

2010.9.17訪問



# 青年部員の 事業所に行きつた 聞いてきた 第十七回 角浅さん

今回訪問させていただいたのは、広報委員会委員の  
金森隆志さんが勤務されている角浅さんです。

(文・新藤容至臣)

## 一切機械を使わない手作りうどんは 毎日が修行の日々です



一九四五年創業の  
角浅さん。  
初代 浅次郎さんの  
名前より“角浅”と  
命名されました。



訪問してみて  
純和風の落ち着いた店構え  
にくわえ、手打ちうどんの  
作業場、おおきな釜で釜は、  
見ているだけでお腹がすい  
てきます

## 「ホノシロ」について教えてください

うれしいと思うことは何ですか？

何と云っても、お客様に満足してもらえた時です。

お客様の“おいしかったよ”“うまかった”の声は何よりも  
励みになります。

ツライことは？

あたりまえの事ですがお客様に満足してもらえなかったとき  
です……。

仕事を通じて学んだことは？

毎日が勉強・修行の日々です。

機械を一切使わず全て手作業でうどんを打ちますので、その日の  
気温・湿度などで仕上がりが変わります、特に季節の変わり目  
などは気温などが安定しないため、非常に難しいです。

自店で仕事をする前に、4年間別のお店で見習いをしていましたが  
そこは今の店の3倍近くの規模があったため、手早く仕事を  
こなすコツとスタミナを学びました。

## 聞いてなっとク ココだけの話

おススメメニューを教えてくださいー!

これから涼しくなってきましたのでみそ煮込みうどんですね

山賊定食も人気メニューの一つです、山菜うどん・若鶏の竜田揚げ  
おにぎりがセットになってボリューム満点です。

現在仕事において工夫していることはありますか？

新しいメニューを増やすのではなく、現在のメニュー一つ一つで  
味付けや盛り付けを試行錯誤し、もっと出来ることはないかを常に  
考えています。

今後の目標について

両親が新しい店舗展開をしたように、自分の代でも自分の好む  
店舗もしくは厨房のリフォームができればと考えています。