

- ・日本料理 伊勢之家
- ・日本料理 料り喜
- ・うなぎ料理 栄玉亭
- ・京料理割烹 伊くま
- ・料亭旅館 三田清
- ・旬魚菜 悠
- ・割烹旅館 京家
- ・リバティ
- ・日本料理 いけす
- ・美味しいワインと料理のお店 Cardenal

※順不同

あの店の料理を 食べよう！

巻頭特集

多数の店舗がテイクアウトを実施

気になっていた



新型コロナウイルスの流行による外出自粛で、外食をする機会が減っています。感染防止と集客の間で苦悩する飲食店は少なくありません。三重県料理業生活衛生同業組合上野支部では、加盟店同士で情報共有をしながら、SNS活用やテイクアウトの実施など、各店舗に合った対策を取ってきました。

接触機会を減らしつつ、自宅でプロの味を楽しめるテイクアウトは特に反響が大きかったそうです。清水理支部長に、これまでの振り返りと今後の目標を聞きました。



三重県料理業生活衛生同業組合 副理事長
三重県料理業生活衛生同業組合 上野支部 支部長
清水理さん

Q5. テイクアウトを実施してよかった点は？

A5. 正直、テイクアウトの需要と反響の大きさには驚いています。私が店主を務める「日本料理 伊勢之家」では、昼時の会社員など、これまでの営業では想定していなかった層にもご利用いただきました。リピーターも多いです。客室を見学したり、パンフレットを持って帰ったりする人もいて、新規客の獲得につながりました。

Q6. 地域の方へメッセージをお願いします。

A6. テイクアウトは、まだ行ったことのない店を知りたい機会だと思えます。ぜひ味を知っていただき、新しいお気に入りの店を見つけて欲しいです。

Q7. 今後の目標を教えてください。

A7. 新型コロナウイルスの流行は想定外の事態でした。普段の活動はもちろん大切ですが、今回のような緊急事態に見舞われたとき、いち早く情報を仕入れて対策を練ること、組合員同士で助け合うことが生活衛生同業組合の意義だと考えています。

生活衛生同業組合の存在を知らずに営業をされている方もまだまだたくさんいらっしゃるので、加盟店を増やし、有事に備えられるよう、周知を続けていきたいです。

Q1. 生活衛生同業組合とは？

A1. 飲食店や旅館業など、生活衛生関係業者の自主的な活動団体です。三重県料理業生活衛生同業組合上野支部には10店舗が加盟しています。主に、食品衛生法などの情報共有や、意見をまとめた要望書の提出、他生活衛生同業組合との啓発・清掃活動への参加を行っています。

Q2. 新型コロナウイルスによる影響を教えてください。

A2. 営業時間短縮や消費者の外出

テイクアウトは、まだ行ったことのない店を知るいい機会。

自粛などで、例年に比べて7割以上の売上減となった店舗が多く、全体的に厳しい状況です。

Q3. 上野支部ではどのような対応をしましたか？

A3. 組合費を使い、掲載希望店舗を集めた広告を出しました。また、少しでも早く対応策をたてられるように、政府の発表や多様な支援制度はもちろん、各店舗での取り組みなどの情報を共有しました。テイクアウトを始めた店舗もたくさんあります。

Q4. テイクアウトの準備で苦労したことはありますか？

A4. 加盟店には料亭などが多く、低価格メニューのテイクアウトを実施している店舗はあまりありませんでした。ほとんどがテイクアウトに合わせた新メニューを開発。テイクアウト用容器の値段が想定より高かったため、みなさん価格設定に苦労したと思います。4月は容器が品薄で、そろえるのも大変でした。