

補助金を利用し購入したキャベツのスライサー
 積まれたキャベツからは
 お店の人気の高さが窺える



店内にはカウンター・テーブル・座敷席の計54席
 開店前に行列ができるほどの人気店



支持を得てきた30余年の歴史を誇る名店である。

店内飲食とテイクアウトの両立を

しかし昨年来のコロナ禍では、かつてない経営難に見舞われた。緊急事態宣言中には、ぱったりと客足が止んだという。店では国が示すガイドラインに沿ってカウンター席数の削減、テーブル席も4人掛け用を2人掛けとするなど大きく席数の削減を行い、最新型の空気清浄機も備えた。少しずつ客足が戻ってきたのは昨年6月に発行されたプレミアム商品券が利用されるようになってからだった。

「商品券やテイクアウトキャンペーンなどが次々と打ち出されて、ほんとうに助けられました。席数が減った分、店内では売り上げの回復がなかなか厳しいのではと心配していました。テイクアウトの件数が増えたことで、なんとかカバーできているという状況です。しかし昼時など店内注文とテイクアウトが重なり対応が難しくなったことな



企業の魅力発信
 PR動画公開中!



親しまれる町場の名店 定番のおいしさをこれからも

とんかつたていし ● 店主 立石 英司

会員企業探訪



料理一筋の人生を歩む立石さんは奥出雲町の出身。神戸のレストランに就職したことを振り出しに、米子や松江などの様々な店で料理人としての経験を重ねてきた。そして25歳のときに当時の「ステーキふなつ」に入り、その後、前経営者とともにとんかつ専門店「とんかつふなつ」として1989年に砂子町で創業。10年後には事業承継し店舗を拡張、54席の店として再スタートした。後に店名も「とんかつたていし」と改め、名実ともに店主となった。

店のメニューはいたってシンプルで、ロースカツ定食、ヒレカツ定食(それぞれ1.5倍、2倍も選べる)、レディース定食、そしてエビフライ定食。その味わいはいとうと、とんかつ専門店と謳うだけのことはあって外側はサクリ、中はしつかりとジューシーな肉汁を閉じ込め、甘い脂の香りがふわりと鼻をくすぐる。肉の旨みを活かす手際の早さは、さすがといった感がある。そのおいしさの秘訣をうかがうと、揚げ油の管理が肝心と立

どから、持続化補助金を利用してさせてもらいました」
 「とんかつたていし」では小規模事業者持続化補助金を利用して、テイクアウトサービスを充実させるための設備機器の導入を行い、併せて事業全体の見直しを行った。細目としては企業を対象としたテイクアウトサービス周知のためのチラシを制作した他、テイクアウト対応の冷蔵設備、効率化のためのキャベツの千切り機を導入するなどし、店舗営業とテイクアウトの両立を図れるようにしたという。

テイクアウト情報は、松江商工会議所の高い情報PR便を活用し発信した。(今号にチラシを同封しておりますので、ぜひご覧ください)



サクッと軽い衣が自慢のタレを吸収し、カツの美味しさをより引き立てる

料理が好きで、料理をつくり、人をよるこぼせる。そのためにただ厨房の中でひたすら同じことを、ていねいに繰り返す。料理人なら当然のことのようにだが、なかなか真似の

石さんは言う。
 「毎日フライヤーから油を落として、ていねいに濾し、常に新しい状態を保った油を使っていることが、まずいちばん。それから温度の管理、カラリと香り良く揚げる基本です。でも、これらはごく当たり前のことで、特別なことでも何でもありません。とんかつというのは、見えないところまでていねいな仕事をすればちゃんとおいしいものができる。そういうものです」という。

使用する豚肉は厳選された大山産「大山ルビー」種。同じロース肉でもリブロースとサーロインとでは揚げる時間を変えているというこだわりがある。冷凍の肉は一切使用せず、すべて精肉で調理することもおいしさの理由だ。つけダレには自家製のポン酢ダレと胡麻ダレ。揚げたてのカツに添えられるご飯は、立石さんのふるさと奥出雲のふつくらとした仁多米。いずれも定番ゆえ、はずれがない。一線を画す町場のご馳走として、多くの人々の

できるものでもない。取材の最後に店のアピールをぜひ、と聞いてみると、返ってきたのは言葉ではなく人の好い笑顔だった。

※植物の力を利用して、人の体や心をケアする療法

経営理念

できることを
 誠実に、精一杯



道路沿いの看板に入口の石像など、店の各所に豚の意匠が見受けられる

とんかつたていし
 〒690-0878 松江市砂子町209-3
 TEL0852-23-3309
 昼/11:30~13:00、夜/17:30~19:00
 火曜日 5台
 ●テイクアウトは事前にお電話でご予約をお願いいたします(土・日曜日不可)

