

合資会社稲穂(料亭稲穂)

若い感性を活かして、 メニュー開発に挑戦

伝統、歴史を守るために、
何をすべきか—。

答えは、「変わる」ことにあった。

老舗が取り組む新たな挑戦

秋田県を代表する観光地・角館で、料亭と食堂の2枚看板を掲げる「稲穂」。地元、仙北市を中心とした秋田の味、旬の食材を大切に、郷土料理や創作料理を提供している。

創業は昭和25年。現社長の後藤悦朗は2代目であり、昨年春には娘の朗(あき)さんが秋田市内の料亭での修業を終え、若女将として帰ってきた。

大学で経営学、3年間の修業で接客、配膳、着付け等を学び“即戦力”となる朗さんが加わったことで、積極的に新境地に挑戦している。「世の中がどんどん変わっていくなか、同じことを続けているだけでは限界がある。父や女将である母に相談しながら変えられるところは変えていかなければならない」と朗さんは決意を語る。その背景には、角館特有の悩みがあった。

「和かふえご飯」始める

全国有数の桜の名所、角館。春は花見、初夏は新緑、秋は紅葉を目当てに多くの観光客が訪れるが、冬場は閑散とし人通りもまばらになる。それは、売り上げにも如実に影響する。年間を通して安定した売り上げを確保するためには工夫や変化が必要だった。「『料亭』と聞くと入りにくい印象を持つ方もいる。若い方や女性にも気軽



に利用していただきたい」

そこで、当センターの専門家派遣事業を利用し、フードコーディネーターの田中徳子氏をアドバイザーに迎えて、新たなメニューの開発に乗り出した。昨年7月に始めた「和かふえご飯」は、田中氏のアドバイスのもと、若女将が考案した女性限定の新メニュー。野菜を中心としたヘルシーな献立で、季節のかご盛り、茶碗蒸し、ご飯、吸い物、デザートミニコースが2,000円(税込)で個室を利用して味わえる。「和かふえご飯」を始めて以後、料亭稲穂では女性客が増えている。

商品開発も視野に

さらに稲穂では、ホームページのリニューアルやオリジナル商品開発も進めている。「商品開発はまだまだこれから。いずれはオリジナル商品の販売を始めてみたい」と若女将の夢は膨らむ。「田中先生は、さまざまなアイデアを提案してくれるほか、首都圏の食のトレンドなども教えてくれる。専門家に相談することで大きな刺激が得られている」

そんな若女将の挑戦を温かく見守るのは後藤社長と女将の瑞子さん。伝統と変革の両輪で、稲穂は次なる一歩を踏み出している。B



若女将の後藤朗さん。新規顧客の開拓に積極的に取り組んでいる。



料亭稲穂の個室から見える中庭。特に冬の雪景色は美しい。四季を愛でながら食事ができる。



「和かふえご飯」の一例。食材、献立は、その時々旬によって変わる。

合資会社稲穂(料亭稲穂)

秋田県仙北市角館町田町上丁4-1

TEL.0187-54-3311

営業時間/[ランチ]11:30~(ラストオーダー13:30)

[ディナー]17:00~(ラストオーダー19:00)

定休日/不定休

<http://inaho.pepper.jp>