

ふるさと企業 この一手

■271■

新型コロナウイルス感染症禍で地元の人たちが外出を控えていた時、せめて全国各地のおいしいものを味わって旅行気分を満喫。北海道や九州、北陸などの魚の提供を始めた。テイクアウト用の弁当メニューももちろん用意したが、感染症対策を徹底した上で、来てもらうことをこだわった。

コロナ禍明けから現在まで増え続けている外国

松本くろ門



明るすぎない照明が心地良い店内

季節料理 新鮮食材で提供

地元の味 外国客に人気

人観光客向けには、地元の四季の味を用意している。春はタラの芽やコシアブラなどの山菜、秋はマツタケをはじめとする

キノコ類は欠かさない。店名に掲げる「季節料理」の文字はここから来

モンは松本市安曇の乗鞍

〈まつもとくろもん〉松本市中央2。昭和56(1981)年2月創業。全国と地元の鮮度の良い材料を使った「おいしいもの」を味わえる店として、地元の人から観光客まで幅広く親しまれている。従業員5人。

産、そばは奈川産で、山賊焼きには長野県産のオリジナルブランド鶏「信州福味鶏」を使用。「鮮度のいいものをリーズナブルに提供したい」との思いから材料を吟味している。味のクオリティーに加え、英語メニューを用意したりスタッフが英語

蔵の街・中町通りに
なじむ店の外観



の勉強をしたりすることで、外国人観光客の人氣を勝ち得てきた。

以前は居酒屋の雰囲気が強かったが、蔵造りの店内にボタニカルアートを飾ったり照明の明るさを少し落としたりして、落ち着いた雰囲気づくり

に努めている。おかげで

注目!! この数字

5人

正社員の数。

多くの飲食店がアルバイト従業員で成り立っている中、ホール担当も正社員2人を中心に展開している。日、月曜日は定休日とし週休2日を実現している。

「おいしいものを味わう店」との認識が広まり女性客が増えてきた。

代表取締役の宮坂吉和さん(76)は「山形村産のとうろろ芋のメニューも自慢。季節のおいしいものを楽しむ店として、さまざまな人に利用してほしい」と話している。

(浅川寛子)