

会員企業紹介 Vol.68

舞鶴の味 焼肉・ホルモン



取締役 丹山雄策さん

今回は、来年で創業60年を迎える焼肉・ホルモン店を営むヤシマニヤマ有限会社3代目の丹山雄策取締役に話を伺いました。

同店は、昭和30年高度経済成長期の始まりと共に、本場韓国伝統の味をそのままに提供したいと思祖父が創業。焼肉店としては、この舞鶴では1、2を争う程古く、正に舞鶴焼肉食文化の発祥、草分け的な店であります。舞鶴が発展していく激動の時代に、地元の皆様、海上自衛隊の皆様にご支持を頂き、戦後経済の復興の為に働く市民の活力と栄養の源として、スタミナ料理である焼肉・ホルモンが一気に浸透しました。また、調理道具が豊富でなかった時代に、美味しく効率良く肉が焼け、旨みを引き出す為に、京都の寺の釣鐘屋に特注しオリジナルの焼肉鍋を開発しました。網焼き等無煙ロースター全盛の現在でも当時の鍋を使い続けています。その独自の鍋の形状を利用して、焼いた肉の汁で最後の締めで食べる「ホルモンうどん」が大人気となり、同社の名物となっています。

平成19年には、テレビ番組の「大改造劇のピフォアフター」で活躍している有名な匠を迎えて焼肉店のイメージを一新する支店を行永に開店しました。

ヤシマニヤマ有限会社

テレビの取材を多数受けた影響などで、タレントや遠方からの観光客が多く来店されています。そのため、同店の印象そのものが舞鶴の印象に繋がるので、常日頃から接客サービスを第一に取り組んでおります。同店の味を提供することにより観光PRもおこなっていると自負しています。また、お客様にお酒や雰囲気を楽しんで頂けようとする資格を取得しサービスの向上に繋げています。

平成24年には、旧海軍のカレーレシピを参考にしながら、国産の厳選されたホルモンと地元京野菜の佐波賀だいがコラボレーションしたホルモンカレー（レトルトカレー）を開発しました。このカレーは地元の観光施設でも販売し舞鶴の土産品として好評を得ています。また、大阪吉本の土産店にも販売しています。

「舞鶴の故郷の味とも云える『ホルモン』『ホルモンうどん』『ホルモンカレー』を舞鶴名物として『肉じゃが』『かまぼこ』『カニ』など共に、舞鶴の地域振興、PRにつなげ発展させていけるように努力しております」と話されています。同店の益々の飛躍が期待されます。

会社概要

会社名/ヤシマニヤマ有限会社 代表者/取締役 丹山雄策
所在地/本店：〒625-0036 舞鶴市字浜467-2 TEL/0773-62-2140 FAX/0773-62-7308
京都西賀茂店：〒603-8832 京都市北区大宮南田尻町9-2 TEL/075-492-1909 FAX/075-492-6280
舞鶴行永店：〒625-0052 舞鶴市行永1797 TEL/0773-60-5728 FAX/0773-60-5728
事業内容/焼肉・ホルモン
URL/http://www.niyama.co.jp

新入会員企業紹介 Vol.43

基本に忠実に



代表者 福岡正和さん

今回は、大波上に事業所を構え、建設業を営む福岡工業の代表者、福岡正和さんにお話を伺いました。

福岡さんは福知山の高校を卒業後、市内の建設会社で約15年間勤務した後、昨年11月に独立をされました。

独立の動機は、自分の力を試してみたいというのと、以前勤めていた会社の社長に自らが一から学んだように、若年の未経験者を会社に雇い入れ一から育てたいという思いがあったとのことだそうです。

現在の業務内容は、災害復旧時のための河川工事や、水田の土砂を出し水路を設置するような農地改良工事、個人宅の土間工事受注などを行い、開業以来仕事に恵まれ、忙しくされています。

工事に関して、全ての作業員が安全に作業できる環境

福岡工業

を作ることや利益にとらわれず顧客のニーズに応えることを大事にしていきたいと考えておられます。また工事だけでなく日頃から物を大切にすることを心掛け、資料等を整頓したり、重機やトラックなどを車庫へきれいに納車することで、次に使用する方に気持ちよく仕事をいただけていると考えているということも話されました。一緒に仕事をする仲間を大事にし、仲間と共に仕事を納得するまで行いたいという思いが強く感じられました。

最後に将来の目標は、経験を問わずに人物重視で従業員を増やし、技術を教えていきたい。また法人化にすることで、公共工事の入札に参加するなど、仕事の幅を広げていきたいとお伺いしました。

会社概要

会社名/福岡工業 代表者/福岡正和
所在地/〒625-0006 舞鶴市大波上325-1 TEL・FAX/66-1850
事業内容/建設業