

設備投資支援

料亭
濱乃家

老舗料亭の味を全国に届けたい
こだわりのきりたんぼ鍋セット



秋田の伝統食を遺すことが、
私たち料亭の役割



料亭 濱乃家
竹島 知憲
Takeshima Tomonori

〒010-0921
秋田市大町4丁目2-11
TEL:018-862-6611
FAX:018-864-5878
<https://www.hamanoya.co.jp/>

先代のこだわりを受け継ぐ店

秋田市大町に佇む料亭・濱乃家。門をくぐると竹林と石畳が訪れる人を出迎える秋田の老舗料亭だ。飲食店はコロナ禍のあおりを受け、大打撃を受けた業界のひとつだが、濱乃家もそのひとつである。

「コロナ禍の間、半年以上は店を閉めていました。飲食のなかでも私どもは接待産業ですので、かなり大きい痛手でした。一方で巣ごもり需要で通販事業の売上が10数%伸び、翌年以降も横ばいで推移しました。例年、新米の季節は県内のお客様からの注文が多く、その後11月末ころから12月にかけて、お歳暮の需要があります。最も多い時期は1日に5,000セット出荷しています」。

きりたんぼ鍋セットの販売を始めたのは、秋田空港が現在の場所に移転した昭和56年のこと。「新鮮さをジェットに乗せて」というキャッチコピーで秋田の郷土料理を全国に売り出したのが始まりだ。

老舗料亭の味を、全国へ

今でこそさまざまな事業者がきりたんぼ鍋セットを販売しているが、秋田で最も早くきりたんぼ鍋のセットを考案、販売したのが現在の代表である竹島知憲さんだ。

「先代である父は、秋田の伝統食を遺すことが私たちの役割だと言っていました。私もその考えを受け継いでいます。当店のきりたんぼのスープは3日かけて作り、日本一と自負するスープをお客様に提供しています」。

昨年春、きりたんぼ製造を行う工場の大型冷蔵庫が故障。活性化センターの設備貸与の制度を活用した。

「材料を保冷するため、冷蔵設備は欠かせません。突然調子が悪くなったため、急いで相談しました。導入まで2か月ほどというスピード感のある対応に感謝しています」。

昨年からは男鹿市の諸井醸造が開発した鯛しょつるを使った「じゅんさい鍋」も期間限定で販売。これからも、秋田の老舗料亭の味を、全国のファンの元へ送り届ける。

▶活用事例
設備投資支援

設備の導入により、経営基盤の強化を目指す企業に対し、必要とする設備を割賦販売またはリースします。

[お問い合わせ]
設備・研究推進課
TEL.018-860-5702



一歩足を踏み入れると、凛とした空気が漂う。まさに老舗料亭の真実を感じさせる。



一流の料理人による、心づくしの料理。丁寧な仕事で見た目も鮮やか。



設備貸与と制度を活用して導入した冷蔵庫は、きりたんぼ鍋セットの材料をストックする用途で使われている。たんぼも全て手作りだ。