

●引継ぎから悪戦苦闘、売り上げはどうなった？

宮本：売上を伸ばしていこう！などのお話をしながら、というところで、その結果、先代から引き継がれて売り上げをどう変わりましたか？

浅野：先代の時より今 2.5 倍になりました。もう皆様のおかげです、本当……。

宮本：2.5 倍？！先ほども補助金に対しての還元のお気持ちと、皆様のおかげで、という本当に浅野さんの人柄ですね。先代がなぜこの方に引き継ぎたいって思われたかに通じる、全てその感謝とお人柄で回っているような気がするんです、しかし 2.5 倍はすごいですよね！

浅野：すごいですよね。僕に代わってから、もう今月末でチャンポン 5 万食突破しそう。

宮本：代わってから？！代わってから 丸 2 年ぐらいじゃないですか……？！

浅野：とりあえずは目指せ 10 万食で、大村市民がみんな食べたよっていうカウントができればいいなって目標になっています(笑)

宮本：早い！これから加速しそうな気がします。そのお墨付きが出たスープを飲みに行きたい！って、リスナーの皆さん今思われているかもですね(笑) 細麺超人気とかになるかな。

浅野：スープはガンガン作っているんですけど、もう夜はほぼ足りてないですもんね。店は 21 時半ラストオーダーってなっているんですけど、20 時過ぎたらちょっと怪しい……。

宮本：とにかく 19 時までには行って頼んでおかないと、目掛けて行っても食べられないかもしれないですね。スープとかお店の中で仕込んでらっしゃいますか？

浅野：最初はやっていたんですけど、もうそれだと 13 時半とかでもスープがなくなっちゃう状況が続いて、ちょっと頑張って野菜を切ったりして、スープとかの仕込みのためのセントラルキッチンを別で作りました。僕がいないときはスープ作りに行っています

宮本：浅野さんがお店にいないよね？と思ったら、スープと仕込み作りに籠っているんですね。お店のお近くですか？

浅野：近くですね。

宮本：すごい！働いている時間はよりも増えたかな。

浅野：増えましたね(笑) でもみんなが喜んでくれるんだったら。

宮本：素晴らしい！働いている皆さんもそう捉えていますか？もう忙しいとかいう感じではなく？

浅野：もう理解してくれて、いいスタッフ今はもう揃っていますね

宮本：味を追求され、いいお店作り、雰囲気作りに売り上げも良い形で回ってきているんですね。素晴らしい。お店のみなさんは、今聴いてらっしゃるかしら？

浅野：いま仕事中なので、聴けませんね(笑)

宮本：大村市産業支援センターでは、頑張っって文字起こしをしております(笑)
ホームページにアップするまで、ちょっと時間が必要ですが、この後必ずアップします。浅野社長とのトークをお店の方にもお見せできます。出力して持っていきますね。

浅野：本当に感謝しています。

宮本：今、聴いてくださっている方に、浅野社長の方から協和飯店について、PR や新たな情報があればお願いします。

浅野：西日本エリア限定にはなるんですけど、チルド食品で、アイランド食品というメーカーさんから、協和飯店の皿うどん太麺が発売されました。スーパーのエレナさん・まるたかさんに置いてもらっています。今はまだ西日本エリア限定ですけど、目指せ、全国。

宮本：協和飯店の味が、スープがなくなっても食べられる、ぜひ活用いただきたいですね。県外から協和飯店目掛けて来られた方たちに、飛行機に乗って手荷物で持って帰ってほしいな、ぜひ大村の味として広めたいですね。

浅野：もう僕が大好きだった協和飯店の味を、とにかくみんな日本全国に知ってほしい！という思いで今やっています。

宮本：私もそれをビジョンにおいて一緒に考えたいと思います。

浅野：はい、よろしくお願いします。ありがとうございます。

MC：さあ今日はたっぷりとお話を伺いました、協和飯店代表浅野慎太郎さんありがとうございました。

浅野：ありがとうございました。

MC：そして宮本センター長、今日もありがとうございました。

宮本：本当にありがとうございました。