

アノソラノヒガシ

所在地：草津市大路1-16-8 ラポート大路1F
営業時間：ランチ 11:30～15:00 デイナー 17:30～22:00
TEL：077-584-4085
URL：http://www.anosoranohigashi.com/

代表
細江 史人 氏



今回ご紹介する「アノソラノヒガシ」さんは、草津駅東口から徒歩5分の立地にある本格和食店です。「良いものをちょっとずつ」。京都の料亭で10年以上修業を積んだ店主が手掛けるのは、手間暇を惜しまずに、黒毛和牛、漁場直送の鮮魚、地野菜など、旬の食材を使用した創作和食料理。接待やおもてなしの場面はもちろん、少し贅沢をしたい大人の宴会や女子会にも好評です。

本格和食店がお客様にお届けするもの

アノソラノヒガシさんの人気No.1メニューは、東近江市の脇坂農場さんのコシヒカリを信楽焼の土鍋で炊いた「炊き込みご飯」！

ほとんどのお客様が炊き込みご飯を頼まれるほど。炊き込む具材は軽く炭火で焼いた鯛のほか、国産うなぎやとうもろこしなど、季節のものを選んでいただくことができます。

米研ぎから、いっさい手を抜かない土鍋ご飯の炊き上がりは、お米の粒から「プチン」と音が鳴りそうなほど、一粒一粒に弾力がありますよ！と細江さん。

また、四季折々の食材仕入れにもこだわりが。高知や石川、兵庫の漁港など、独自ルートから直接仕入れることで、入荷状況によっては、産地でしか消費されない珍しい食材が入荷されることがあり、お目当てのお客様もおられます。



当所の支援を通じて更なる高みへ

お料理はもちろん、お酒の種類も豊富で、和食店では珍しいワインなど約100種類取り揃え、近隣では少ないランチタイムの飲み放題の提供など、人気を博しておられます。

このように、他店との差別化を図っておられる細江さんですが、今後の店舗運営について、他者の視点で見つめる必要性を感じておられました。

そこで、当所職員に相談、目指すべき方向性や目標設定について、専門家派遣制度を活用することとなりました。

その中で取り組んだことは、目指すべき方向性などを盛り込んだ事業計画を策定したことや、サービスにより一層の磨きをかけるため、細江さんと従業員さんとで熱く語り合っていたことで、自社の改善点を発見していただいたことが挙げられます。

「会議所の支援のおかげで、自社が目指すべき姿が見えましたし、目標に向かって歩み始めることができました！何よりも一番嬉しかったのは、社員が今までよりも自発的に行動を起こしてくれるようになったことです。これからも精一杯のおもてなしでお客様をお迎えできるよう、サービスに磨きをかけながら当店の本格和食を幅広い方にお届けしていきたいですね」と細江さんの熱意がひしひしと伝わってきます。

