

## “地元の食堂”に、 二代目の新風吹きわたる お食事処としま

“ネット”と“リアル”双方による  
コミュニケーション力で、来店客との関係強化

### 常連客としてのご縁で、センター事業を活用

大仙市刈和野の県道10号線にある“昭和の雰囲気”が漂う「お食事処としま」。昨年、二代目として店を引き継いだ戸嶋芳充(としま よしみつ)店主は、ある光景を頻繁に目にして自店の課題を強く意識していた。それは、食事する店をスマートフォンで検索・チェックしているお客様の姿である。無料のブログサービスとフェイスブックを利用した情報発信はすでに行っていたが、それだけでは不十分であるとの認識を強めた。そんなとき、当センター登録のIT専門家がたまたま常連客として同店を訪れていたことが縁で、専門家派遣事業の存在を知った。自店の情報のプラットフォームを整備し、より効果的な情報発信をしようと、ウェブサイトの構築に踏み切った。

### こまめな情報発信で、サイトをブラッシュアップ

ウェブサイトを立ち上げるにあたり、専門家より指導を受けたのは、自分たちでも更新できる本格的なブログの運営である。ただ作って終わりの無意味なサイト運営に陥らないように、次のような助言を受けた。まずは検索を優位にするためにも更新作業をまめに行うこと。そしてアクセス解析によってニーズを分析し、コンテンツに反映させていくこと。つまり、こつこつと作り込みメンテナンスをしながらサイトとしての魅力を高めていくことが肝要である、ということだ。「人気メニューやイベントの告知、経営者の思いを発信し、集客につなげていきたい」と、戸嶋店主は語る。同店では日頃から来店客との対話と信頼関係の構築を大切に

**事業の解説** 創業や経営の向上を図ろうとする中小企業者等が抱える様々な課題に対し、当センター登録の民間専門家を派遣し、課題解決のための診断・助言を実施します。  
【事業の活用・お問い合わせについて】  
あきた企業活性化センター／企画・総合相談担当まで。



看板メニューの「ホルモン煮込み定食」。  
先代のとき以上に素材にこだわり、鮮度への自信は確固たるものがある。  
肉質はトロリと柔らかく、深いコクがある。

いるので、サイト運営が軌道に乗ればきっと“ネット”と“リアル”双方による相乗効果が期待できるだろう。

### 素材にこだわり、実直なおいしさづくり

戸嶋店主は、秋田市の料亭での下積みを経て同店に戻り15年になる。料理に対する情熱やこだわりも強い。素材は地元産のものを中心に、調味料は手間ひまをかけた手づくりしている。大仙市産の麴を使ったしょうゆ麴、桜チップで香り付けした燻製オイル、ラーメンや鍋物に使う出汁には比内地鶏を使用する。仕入もこだわりのある精肉店や男鹿の漁師から行き、夫婦自ら野菜も採る。先代からの看板メニューであるホルモン煮込みは、作り手が二代目になった現在も新旧のファンから根強い人気がある。戸嶋店主は言う。「父母が残してくれたものに自分なりの肉付けをしていきたい。経営者としてはまだまだ未熟なので周囲の方々から学んでいきたい」と。お客様の笑顔であふれる、活気ある“地元の食堂”をめざす。



豪快に進んでいく戸嶋店主と、しっかり者の由美子さん。助け合い、力を合わせてお店を切り盛りする名カップル。



お食事処としまは、戸嶋店主のお母さんが昭和52年に刈和野駅前で焼きとり屋を開いたのが始まり。現在の店名になったのは昭和54年、昭和62年に現在地に移転。



当センター登録のIT専門家としてサイト運営のノウハウを指導した富澤さんと。同店の常連客でもある。

### お食事処としま

〒019-2112  
秋田県大仙市刈和野字一里塚東6-1  
Tel:0187-75-2558  
facebook「お食事処としま」  
営業時間/11:00~14:30、17:00~20:00  
定休日/第1・第2月曜日  
(第3・第4月曜日は夕方からお休み)