

せいえい  
三つ星  
リポート  
☆☆☆

“キラリ”と輝く経営事例

Part  
1



NAGOYA-SHI

## 川井屋

経営者：櫻井 太郎 氏

創業：大正 10 年

営業所：愛知県名古屋市中区飯田町 31

従業員：4 名

電話：052-931-0474

☆☆☆  
受け継がれる伝統の  
手打ち麺

「川井屋」は、名古屋市内の繁華街から少し離れた静かな場所にある、大正10年創業のそば・うどんの老舗。お店は家族で経営しており、店内は、和の趣が感じられる、落ち着いた雰囲気です。経営者の櫻井太郎さんは、約10年前に父親からお店を引き継いだ三代目。取り扱う全ての麺は、初代から受け継がれてきた手ごね、手延し、手切りの純手打ちで作られており、特に名古屋の食文化である「きしめん」が人気のお店です。地元産のムロアジから取る出汁で作るつゆとコシのある手打ち麺を求めて、連日、県外からも多くの方が訪れています。

☆☆☆  
同業者と連携した

「きしころスタンプリヤー」

「川井屋」には、季節を問わず多くのお客様が訪れています。その理由を櫻井さんは、「夏は『えびおろしきしめん』、冬は『味噌煮込みうどん』といった季節ごとのおすすめメニューがある



上：熟練の技が映える手打ち「きしめん」  
 下右：車海老の天ぷらと特製つゆが自慢の「えびおろしきしめん」  
 下左：伝統を受け継ぐ三代目の櫻井さん

ことでしょうか。また、同業者の集まりである組合と連携したイベントの開催効果も大きいですね。」と話します。

櫻井さんは、愛知県麺類食堂生活衛生同業組合の理事を務めており、業界の活性化に向け日々取組んでいます。櫻井さんは、組合の活動をするなかで「名古屋の食文化であるきしめんが忘れられている」と感じていました。

そんなある日、所属する組合の東支部・支部長から、きしめんの魅力を発信するイベント「きしころ（冷たいきしめん）スタンプラリー」を開催してほしいかという発案があったため、組

合の活動として企画を後押ししていきこうと動き始めました。

「きしころスタンプラリー」は、暑い夏に合わせ、冷たいきしめんを食べ歩いてもらおうと開催したイベントで、平成27年7月に25店舗でスタートしました。各店舗のきしめんを食べるごとに1つのスタンプがもらえ、集まったスタンプの個数に合わせて金券がもらえます。イベント開催期間中、「川井屋」をはじめ、参加店舗には多くの方が訪れました。参加したお客様からは「き

## 暑い夏は「きしころ」が一番！

～名古屋の食文化・きしめんの魅力～



緑が生い茂る庭園が設えられた「川井屋」

しめんは、各店ごとに麺の幅、厚み、具材などが異なり、味や見た目の違いを楽しめた」と大変好評だったようです。

櫻井さんは、「参加店舗に多くの方が訪れていたいただいたことは、大変嬉しいことでした。また、イベントをきっかけに初めて来ていただいた方が、リピーターになってくださったこともありがたかったです。自分のお店だけでイベントの開催は難しいので、同業者と一体となることで成功できたと思います。」と振り返ります。今年で第3回目となる「きしころスタンプラリー」の参加店舗は40店舗となり、ますます活気が出てきているとのことでした。

### ★☆☆★ 名古屋の食文化を発信し続ける

「今後も名古屋の伝統的な食文化を守る一人として、その魅力を多くの方々に知ってもらいたい。そのためには、地域の同業者が一体となって取組む必要があります。」と話す櫻井さん。その取組みの一つとして、組合と連携して落語と食事を楽しむイベント「ゆめや寄席」を企画し、今年の1月から2月にかけて「川井屋」を含む13店舗で開催しました。このイベントは、若手組合員を中心に「お店に足を運んでもらうきっかけになれば」と考えられたもので、各店舗の料理や雰囲気に触れる機会の提供につながったそうです。

櫻井さんは、「伝統を受け継いでいくためには、若手の力が必要となります。組合では、若手との意見交換も活発に行われていて、その場が出たアイデアが様々な取組みにつながっています。同業者で色々な情報交換を行えることが、組合の一番の魅力ですね。」と話します。

櫻井さんが組合と連携して行う「伝統的な食文化の魅力発信」はこれからも続いていきます。