



お洒落なレモンサワーのサーバーをすべての席に設置



カウンター6席とボックス席が8つオリジナルも含め、いろいろな餃子が楽しめる



のある店内で提供するスタイルで人気だったが、コロナ禍にあつてはその「密」が課題となり閉店を余儀なくされた。「この店の後をどうしようかと考えましたが、やはり飲食業は続けたいという気持ち強く、ならば松江にまだない、新しいものと検討した結果、餃子になりました」と高麗社長はいう。しかし店の計画を立ち上げてから半年以上も試作を続ける日々が続いた。餃子は簡単そうに見えて実は奥が深い。甘く見ていた考えを変え本気で餃子と向き合った。その結果、赤八味餃子、黒八味餃子、ねぎ味噌餃子、松江らしいしじみ餃子などこれまでどこにもなかった斬新なメニューが完成。奥出雲パーク、地産野菜など地元産食材にもこだわった味わいになった。店内は「がブリチキン」では60席あったものを40席まで減らしてソーシャルディスタンスを確保、テーブル席を基本とするゆったりとくつろげる雰囲気とした。また各テーブルには松江では初登場となるサワーサーバー



企業の魅力発信PR動画公開中!



駅前を明るく元気に 独自経営で新たなスタート

株式会社 コースト ● 代表取締役 高麗 浩義

会員企業探訪



松江市内で「牛角」2店舗と「茜どき」をFCで、「宮崎県日向市」とつご組合「海鮮串焼き満天」を別会社名でライセンス展開するなど、計5つの店舗を運営する株式会社コースト。本年11月下旬に同社としては初の独自経営となる「餃子とレモンサワーうさぎや」をJR松江駅前御手船場町にオープンさせた。高麗社長は「新しいチャレンジで駅前を、そして松江を盛り上げたい」という。

高麗社長の実家はかつて豊町で「ウサギヤ」衣料品店を営んでいた商家で、社長自身も大阪で衣料品商売の修業を積み若くして家業を継いだ。たまたま広島に出かけたときユニクロの郊外型1号店を見て直観的にこれは当たる、うちのような商売では勝てないと思い迷った。これから何をすればいいのかと考える日々の中、日本マクドナルド創業者藤田氏の講演を聞き、つかむものがあると感じた。

「食べ物ほとんどがお金に変わる、在庫も少なくてすむ」という。これは面白い。から来た人にもっと松江を知ってほしいという思いから地元色を押し出したのもポイント」とし、申請書の事業計画でも「松江を盛り上げる」と強調した。店名は「うさぎや」。もちろん実家の屋号を受け継ぐということもあるが、出雲神話で兎が人と人の縁

郊外で飲食店という構想はできたが自分は料理が一切できない。何かないかと探すと都会ではビザの宅配があるという。これならできそうだった」という。しかしノウハウがない。調べるとFCというシステムがあることを知り28歳でFCビジネスの世界に飛び込んだ。そしてビザ宅配の事業を10年間続けた後に知人に譲り、1年間浪人をして「牛角」とめぐりあい、2000年に株式会社コーストを設立。松江初の全国焼肉チェーン店の開業に至った。

飲食の楽しさを 松江にない新しい業態で

飲食店の経営にとって一昨年来のコロナ禍による自粛ムードや人口減少など厳しい状況が続く。焼肉店は換気の良さや小人数客対応などができ比較的堅調だったが、他店では早急な対策が必要となった。そのうちの一軒がFC経営をしていた「がブリチキン」だった。同店は骨付鳥やから揚げなどボリュームたっぷり肉料理を狭いながらも活気

経営理念

幸せの共有

お客様と働いているスタッフと取引先様、みんなが幸せになるように。



松江駅に近い御手船場町にできた餃子屋さんのれんには大きな「うさぎや」の文字

餃子とレモンサワー うさぎや

〒690-0007 松江市御手船場町568-13

TEL0852-61-3811

17:00~24:00

テイクアウト13:30~24:00

無休(年末・年始を除く)

http://kost.co.jp/



ホームページはコチラから▶



定番の焼き餃子をレモンサワーと一緒に