

Rain

米沢商工会議所報 Vol.654

Bow

今月のうごき

若き経済人 米沢に大集結!!

「全国会長研修会やまがた米沢会議」を盛大に開催

米沢の宝発掘事業 手づくり博覧会 開催

2011 12 December



有小野里鮮魚センター
小野里 誠一さん



● 今月の表紙 ●



(有)小野里鮮魚センター

小野里 誠一さん



記事は p14 ~

新鮮な商品を丁寧に扱う
誠一さん。

CONTENTS

もくじ

4 若き経済人 米沢に大集結!!

「全国会長研修会やまがた米沢会議」を盛大に開催

11 米沢の宝発掘事業 手づくり博覧会開催

12 スナップで見る 10/27 優良商工従業員表彰式 & 会員のつどい

6 topic.news

☆ビジネス交流を目指して

仙台・米沢・会津若松 三都市商工会議所工業部会交流会

☆東日本大震災

～被災地の本当の実情を知る～ 金融部会 社員セミナーを開催

☆始動！米沢コンベンション協議会

☆米商連 消費喚起を促し、活気ある商店街を目指して

14 シリーズ・会員見聞録「あっあ～い」

(有)小野里鮮魚センター 小野里 誠一さん

20 シリーズ「この女性に聞く」

(有)羊肉のなみかた 行方 千代子さん

13 経営のワンポイント

消費税の改正

10 シリーズ・お宝発見隊 米沢体験レポート

8 NEWS FILE 会議所のうごき

9 米沢YEGフラッシュ 9 米沢女性会TOPIC

16 VOICE・会員談話室 18 information

22 経済レポート 23 DATA SCOPE

25 会員サービス「働く人の健康管理」

● 12・1月の定期相談日 ●

区分	どんなとき	12月	1月	時間	相談員
税務・税理・青申・経営	帳簿のつけ方がわからない そんな疑問に		16(月)		五十嵐 正明 (公認会計士)
			12(月)	10:00~16:00	黄木 義久 (税理士)
					赤木 照一 (税理士)
特許・商標	オリジナル商品の商標を登録したいとき	1(木)	—	13:30~17:00	小野寺 悅二 (弁理士)
労働	職場環境の問題解決に	2(金)	6(金)	11:00~15:00	高橋 哲男 (社会保険労務士)
登記・相続	登記や相続のご相談に	13(火)	10(火)	11:00~15:00	高橋 輝 (司法書士)
法 律	経営上のトラブルに対処		4(水)		荒井 賢二 (弁護士)
				13:30~15:30	遠藤 正紀 (弁護士)
		7(水)			長岡 克典 (弁護士)
経営安定特別相談室	会社の経営改善に	16(金)			高橋 敬一 (弁護士)
				10:00~14:00	大澤 一雄 (税理士)
			20(金)		稻村 修 (中小企業診断士)
金 融	有利な借入をしたい そんなときは… 新規開業・経営一般についての諸問題の解決に…				尾形 恵子 (経営コンサルタント)
		15(木)	19(木)	13:00~15:00	木本 茂樹 (弁護士)
					加藤 英樹 (公認会計士)
					新谷 博司 (中小企業診断士)
					日本政策投資銀行

随時開催。当所中小企業振興部へお問い合わせください。

日本のソウルフードを目指して

有限会社 羊肉のなみかた

なみ かた ち ょ こ

行 方 千代子さん

前回の(有)ゆあーずの加藤佐智子さんの紹介により、(有)羊肉のなみかたの行方千代子さんをお訪ねしました。米沢のローカルフードとしてすっかり定着した『義経焼』をはじめ、羊肉のおいしさを全国各地に広めるため、ご主人とともに日々奮闘されています。



▲『義経焼』は、薄切り肉と野菜を特製みそダレで味付けした焼き肉

社長がその味を引き継ぎ、守り続けている。とはいっても『義経焼』も発売当時のままではなく進化しているのですよ。お肉の部位や脂身の配合を変えながら、その時代の嗜好にあつた味を研究しているのです。当店で扱っているお肉は、地物とオーストラリアを中心とした輸入物になります。地物は社長が、輸入物

は主人が仕入れ・管理をしています。地物は、当店専用の牧場(羊小屋)で丹念に肥育しています。米沢のブランドと言えば米沢牛ですが、当店の羊も負けないくらい手間ひまかけて、厳選した餌とそして何よりも大きな違いはお肉自体の味の濃さです。食されたお客様はその違いに大変驚かれますね。

もちろん、輸入物がおいしくないかというとそんなことは決してありません! 地物はご提供できる数に限りがありますしコストもかかりますから、お求めやすいお値段とは言えません。多くの方が食されるのはやはり輸入物ですから、満足していただくため、地物にも負けないほどのかだわりを持つています。納得のいくお肉を入れるために、主人が直接現地に足を運び要望することもあります。生肉で仕入れる場合は、骨付きのまま輸入しています。業者の手間が省ける分、仕入れ値のコストも抑えられるメリットもありますが、それだけではありません。お肉は熟成させたものを販売するのですが、骨付きのままのほうがより良い状態で保存・熟成され、おいしいお肉をご提供できるのです。どんな商品も



米沢市出身。二人姉妹の次女としてサラリーマン家庭に生まれる。学生時代に同店でアルバイトをしたことがきっかけで主人(現有)羊肉のなみかた専務取締役 行方正男氏)と出会い、卒業後すぐに結婚。経験を積むため別会社に勤務。平成元年に先代社長が亡くなったのを機に家業に従事する。一男二女の母。

――『羊肉一筋』、商品へのこだわりを感じますね

ええ、すごいですよ(笑)。当店は、「羊肉の専門店」として昭和32年に

オープンいたしました。

地元米沢の

オーブン

にはポピュラーになつた『義経焼』

は、今は亡き先代社長がジンギスカンには不向きな部位を安く、おいしく食べたいと考案したのが始まりです。味の決め手となるみそダレは、発売以来ずっと変わることなく、現

ていています。

とはいっても『義経焼』も発

売当時のままではなく進化している

のですよ。お肉の部位や脂身の配合

を変えながら、その時代の嗜好に

あつた味を研究しているのです。

当店で扱っているお肉は、地物と

オーストラリアを中心とした輸入物

になります。地物は社長が、輸入物

は主人が仕入れ・管理をしています。地物は、当店専用の牧場(羊小屋)で丹念に肥育しています。米沢のブランドと言えば米沢牛ですが、

当店の羊も負けないくらい手間ひまかけて、厳選した餌とそして何よりも大きな違いはお肉自体の味の濃さです。食されたお客様はその違いに大変驚かれますね。

「また食べたい」と思つていただけ
るものをつけに目指しています。

また、当店では週1回、スタッフ

全員で全商品の試食会を行つています。その理由の一つは、仕入れたお肉の質や配合の割合が適切かどうかを確認するため、もう一つは商品の味を把握し、お客様に自信を持つてお勧めするためです。自分が食べたことのないものを「おいしい」と心からお伝えすることはできないでしょうか？おかげ様でみんな羊肉が大好きで、三食『義経焼』でも飽きません、というスタッフばかり。何でも食べ放題ですから、楽しみの一つになつているのではないでしようか？



▲スタッフの衛生チェックは
千代子さんの仕事



▲『義経焼』は注文をうけてから
みそダレと合わせます

◆日本で最初にお肉のネット販売を
はじめたのがご主人の正男さん

克服された方もおりますから、一度お試しいただきたいですね。

また、全国的にも先駆けとなるネット販売を始めて今年で18年になります。地元の方はもとより全国各地にそのおいしさをお伝えするためです。ホームページでは調理法やお料理もご紹介しています。掲載しているものは全て私の手作りです。

お料理は大好き。とにかく「おいしい」と思つたものは全て試してみたくなるのです。レシピやアイディアは、料理番組や大好きな食べ歩きなどでヒントを得ています。羊肉は、安くておいしい庶民の味と認識されて久しくなりましたが、地球温暖化など自然環境の変化や様々な要因により、価格は上昇しています。食材も豊富になり、何でも手軽に購入できるようになつた現在、当店を選んでくださるお客様には、いつでも満足していただける商品をお届けしたいですね。

所さんで開催された『米沢のおもてなし』講座にも参加させていただきました。当店でもスタッフにはいつも笑顔・挨拶の徹底を心がけておりますが、さらにおもてなしの心でお客様をお迎えできるよう、スタッフ一同これからも精進してまいります。そして、先代の味を守りながら、こだわりのおいしさを多くの方にお伝えし、皆様に信頼し愛されるお店でありたいですね。

【取材後記】学生の頃から店員の仕事が好きだったと話す千代子さん。短時間な接客の中で、お客様の要望に沿つたより良い状態でのご提供を常に心掛けていたりその姿勢に、自社商品へのこだわりと誇りを感じました。

——スタッフ全員が羊肉のおいしさ
を伝える伝道師なのです

羊肉はとても繊細なため保存・管理がとても重要で、これが徹底されていないと匂いや味に臭みが増します。一度こういった商品を食された方は「羊肉は苦手」という意識になり、その後食べず嫌いになることが多いようです。当店の羊肉は厳選したお肉を徹底した管理のもと販売していますから、羊独特の匂いや味もおいしさに変わると自負しております。もちろん全ての方とはいいませんが、当店のお肉で苦手を

——今後の抱負をお聞かせください

ここ数年、おもてなしやホスピタリティなどよく耳にしますが、接客が大きく見直されていると感じています。お客様に喜んでいただけるサービスは、その目線と気持ちの持ち方が大切だと思っています。会議

好んで、三食『義経焼』でも飽きません、というスタッフばかり。何でも食べ放題ですから、楽しみの一つになつているのではないでしようか？

——スタッフ全員が羊肉のおいしさ
を伝える伝道師なのです

羊肉はとても繊細なため保存・管理がとても重要で、これが徹底されていないと匂いや味に臭みが増します。一度こういった商品を

食された方は「羊肉は苦手」という意識になり、その後食べず嫌いになることが多いようです。当店の羊肉は厳選したお肉を徹底した管理のもと販売していますから、羊独特の匂いや味もおいしさに変わると自負しております。もちろん全ての方とはいいませんが、当店のお肉で苦手を

有限会社
羊肉のなみかた

なみかた羊肉店

住所／米沢市東2-1-30
TEL／21-5522 FAX／21-5523
営業時間／1階販売店：10:00～20:00 2階お食事処：11:30～14:00、17:00～22:00(平日)、11:30～22:00(土日祝日)
定休日／毎週月曜日
ホームページ／<http://www.umai.co.jp/~niku/>