

会員企業紹介 Vol.71

有限会社コミヤマ

一年を通して同じ味



小宮山 晋平さん

今回は、パン製造業を営む有限会社コミヤマの後継者の小宮山晋平さんにお話を聞きました。

パン製造業は、朝が早い業種であり、同社でも午前3時頃から製造し、出来上がったパンを取引先の小学校・自衛隊・保安学校・養護施設等に販売しています。朝が早

いことは、幼い頃から祖父や父親の背中を見て育ち、また学生時代には手伝いをしていたので、気にはならないようです。

同社は、1日に約1,000個のパンを製造しています。そのうち約800個のパンを小学校の給食用に販売しています。同じ品質のパンを大量製造するのに、徹底的に水温や室温の調整をおこなっています。パンは、イーストという生きものを使って作られています。このイーストは、糖분을栄養にして、水分と温度を与えて発酵させます。また、イーストを発酵させるには、季節ごとに温度調整が必要であり、一年を通じて同

じ味のパンを提供するため日々努力しています。

「今後も少子化により、小学校への販売量が減少するだろう。他社が販売していない商品を提供することにより、業界で生き残っていこう」と考えておられます。

今では、日本人は朝、昼、もしかしたら夜にもパンを主食としてとるようになってきました。このように日本の食文化に深く浸透しています。「パンづくりを通じて社会に貢献するという創業者である祖父の精神を引き継ぎ、『安心』『安全』『信頼』を最優先にして、豊かな食生活の実現に日々取り組んでいます。また、その製造に携われることに感謝と喜びを感じ、販売先の小学校の子ども達から『美味しい』という言葉の励みに日々パンを作っています」と話され、今後益々の飛躍が期待されます。

会社概要

事業所名/有限会社コミヤマ

代表者/代表取締役 小宮山 雅幸

所在地/〒625-0083 舞鶴市字余部上437-5

TEL.0773-62-1291 FAX.0773-62-1336

事業内容/パン製造業

新入会員企業紹介 Vol.46

焼肉レストランかどや亭

お客様に満足を

今回は西舞鶴の寺内に店舗を構える「焼肉レストランかどや亭」店主、金田清志さんに取材致しました。

金田さんは、東舞鶴の出身でお店を継がれる前は京都の焼肉専門店にて修行をされました。その後、舞鶴へ戻って来られ、親が寺内にて経営をしていたホルモン焼きがメインの「大衆焼肉カドヤ」の名前を「焼肉レストランかどや亭」へと変更し、定食や金田さんのオリジナル商品の提供を始められました。寺内での営業は親の代からも含めれば、40年近くになるそうです。現在は家族連れや近隣の漁師関係の方々など常連さんが多くおられます。

かどや亭のメニューは売れ筋商品を固めて、自慢の商品のみを提供されているそうです。また、今まではランチとして提供していた定食を、今年の春頃からディナーとしても提供されております。定食はお手頃で、焼肉定食はカルビ肉に、普通盛よりも大きいサイズのごはん、キムチ、サラダ、スープ付きで930円です。他にもホルモン定食(750円)や豚バラ定食(630円)も提供をされています。安く、さらにお客様に定

食だけで満足をしていただきたいという気持ちが込められております。また定食を昼夜に提供し始めてから、リピーターが増えましたと話されていました。

かどや亭の肉のこだわりは、お肉は和牛のやわらかくあっさりしたもの、ホルモンは油がのっているものを厳選しています。たれは金田さん独自の配分と工程で作られた醤油だれと味噌だれがあります。今後の目標を伺った所「さらにお客様で賑わうお店にしたい」「お手頃な焼肉の定食は夜まで提供していますということを、多くの方に知っていただきたい」と話されました。



焼肉レストランかどや亭

会社概要

会社名/焼肉レストランかどや亭

代表者名/金田清志

所在地/〒624-0929 舞鶴市字寺内4番地の5

営業時間/11:30~22:00 定休日/水曜日

TEL/0773-75-4715

事業内容/焼肉店