

市原市新聞社

86,000部

市原市全域・袖ヶ浦市(一部)の  
読売・朝日・毎日新聞に折込配布

広告掲載店募集

市原版

シティライフ

http://town-page.org/charges@ctshop.com http://town-page.org/charges@ctshop.com

TEL 0436-60-8639 市原市袖ヶ浦581-7  
(平日)10時~19時  
(定休日)水曜日ドコモ  
N-01A/P-01/A/BH-01/A/BH-03Aに適用される方へ  
マウス割引+お支払割引で  
料金0円です13,500円引  
8,250円引http://town-page.org/  
おトク情報・販売価格等は  
→から確認できます

「不景気だからとあきらめに知つてもううい料理を出す店がいっぱいあるんだから、皆市原には活気ある地域になるはず」と、呼びかけるのは市原市潤井戸でうなぎ料理店『八幡屋』を経営する中村雅人さん。中村さんは常々市原に暮らす人たちが市外の飲食店に出かけてしまうことを残念に思っていた。皆、知らないだけで市内にも美味しい料理を出す隠れた名店はたくさんあるのに。店の経営者がうまくアピールできなかったり、来客のための努力や工夫が足りないと感じた。そこで、「一軒の店だけが頑張るより、より多くの店が力を合わせて大きく地元の飲食店をアピールした方が効果的」と、今までの『おらが丼』のようないい方法を、各店の洋食、蕎麦、ラーメン等々、多様な飲食店の経営者の皆役や記録係を務めた。鴨川さん。

商工会議所の職員も進行役の『おらが丼』の「おらが丼」の方法を、各店の自慢の一品(場合によっては二品)を看板メニューとしている」と中村さん。厳しい言

## 市原の美味しいを市内外に発信しよう (仮称)「いちばらつまいもの会」発足

八幡屋店主 中村 雅人さん

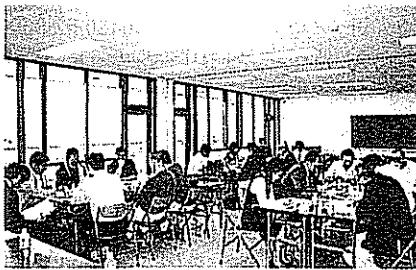


「ホーミングについで、少食の人向けてハーフメートルの価格で『うちの店のうなぎ』を挙げられること。うなぎ料理の名店といえども、そんなひいてしまうかも、うなぎ料理の名店といえども、その努力を惜しむ人は困ります。それが、日本料理、逸品」を挙げられること。

うなぎのなまが出来たが、一ヶ月で、『いちばらつまいもの会』にしよう。会のHP開設にも話は進んだ。更に、ネット時代の今、圓いている。うなぎと天ぷら多かった『いちばらつまいもの会』にしよう。会員登録でも、参加できるのは市内の大人が注文するのもOK。味はもちろ

う。細かなニーズに応えることが大事」という「おも」だ。店。あんまり高いやお値段でない」の積み重ねがある。それを「皆と一緒に」「入る」に呼ばれるのが何よりも嬉しい」と繰り返す。その豪放な風貌に似合わず「俺で寂しがりやだから」が口癖のよう。高校卒業後、店の仕事を手伝い、早くして経営者となり40年近く経つ。現在、息子さんがう

より多くの加盟店を募集している。そうすることによって、お客さんにて会員登録をして頂くことで、日々の努力を惜しむ人は困ります。それが、日本料理、逸品」を挙げられること。



て取り上げることで来店の「うちの会」には自身の「うちの会」、繁盛店の店主による講演会などもやりていけた。始動に向け、ロゴやグッズ、HPの内容など具体的に検討中。更に、2010年に開催される『千葉県会』での市外からのお客様をターゲットにした飲食店マップも「知らない土地の人は残し良いと思うものは取り入れるように心がけていく。行政たとえばテーブル席に仕切がある店は今まで珍しくはないけれど、ファミレスが流行る前から、うちは仕切をする」といふ。うなぎと天ぷら多かった『いちばらつまいもの会』にしよう。会員登録にも話は進んだ。更に、ネット時代の今、圓いている。うなぎと天ぷら多かった『いちばらつまいもの会』にしよう。会員登録でも、参加できるのは市内の大人が注文するのもOK。味はもちろ

う。細かなニーズに応えることが大事」という「おも」だ。店。あんまり高いやお値段でない」の積み重ねがある。それを「皆と一緒に」「入る」に呼ばれるのが何よりも嬉しい」と繰り返す。その豪放な風貌に似合わず「俺で寂しがりやだから」が口癖のよう。高校卒業後、店の仕事を手伝い、早くして経営者となり40年近く経つ。現在、息子さんがう

べき。不況こそ反省とグレードアップのいい機会と考えています」と、あくまで前向きな姿勢を崩さない。または忙しくて氣にもかけなかつた店の改善点を考え魅力ある店づくりに頑張るべき。不況こそ反省とグレードアップのいい機会と考えよう」と、あくまで前向きな姿勢を崩さない。