです。一人でも多くのお客様に、そう言ってもらえるお店づくりに取り組んでいきます。

所在地 / 桐生市新宿3-13-10
連絡先 / TEL0277-44-3525
URL / http://tatsukichi.co.jp