

ワンコインで毎日楽しめる宅配弁当屋さん



おかず屋COCORO

代表 棚池 明功
所在地 たつの市揖保町栄10
TEL 0791-60-3378 (FAXも同じ)
定休日 毎木曜日

弁当は配達料込で500円 (おかずのみは400円)
毎日のメニューは連絡頂ければFAXにてご案内致します

○創業は

父親が和食店を経営していたこともあり、自然と料理人という仕事に興味を持ち食物調理科がある高校へ進学。卒業後父の店で8年間和食の勉強をした後、他の料理も学ぼうとホテルへ移り十三年に亘り修業してきました。ホテルでは洋食に加え中華料理なども学べる環境でしたので幅広く知識・技術を習得。これらの経験があった

からこそ今があると思います。

いずれは自分のお店をとの思いがあったところ、商工会議所が主催する創業塾のことを知りすぐに参加を決意。先生や他の参加者との意見交換していく中で、宅配弁当のビジネスプランが完成し、昨年二月にオープンしました。

当初は知り合いの会社しかお客さんがなく大変でしたが、今ではお客さん同士の紹介の輪も広がり、



ある日のメニュー
「定番の豚めし」(奥)と日替わりの「海老フライとフライドチキン弁当」

毎日約百個のお弁当をお届けしています。最近では土日は少年サッカーや野球大会で、また小学校の運動会や子供会の集まり等でもお声掛けいただいています。

○苦労したことは

お弁当ならではの課題があり、作りたてを食べてもらえないことです。唐揚げ一つにしても、通常は片栗粉を練り込むことでカラッとジューシーに揚がります。しかし冷めると固くなりがちで、追加で一手間二手間掛けないと冷めても美味しい唐揚げができません。焼き魚や天ぷらも同様で、作れば作るほど新たな課題と発見があり、大変ですが毎日が凄く楽しいです。季節によっても塩分や味付けを微妙に変化させています。

○お弁当へこだわりは

やはり「手作り」への思いは強いです。既製品を使えば手間は省けますが、原価が上がりますし何より面白くありません。タレやソースに至るまで過去の経験を活かしオリジナルで作製しています。また出来るだけ地域の食材を使用したため、そういった面からも既製品の利用を極力避けています。「美味しかったよ」の一言のため日々改善に努めています。

○伝えたいことは

平日であれば、たつの・相生・太子は一個からでもお届けできますので気軽にご用命ください(土日祝日は十個)。毎日日替わりですし、新たなメニューも随時考案していますので、飽きることなく楽しんでいただけるかと思えます。

